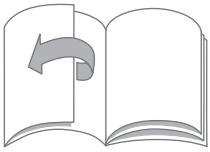
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

MUM5....

BOSCH

de	Gebrauchsanleitung	**no**	Bruksanvisning	**tr**	Kullanım kılavuzu
en	Instruction manual	**sv**	Bruksanvisning	**pl**	Instrukcja obsługi
fr	Mode d’emploi	**fi**	Käyttöohje	**uk**	Інструкція з експлуатації
it	Istruzioni per l’uso	**es**	Instrucciones de uso	**ru**	Инструкция по эксплуатации
nl	Gebruiksaanwijzing	**pt**	Instruções de serviço	**ar**	إرشادات الاستخدام
da	Brugsanvisning	**el**	Οδηγίες χρήσης		

de	Deutsch	3
en	English	17
fr	Français	30
it	Italiano	45
nl	Nederlands	59
da	Dansk	73
no	Norsk	86
sv	Svenska	99
fi	Suomi	112
es	Español	125
pt	Português	141
el	Ελληνικά	156
tr	Türkçe	172
pl	Polski	189
uk	Українська	204
ru	Русский	219
ar	العربية	252



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.
Zulässige Höchstmengen nicht überschreiten (➞ *„Anwendungsbeispiele“ siehe Seite 12*).
Das Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden.
Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen.
Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.
Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

- Das Gerät darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten. Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen!
- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

⚠ **Verletzungsgefahr!**

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.
- Werkzeuge nur mit eingesetzter Schüssel, angebrachtem Deckel und aufgesetzten Antriebsschutzdeckeln betreiben! Bei Verwendung von Zubehör Schüssel, Deckel und Antriebsschutzdeckel je nach Anweisung anbringen!
- Während des Betriebes nie mit Händen in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen. Keine Gegenstände (z. B. Kochlöffel) in die Schüssel oder den Einfüllschacht einführen. Hände, Haar, Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fern halten.
- Niemals Werkzeuge und Zubehör oder 2 Zubehöre gleichzeitig verwenden. Bei Gebrauch des Zubehörs sowohl diese, wie auch die jeweils beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden.
- Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
- Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.
- Niemals in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nie ohne aufgesetzten Deckel betreiben.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.

⚠ Verbrühungsgefahr!

- Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

⚠ Erstickungsgefahr!

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠ Achtung!

- Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf betreiben.

⚠ Wichtig!

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen (➔ *„Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 11*).

⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör

Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.

Vorsicht! Rotierende Messer.

Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
Wichtige Sicherheitshinweise 3
Sicherheitssysteme 6
Auf einen Blick 6
Arbeitspositionen 7
Bedienen 7
Reinigen und Pflegen 11
Aufbewahrung 11
Hilfe bei Störungen 12
Anwendungsbeispiele 12
Entsorgung 14
Garantiebedingungen 14
Sonderzubehör 15

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Arbeitspositionen“.

Das Gerät lässt sich in Position **1** und **3** nur einschalten:

- wenn die Schüssel (11) eingesetzt und bis zum Einrasten gedreht wurde.

Wiedereinschaltsicherung

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, aber der Motor läuft danach nicht wieder an. Zum Wiedereinschalten Drehschalter auf **0/off** drehen, dann einschalten.

Überlastsicherung

Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Eine mögliche Ursache kann die gleichzeitige Verarbeitung zu großer Mengen an Lebensmitteln sein.

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

Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A:

Grundgerät

1 **Entriegelungstaste**

2 **Schwenkarm**
„Easy Armlift“-Funktion zur Unterstützung der Bewegung des Armes nach oben (siehe „Arbeitspositionen“).

3 **Drehschalter**
Nach dem Ausschalten (Stellung **0/off**) läuft das Gerät automatisch in die optimale Position zum Wechseln der Werkzeuge.
MUM52..:
0/off = Stopp
M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.
Stufe **1-4**, Arbeitsgeschwindigkeit:
1 = niedrige Drehzahl – langsam,
4 = hohe Drehzahl – schnell.
MUM54../MUM55../MUM56..:
0/off = Stopp
M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.
Stufe **1-7**, Arbeitsgeschwindigkeit:
1 = niedrige Drehzahl – langsam,
7 = hohe Drehzahl – schnell.

4 **Betriebsanzeige (MUM54../55../56..)**
Leuchtet während des Betriebes (Drehschalter auf **M** oder **1-7**). Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.

5 **Antriebsschutzdeckel**
Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels auf den hinteren Bereich drücken und Deckel abnehmen.

6 **Antrieb für**
– **Durchlaufschnitzler** und
– **Zitruspresse** (Sonderzubehör*).
Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

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

8 **Mixerantriebsschutzdeckel**

9 **Antrieb für Mixer** (Sonderzubehör*)
Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

10 **Kabelaufbewahrung**
MUM52../MUM54..:
Kabel im Kabelfach verstauen
MUM55../MUM56..:
Kabelaufrollautomatik

Schüssel mit Zubehör

11 **Edelstahl-Rührschüssel**

12 **Deckel**

Werkzeuge

13 **Rührbesen**

14 **Schlagbesen**

15 **Knethaken mit Teigabweiser**

16 **Zubehörtasche**
Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

Durchlaufschnitzler
17 Stopfer
18 Deckel mit Einfüllschacht
19 Zerkleinerungsscheiben
- **a** Wende-Schneidscheibe – dick / dünn
- **b** Wende-Raspelscheibe – grob / fein
- **c** Reibscheibe – mittelfein

20 Scheibenträger
21 Gehäuse mit Auslassöffnung

Mixer*
22 Mixbecher
23 Deckel
24 Trichter

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

Arbeitspositionen

Bild B:

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

Hinweis
Der Schwenkarm ist mit der „Easy Armlift“-Funktion ausgestattet, welche die Bewegung des Schwenkarmes nach oben unterstützt.

Einstellen der Arbeitsposition:

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

Position	Antrieb		MUM52..	MUM 54/55/ 56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

Bedienen

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

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

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

Wichtiger Hinweis
In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter. Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter finden Sie die Werte in Klammern jeweils dahinter.
In dieser Gebrauchsanleitung befindet sich ein Aufkleber mit Richtwerten für die Arbeitsgeschwindigkeit des Gerätes bei Verwendung der Werkzeuge bzw. des Zubehörs. Wir empfehlen, diesen Aufkleber am Gerät anzubringen **(Bild C)**.

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel herausziehen **(Bild D)**.
  MUM52../MUM54..
  Kabelstaufach:
  Kabel auf die gewünschte Länge herausziehen.

  MUM55../MUM56..
  Kabelaufrollautomatik:
  Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 100 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

  Kabel-Arbeitslänge vermindern: Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

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

- Netzstecker einstecken.

Schüssel und Werkzeuge

⚠ **Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge**
Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten!
Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen.
Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.
Nicht genutze Antriebe stets mit den Antriebsschutzdeckeln abdecken.

Achtung!
Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

Rührbesen (13)
zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig

Schlagbesen (14)
zum Schlagen von Eischnee, Sahne und zum Schlagen von leichten Teigen, z. B. Biskuitteig

Knethaken (15)
zum Kneten von schweren Teigen und zum Unterheben von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen)

Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen
Bild E:

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Schüssel einsetzen:
  Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen, gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.

Hinweis:
Beim Knethaken Teigabweiser drehen, bis der Knethaken einrasten kann **(Bild E-4b)**.

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

- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Unsere Empfehlung:

– **Rührbesen:**
zuerst einrühren bei Stufe 1 (1), dann Stufe 7 (4) wählen

– **Schlagbesen:**
Stufe 7 (4), unterrühren auf Stufe 1 (1)

– **Knethaken:**
zuerst einrühren bei Stufe 1 (1), kneten bei Stufe 3 (2)

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

oder

- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.

- Zutaten einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.

- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Durchlaufschnitzler

⚠ Verletzungsgefahr
Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen.
Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen / abnehmen.
Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Achtung!
Durchlaufschnitzler nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Durchlaufschnitzler nie am Grundgerät zusammenbauen. Durchlaufschnitzler nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.

Schutz vor Überlastung
Bild F:

Um bei einer Überlastung des Durchlaufschnitzlers größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht die Antriebswelle an dieser Stelle. Ein neuer Scheibenträger mit Antriebswelle ist beim Kundendienst erhältlich.

Wende-Schneidscheibe – dick / dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Verarbeitung auf Stufe 5 (3).

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:
„1“ für die dicke Schneidseite
„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!
Die Wende-Schneidscheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.

Wende-Raspelscheibe – grob / fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).

Verarbeitung auf Stufe 3 (2) oder 4 (3).

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:
„2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!
Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite auf Stufe 7 (4) raspeln.

Reibscheibe – mittelfein

zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen.

Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

Achtung!
Die Reibscheibe ist nicht geeignet zum Reiben von Weich- und Schnittkäse.

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler Bild G:

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Schüssel einsetzen:
  Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen, gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **3** bringen.
- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb des Durchlaufschnitzlers abnehmen **(Bild G-5a)**.
- Scheibenträger am unteren Ende festhalten, dabei müssen die beiden Spitzen nach oben zeigen.
- Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe vorsichtig auf die Spitzen des Scheibenträgers auflegen **(Bild G-6a)**.
  Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
- Scheibenträger am oberen Ende ergreifen und in das Gehäuse einsetzen **(Bild G-6b)**.
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Durchlaufschnitzler wie in **Bild G-8** gezeigt auf den Antrieb setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

Achtung!
Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

Hinweis: Sollten zu verarbeitende Lebensmittel im Durchlaufschnitzler festklemmen, Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker ziehen, Stillstand des Antriebes abwarten, Deckel des Durchlaufschnitzlers abnehmen und Einfüllschacht entleeren.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Scheibenträger mit Scheibe entnehmen. Dazu mit dem Finger von unten gegen die Antriebswelle drücken **(Bild H)**.
- Teile reinigen.

Mixer

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!**
Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen / aufsetzen! Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.

⚠ **Verbrühungsgefahr!**
Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!
Mixer kann beschädigt werden. Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.

Arbeiten mit dem Mixer Bild J:

- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position **4** bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Griff auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
  Maximalmenge flüssig = 1,25 Liter;
  Maximalmenge schäumende oder heiße Flüssigkeiten = 0,5 Liter;
  optimale Verarbeitungsmenge,
  fest = 50 bis 100 Gramm;
- Deckel aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in den Mixergriff drehen. Der Deckel muss eingerastet sein.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen
Bild J-8:

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

oder

- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

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

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen

Achtung!
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen

⚠ **Stromschlaggefahr!**
Grundgerät niemals in Wasser tauchen und unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden.

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

Schüssel und Werkzeug reinigen

Schüssel und Werkzeuge sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen während des Spülvorgangs möglich sind!

Durchlaufschnitzler reinigen

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

Tipp: Zum Entfernen von rotem Belag nach der Verarbeitung von z. B. Karotten etwas Speiseöl auf ein Tuch geben und den Durchlaufschnitzler (nicht die Zerkleinerungsscheiben) damit abreiben. Durchlaufschnitzler dann spülen.

Mixer reinigen

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**
Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Mixerbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

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

Wichtiger Hinweis
Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.

Aufbewahrung

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Bild K:

- Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben in der Zubehörtasche verstauen.
- Zubehörtasche in der Schüssel aufbewahren.
- Zur Aufbewahrung in der Originalverpackung siehe **Bild L**.

Hilfe bei Störungen

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Wichtiger Hinweis für MUM54../MUM55../MUM56..
Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken der Betriebsanzeige angezeigt.

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

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

Störung
Gerät läuft nicht an.

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

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

Abhilfe
- Gerät abschalten.
- Verarbeitungsmenge reduzieren.
- Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten!

Störung
Bei laufendem Antrieb wurde versehentlich die Entriegelungstaste betätigt. Der Schwenkarm bewegt sich nach oben. Der Antrieb schaltet ab, bleibt aber nicht in der Werkzeugwechselposition stehen.

Abhilfe
- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schwenkarm in Position **1** bringen.
- Gerät einschalten (Stufe 1).
- Gerät wieder ausschalten.

Werkzeug bleibt in Werkzeugwechselposition stehen.

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

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

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

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

100 g-600 g

- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe 7 (4) - je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Schlagbesen verarbeiten.

Eiweiß

1 bis 8 Eiweiß

- Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe 7 (4) mit dem Schlagbesen verarbeiten.

Biskuitteig

Grundrezept
2 Eier
2-3 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
70 g Mehl
70 g Stärkemehl
evtl. Backpulver

- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4-6 Minuten auf Stufe 7 (4) mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.

- Drehschalter auf Stufe 1 (1) stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

3-4 Eier
200-250 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
oder Schale von ½ Zitrone
200-250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
125 ml Milch

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

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept

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

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1 (1), dann ca. 2-3 Minuten auf Stufe 6 (3) mit dem Rührbesen verarbeiten.

Ab 500 g Mehl:

- Zutaten mit dem Knethaken ca. ½ Minute auf Stufe 1 (1), dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe 3 (2) kneten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefeteig

Grundrezept

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

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-6 Minuten auf Stufe 3 (2) mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Nudelteig

Grundrezept

300 g Mehl
3 Eier
nach Bedarf 1-2 EL (10-20 g) kaltes Wasser

- Alle Zutaten ca. 3 bis 5 Minuten auf Stufe 3 (2) zu einem Teig verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Brotteig

Grundrezept

750 g Mehl
2 Päckchen Trockenhefe
2 TL Salz
450-500 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 4-5 Minuten auf Stufe 3 (2) mit dem Knethaken verarbeiten.

Mayonnaise

2 Eier
2 TL Senf
¼ l Öl
2 EL Zitronensaft oder Essig
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 3 (2) oder 4 (3) im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe 7 (4) schalten und das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.

Entsorgung

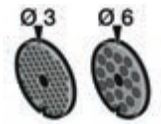
Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

Sonderzubehör

	MUZ5ZP1 Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	MUZ5CC1 Würfelschneider	Zum Schneiden von Obst und Gemüse in gleichmäßig große Würfel
	MUZ5FW1 Fleischwolf	Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.
	**MUZ45LS1** Lochscheiben-satz fein (3 mm), grob (6 mm)	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.
	MUZ45SV1 Spritzgebäck-vorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.
	MUZ45RV1 Reibevorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.
	MUZ45FV1 Fruchtpressen-vorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt.
	MUZ45PS1 Pommes frites-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.
	MUZ45AG1 Asiagemüse-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

	MUZ45RS1 Reibscheibe grob	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.
	MUZ45KP1 Kartoffelpuffer-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffel-puffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.
	MUZ5ER2 Edelstahl-Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	MUZ5KR1 Kunststoff-Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	MUZ5MX1 Mixer-Aufsatz Kunststoff	Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln.
	MUZ5MM1 Multimixer	Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade.

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

Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (➔ *“Application examples” see page 26*).

The appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances.

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. 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 can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or 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. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

⚠ Risk of electric shock and fire!

- The appliance may only be connected to a power supply with alternating current via a correctly installed socket with earthing. Ensure that the protective conductor system of the domestic supply has been correctly installed.
- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.

- Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

⚠ Risk of injury!

- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on.
- Only use tools when the bowl is inserted, the lid is fitted and the protective drive covers are in place! When using accessories, fit the bowl, lid and drive covers according to the instructions!
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft. Keep hands, hair, clothing and other utensils away from rotating parts.
- Never use tools and accessories or 2 accessories at the same time. When using the accessories, follow the individual operating instructions enclosed.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position.
- 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.
- Never reach into the attached blender! Never use the blender without the lid in place.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.

⚠ 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.

⚠ Risk of suffocation!
Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Caution!
We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.

⚠ Important!
It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period (➔ *“Cleaning and servicing” see page 25*).

⚠ 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.

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. You can find further information about our products on our web page.

Contents

Intended use 17
Important safety information 17
Safety systems..... 20
Overview 20
Operating positions 21
Operation 22
Cleaning and servicing..... 25
Storage..... 25
Troubleshooting 25
Application examples 26
Disposal..... 28
Guarantee 28
Optional accessories..... 28

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.

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 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.
MUM52..:
0/off = Stop
M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.
Settings **1-4**, Operating speed:
1 = low speed – slow,
4 = high speed – fast.
MUM54../MUM55../MUM56..:
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 **On/Off display (MUM54../55../56..)**
Is lit while the appliance is operating (rotary switch on **M** or **1-7**). Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section “Troubleshooting”.

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

6 **Drive for**
– **Continuous-feed shredder** and
– **Citrus press** (optional accessory*).
When not in use, attach the drive cover.

7 **Drive for tools** (stirrer, whisk, kneading hook) **and mincer** (optional accessory*)

8 **Blender drive cover**

9 Drive for blender (optional accessory*)
When not in use, attach the blender drive cover.

10 Cord store
MUM52../MUM54..:
Stow the cord in the cord store
MUM55../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
- **a** Reversible slicing disc – thick / thin
- **b** Reversible shredding disc – coarse / fine
- **c** Grating disc – medium-fine

20 Disc holder

21 Housing with outlet opening

Blender*

22 Blender jug

23 Lid

24 Funnel

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

Operating positions

Fig. B:

Attention!
Before operating the appliance, attach the tool / accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table. The swivel arm must be engaged in every operating position.

Note
The swivel arm features an “Easy Armlift” function which supports the upwards movement of the swivel arm.

Selecting the operating position:

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

Position	Drive		MUM52..	MUM 54/55/56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	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
In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch. For appliances with a 4-setting rotary switch you can find the values in brackets after the values for a 7-setting rotary switch.
These operating instructions contain a sticker with reference values for the operating speed of the appliance when using the tools or accessories. We recommend attaching this sticker to the appliance **(Fig. C)**.

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull out the power cord **(Fig. D)**.
  MUM52../MUM54..
  Cord store:
  Pull out cable to the required length.

  MUM55../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 the 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.
Always secure unused drives with protective drive covers.

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 mixingin ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips)

Working with the bowl and the tools Fig. E:

- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.
- Insert the bowl:
  Tilt the bowl forwards and then set it down. Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position.

Note:
If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position **(Fig. E-4b)**.

- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **1**.

- Attach the cover.
- Set the rotary switch to the desired setting.

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

Adding more ingredients
- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Add more ingredients through the feed 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 continuousfeed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug. Do not reach into the feed tube.

Warning!
The continuous-feed shredder must be completely assembled before use. Never assemble the continuous-feed shredder on the base unit. Operate the continuous-feed shredder in the indicated operating position only.

Predetermined breaking point
Fig. F:

The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance. If an overload occurs, the drive shaft of the continuous-feed shredder breaks. However, the drive shaft can easily be replaced. A new disc holder with drive shaft is available from customer service.

Reversible slicing disc – thick / thin

for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 5 (3).

Designation on the reversible slicing disc:
“1” for the thick slicing side
“3” for the thin slicing side

Warning!
The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Slice boiled, waxy potatoes only when they are cold.

Reversible shredding disc – coarse / fine

for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).

Processing at setting 3 (2) or 4 (3).

Designation on the reversible shredding disc:
“2” for the coarse shredding side
“4” for the fine shredding side

Warning!
The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 7 (4).

Grating disc – medium-fine

for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.

Process at setting 7 (4).

Warning!
The grating disc is not suitable for grating soft cheese and cheese slices.

Working with the continuous-feed shredder
Fig. G:

- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.

- Insert the bowl:
  Tilt the bowl forwards and then set it down. Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **3**.

- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder **(Fig. G-5a)**.
- Hold disc holder at the lower end, ensuring that the two tips are face up.
- Carefully place the required slicing or shredding disc onto the tips of the disc holder **(Fig. G-6a)**.
  In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.
- Grip disc holder at the upper end and insert into the housing **(Fig. G-6b)**.
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.
- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in **Fig. G-8**.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

Warning!
Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.

Tip: To ensure even cutting results, process thin ingredients in bunches.

Note: If the food to be processed sticks in the continuous-feed shredder, switch food processor off, pull out mains plug, wait until the drive comes to a standstill, remove cover from the continuous-feed shredder and empty feed tube.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove disc holder with disc. To do this, press finger from below against the drive shaft **(Fig. H)**.
- Clean parts.

Blender

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!
Never place fingers in the attached blender! Do not remove / attach the blender until the drive is at a standstill! Operate the assembled blender only and with the lid attached.

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

Warning!
Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate blender when empty.

Working with the blender
Fig. J:

- Press the release button and move the swivel arm to position **4**.

- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (mark on the handle on mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.
  Maximum amount of liquid = 1.25 litres; maximum amount of frothing or hot liquids = 0.5 litres;
  Optimal processing capacity – solids = 50-100 g;
- Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle. The cover must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients
Fig. J-8:
- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the lid and add ingredients

or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening

or
- pour liquid ingredients through the funnel.

After using the appliance
- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.

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

Cleaning and servicing

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

Cleaning the base unit

⚠ **Danger 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. K:
- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.
- To store in the original packaging, see **Fig. L**.

Troubleshooting

⚠ **Risk of injury!**
Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

Important information for MUM54../MUM55../MUM56..
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 (4) depending on the quantity and properties of the cream.

Egg white

1 to 8 egg whites

- Beat egg white with the whisk for 4 to 6 minutes at setting 7 (4).

Sponge mixture

Basic recipe
2 eggs
2-3 tbs. hot water
100 g sugar
1 packet of vanilla sugar
70 g flour
70 g cornflour
Baking powder if required

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

3-4 eggs
200-250 g sugar
1 pinch of salt
1 packet of vanilla sugar
or peel from ½ lemon
200-250 g butter or margarine
(room temperature)
500 g flour
1 packet of baking powder
125 ml of milk

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

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

125 g butter (room temperature)
100-125 g sugar
1 egg
1 pinch of salt
A little lemon peel or vanilla sugar
250 g flour
Baking powder if required

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

From 500 g flour:

- Knead the ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1 (1), then for approx. 3-4 minutes at setting 3 (2).

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

500 g flour
1 egg
80 g fat (room temperature)
80 g sugar
200-250 ml lukewarm milk
25 g fresh yeast or 1 packet of dried yeast
Peel of ½ lemon
1 pinch of salt

- Process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-6 minutes at setting 3 (2) using the kneading hook.

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

300 g flour
3 eggs
1-2 tbs. (10-20 g) cold water as required

- Process all ingredients for approx. 3-5 minutes at setting 3 (2) until a dough forms.

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

750 g flour
2 packets of dry yeast
2 tsp. salt
450-500 ml warm water

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

Mayonnaise

2 eggs
2 tsp. mustard
¼ l oil
2 tbs. lemon juice or vinegar
1 pinch of salt
1 pinch of sugar

Ingredients must be at the same temperature.

- Process the ingredients (except the oil) in the blender for several seconds at setting 3 (2) or 4 (3).
- Switch the blender to setting 7 (4) and slowly pour the oil through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.

Eat the mayonnaise immediately, do not store.

Disposal

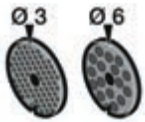
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

Guarantee

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

Changes reserved.

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.
	MUZ45FV1 Juicer attachment	For the mincer MUZ5FW1. For pressing soft fruit, except raspberries, tomatoes and rose hips, to a pulp. At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted.
	MUZ45PS1 Chipper disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For slicing raw potatoes for chips.
	MUZ45AG1 Asian vegetable disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.
	MUZ45RS1 Grating disc coarse	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.
	MUZ45KP1 Potato fritter disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.
	MUZ5ER2 Stainless steel stirring bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5KR1 Plastic mixing bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5MX1 Plastic blender attachment	For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.
	MUZ5MM1 Multi-mixer	For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.

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

Conformité d’utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.
Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles
(➞ *« Exemples d’utilisation » voir page 41*) !
Cet appareil convient pour mélanger, pétrir et fouetter des produits alimentaires. L’appareil ne doit pas servir à transformer d’autres substances ou objets. D’autres applications sont possibles à condition d’utiliser d’autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l’appareil uniquement avec des pièces et accessoires d’origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d’autres appareils.
N’utiliser l’appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu’à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d’utilisation. Respecter les instructions qu’elle contient et la ranger soigneusement ! Si l’appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. 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 peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu’elles soient surveillées ou qu’elles aient été informées de l’utilisation sûre de l’appareil et qu’elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l’écart de l’appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d’utiliser l’appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l’appareil. Le nettoyage et l’entretien incombant à l’utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

⚠ **Risque de chocs électriques et d’incendie !**

- L’appareil doit être branché uniquement sur un réseau à courant alternatif par l’intermédiaire d’une prise secteur installée de manière conforme et disposant d’une connexion à la terre. S’assurer que le système à conducteur de protection de l’installation électrique de votre maison est conforme.

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écarter tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.
- Allumez et éteignez l'appareil uniquement par l'interrupteur rotatif.
- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!
- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson p. ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

⚠ **Risques de blessures!**

- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- Ne pas déplacer le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé.
- Exploiter les ustensiles uniquement lorsque le bol, son couvercle ainsi que les couvercles de protection des entraînements sont mis en place! Lors de l'utilisation d'ustensiles, monter le bol, son couvercle et les couvercles de protection des entraînements conformément à la notice!
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les mains dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Ne pas introduire d'objet (p. ex. cuillère en bois) dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- Ne jamais utiliser simultanément des ustensiles et accessoires ni 2 accessoires. Lors de l'utilisation des accessoires, respecter aussi bien la présente notice que les notices d'utilisation jointes.

- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue.
- 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.
- Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place! Ne jamais exploiter l'appareil sans couvercle.
- Attention quand vous manipulez les lames acérées lors du vidage du récipient ou de son nettoyage.

⚠ **Risque de brûlures !**
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.

⚠ **Risque d'asphyxie!**
Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

⚠ **Attention!**
Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.

⚠ **Important!**
Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation (➔ *« Nettoyage et entretien » voir page 39*).

⚠ **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.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement.
Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

Conformité d'utilisation 30
Consignes de sécurité importantes 30
Systèmes de sécurité 33
Vue d'ensemble 33
Positions de travail 34
Utilisation 35
Nettoyage et entretien 39
Rangement 40
Aide en cas de dérangement 40
Exemples d'utilisation 41
Mise au rebut 42
Garantie 42
Accessoires en option 43

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.

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 l'interrupteur 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 grande quantité d'aliments traitée en même temps.

Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir « Aide en cas de dérangement ».

L'appareil ne nécessite aucun entretien.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure A :

Appareil de base

1 **Touche de déverrouillage**
2 **Bras pivotant**
Fonction « Easy Armlift » pour assister le mouvement montant du bras (voir « Positions de travail »).
3 **Interrupteur rotatif**
Après l'extinction (position **0/off**), l'appareil se rend automatiquement sur la position optimale pour changer les accessoires.
MUM52.. :
0/off = Arrêt
M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.
Vitesse **1-4**, vitesse de travail :
1 = vitesse basse – marche lente,
4 = vitesse élevée – marche rapide.
MUM54../MUM55../MUM56.. :
0/off = Arrêt
M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.
Vitesse **1-7**, vitesse de travail :
1 = vitesse basse – marche lente,
7 = vitesse élevée – marche rapide.
4 **Voyant de fonctionnement (MUM54../55../56..)**
Il reste allumé pendant la marche (interrupteur 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 « Aide en cas de dérangement ».
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 pour**
– **accessoire râpeur / éminceur** et
– **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 viand**e (accessoire en option*)
8 **Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur**
9 **Entraînement du bol mixeur** (accessoire en option*)
Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.
10 **Rangement du cordon**
MUM52../MUM54..:
Placez le cordon d'alimentation dans son rangement
MUM55../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**
- **a** Disque à découper réversible – épais / mince
- **b** Disque à râper réversible – épais / fin
- **c** Disque à râper – mi-fin

20 **Porte-disque**
21 **Boîtier avec orifice de sortie**

Mixeur*
22 **Bol mixeur**
23 **Couvercle**
24 **Entonnoir**

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

Positions de travail

Figure B:

Attention!
Ne faites fonctionner l'appareil que si les accessoires se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail. Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

Remarque
Le bras pivotant est doté de la fonction « Easy Armlift » qui assiste le mouvement montant du bras pivotant.

Réglage de la position de travail:

- Appuyez sur la touche de déverrouillage puis faites tourner le bras pivotant. Aidez le mouvement d'une main.
- Amenez le bras pivotant sur la position voulue jusqu'à ce qu'il encrante.

Position	Entraîne-ment		MUM52..	MUM 54/55/ 56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

Utilisation

⚠ Risque de blessure !
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
Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un interrupteur rotatif à 7 positions. Pour les appareils équipés d'un interrupteur à 4 positions, les valeurs respectives suivent entre parenthèses.
Dans cette notice d'utilisation se trouve un autocollant mentionnant des valeurs indicatives pour la vitesse de travail de l'appareil lorsque vous utilisez les différents outils ou accessoires. Nous recommandons de fixer cet autocollant sur l'appareil **(figure C)**.

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Sortez le cordon de son rangement **(figure D)**.

MUM52../MUM54..
Casier de rangement du cordon : Sortez la longueur de cordon voulue.

MUM55../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.

- Introduisez 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.
Toujours recouvrir les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.

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

Crochet pétrisseur (15)
pour pétrir les pâtes épaisses et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisins secs, les plaquettes de chocolat)

Travailler avec le bol et les outils
Figure E :

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.
- Mise en place du bol :
  Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le. Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encrantement.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mélangeur, le fouet batteur ou le crochet pétrisseur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.

Remarque :
Si vous choisissez le crochet pétrisseur tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet encrante **(figure E-4b)**.

- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **1**.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la vitesse voulue.

Recommandation :
- **Fouet mélangeur :**
  commencez par fouetter à la vitesse 1 (1), puis passez à la vitesse 7 (4)
- **Fouet batteur :**
  vitesse 7 (4), incorporation d'ingrédients à la vitesse 1 (1)
- **Crochet pétrisseur :**
  commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1 (1), puis malaxez à la vitesse 3 (2)

Rajouter des ingrédients
- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout ménagée dans le couvercle.

ou
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.

- Ajoutez des ingrédients.

Après le travail
- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.

- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Accessoire râpeur / éminceur

⚠ **Risque de blessure !**
N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords ! Ne posez / retirez l'accessoire râpeur / éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant. N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.

Attention !
N'utilisez l'accessoire râpeur / éminceur qu'entièrement assemblé. N'assemblez jamais l'accessoire râpeur / éminceur sur l'appareil de base. N'utilisez l'accessoire râpeur / éminceur que dans la position de service indiquée.

Protection contre la surcharge
Figure F :

Pour empêcher un endommagement important de votre appareil en cas de surcharge de l'accessoire râpeur / éminceur, l'arbre d'entraînement de ce dernier comporte une entaille (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement casse à cet endroit. Un nouveau porte-disques à arbre d'entraînement est disponible auprès du service après-vente.

Disque à découper réversible – épais / mince

pour émincer les fruits et légumes.

Travaillez les aliments à la vitesse 5 (3).

Chiffre « 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse « 3 » pour le côté de coupe mince.

Attention !
Le disque à réduire réversible 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 à la vitesse 3 (2) ou 4 (3).

Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais « 4 » pour le côté servant à râper fin.

Attention !
Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage mou qu'avec le côté épais à la vitesse 7 (4).

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 à la vitesse 7 (4).

Attention!
Le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage mou ou prédécoupé en tranches.

Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur
Figure C:

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.

- Mise en place du bol:
  Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le. Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encrantement.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **3**.

- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur/éminceur **(figure C-5a)**.
- Retenez l'extrémité inférieure du porte-disque; il faut ce faisant que les deux pointes regardent vers le haut.
- Posez prudemment le disque à découper ou le disque à râper sur les pointes du porte-disques **(figure C-6a)**.
  Avec les disques réversibles, veillez bien à ce que le côté souhaité regarde vers le haut.
- Saisissez l'extrémité supérieure du porte-disques et introduisez-la dans le boîtier **(figure C-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 C-8**, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le interrupteur rotatif à la vitesse recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

Attention!
Évitez que les aliments coupés ne s'accumulent directement à la sortie.

Conseil: pour que la coupe des aliments soit régulière, présentez les aliments minces en bottes.

Remarque: Si les aliments à traiter devaient se coincer dans l'accessoire râpeur / éminceur, éteignez le robot culinaire, débranchez la fiche mâle de la prise de courant et attendez que l'entraînement se soit immobilisé, retirez le couvercle de l'accessoire râpeur / éminceur puis videz l'ouverture d'ajout.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur / éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le porte-disques avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement **(figure H)**.
- Nettoyez les pièces.

Mixeur

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation!
N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement! N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

⚠ Risque de brûlure!
Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention!
Vous risquez d'endommager le mixeur! Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

Utilisation du mixeur
Figure J:

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **4**.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez le bol mixeur en place (le repère sur la poignée et celui sur l'appareil de base doivent coïncider) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
  Quantité maximale de liquide = 1,25 litre ; quantité maximale de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre,
  quantité maximale traitée,
  fixe = 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 à la vitesse désirée.

Rajouter des ingrédients
Figure J-8 :

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients

ou

- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture

ou

- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

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

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

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

Le bol mélangeur et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle. Ne coincez pas les pièces en matière plastique dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

Nettoyer l'accessoire râpeur / éminceur

Toutes les pièces de l'accessoire râpeur / éminceur vont au lave-vaisselle.

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.

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 (vitesse **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 blessure!**

Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant.

Figure K:

- Rangez les accessoires et les disques à réduire dans la sacoche d'accessoires.
- Rangez la sacoche d'accessoires dans le bol.
- Pour le rangement dans l'emballage d'origine, voir la **figure L**.

Aide en cas de dérangement

⚠ **Risque de blessure!**

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

Consigne importante pour MUM54../MUM55../MUM56..

Si une erreur a été commise dans le maniement de l'appareil, si les fusibles électroniques disjonctent ou en présence d'un défaut dans l'appareil, le voyant de fonctionnement se met à clignoter.

Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

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

Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

Solution

- 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 à la vitesse désirée.

Dérangement

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

Solution

- 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.

Solution

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Amenez le bras pivotant sur la position **1**.

- Allumez l'appareil (vitesse 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.

Solution
- 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 à la vitesse 7 (4).

Blanc d’oeuf

1 à 8 blancs d’oeufs

- Travaillez les blancs d’oeufs avec le fouet batteur pendant 4 à 6 minutes à la vitesse 7 (4).

Pâte à biscuits

Recette de base

2 oeufs
2-3 cuillères à soupe d’eau très chaude
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
70 g de farine
70 g de fécule
éventuellement de la levure chimique

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

3 à 4 oeufs
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 (1), puis env. 3 à 4 minutes sur la position 7 (4).

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte brisée

Recette de base

125 g de beurre (à la température ambiante)
100 à 125 g de sucre
1 oeuf
1 pincée de sel
un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé
250 g de farine
éventuellement de la levure chimique

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

A partir de 500 g de farine :

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

500 g de farine
1 oeuf
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 environ ½ minute à la vitesse 1, puis environ 3-6 minutes à la vitesse 3 (2) avec le crochet pétrisseur.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte à pâtes

Recette de base

300 g de farine
3 oeufs
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 à la vitesse 3 (2) jusqu'à obtention d'une pâte.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte à pain

Recette de base

750 g de farine
2 sachet de levure
2 c. à café de sel
450-500 ml d'eau chaude

- Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute au niveau 1, puis environ 4-5 minutes au niveau 3 (2) avec le crochet pétrisseur.

Mayonnaise

2 oeufs
2 c. à café de moutarde
¼ l d'huile
2 cuillère 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 à la vitesse 3 (2) ou 4 (3).
- Réglez ensuite le mixeur à la vitesse 7 (4), versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.

Mise au rebut

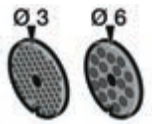
Eliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

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.

Sous réserve de modifications.

Accessoires en option

	MUZ5ZP1 Presse-agrumes	Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.
	MUZ5CC1 Accessoire à découper en dés	Pour couper des fruits et légumes en dés de taille identique.
	MUZ5FW1 Hachoir à viande	Pour hacher de la viande fraîche destinée à un steak tartare ou un rôti de viande hachée.
	**MUZ45LS1** Kit de disques ajourés, fin (3 mm), grossier (6 mm)	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Fin pour les pâtés et les pâtes à tartiner, grossier pour les saucisses grillées et le lard.
	MUZ45SV1 Kit pour gâteaux secs	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.
	MUZ45RV1 Embout à râper	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.
	MUZ45FV1 Kit pour coulis de fruits et légumes	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour préparer un coulis de baies sauf les framboises, les tomates et baies d'églantier. Simultanément, le kit dénoyaute automatiquement les groseilles / cassis par exemple et enlève leurs tiges.
	MUZ45PS1 Disque à pommes frites	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.
	MUZ45AG1 Disque à légumes asiatiques	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

	MUZ45RS1 Disque à râper (épais)	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.
	MUZ45KP1 Disque pour galettes de pommes de terre	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.
	MUZ5ER2 Bol mélangeur en acier inoxydable	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	MUZ5KR1 Bol mélangeur en plastique	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	MUZ5MX1 Bol mixeur en plastique	Pour passer des boissons au mixeur, pour réduire les fruits et légumes en purée, pour préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et légumes, pour broyer des glaçons.
	MUZ5MM1 Multimixeur	Pour hacher des herbes culinaires, légumes, pommes et la viande, pour râper les carottes, radis et le fromage, pour râper / concasser les noix et le chocolat mis au réfrigérateur.

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

Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica. Non superare le quantità massime ammesse (➔ *"Esempi d'impiego" ved. pagina 55*).
Questo apparecchio è idoneo per miscelare, impastare e montare alimenti. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi.
Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

⚠ **Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!**

- L'apparecchio può essere collegato a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma. Accertarsi che il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico sia installato a norma.
- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.

- Accendere e spegnere l’apparecchio solo con la manopola. Non collegare mai l’apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l’apparecchio durante il funzionamento!
- Non disporre l’apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d’alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.
- Non immergere mai l’apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l’apparecchio con le mani bagnate.
- L’apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

⚠ **Pericolo di lesioni!**

- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l’apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente. Dopo avere spento l’apparecchio, l’ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l’arresto completo dell’ingranaggio.
- Non spostare il braccio oscillante quando l’apparecchio è in funzione.
- Mettere in funzione gli utensili soltanto con la ciotola inserita, il coperchio chiuso e i coperchi di sicurezza applicati! Per l’utilizzo degli accessori, montare la ciotola, il coperchio e i coperchi di sicurezza in base alle istruzioni!
- Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Non introdurre oggetti (ad es. cucchiai) nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti in rotazione.
- Non utilizzare mai contemporaneamente utensili e accessori o 2 accessori. Per l’uso degli accessori osservare sia il libretto d’istruzioni accluso sia le presenti istruzioni per l’uso.
- Usare l’accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l’accessorio sull’apparecchio base. Utilizzare l’accessorio soltanto nell’apposita posizione di lavoro.
- 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.
- Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Non azionare mai il frullatore senza il coperchio.
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.

⚠ Pericolo di ustioni!
Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

⚠ Pericolo di soffocamento!
Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

⚠ Attenzione!
Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio.

⚠ Importante!
Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività (➔ *"Pulizia e cura" ved. pagina 53*).

⚠ 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.

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Bosch. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Uso corretto 45
Importanti avvertenze di sicurezza 45
Sistemi di sicurezza 48
Guida rapida 48
Posizioni di lavoro 49
Uso 50
Pulizia e cura 53
Conservazione 54
Rimedio in caso di guasti 54
Esempi d'impiego 55
Smaltimento 56
Garanzia 56
Accessorio speciale 57

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Vedi tabella "Posizioni di lavoro".

L'apparecchio può essere acceso nelle pos. **1** e **3** solo:

- se la ciotola (11) è stata inserita e ruotata fino allo scatto.

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".

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura A:

Apparecchio base

1 **Pulsante di sblocco**

2 **Braccio oscillante**
Funzione "Easy Armlift" per favorire il movimento del braccio verso l'alto (vedi "Posizioni di lavoro").

3 **Interruttore rotante**
Dopo lo spegnimento (posizione **0/off**) l'apparecchio va automaticamente nella posizione ottimale per il cambio degli utensili.
MUM52..:
0/off = spento
M = Funzionamento "pulse" alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.
Grado **1-4**, velocità di lavoro:
1 = basso numero di giri – lento,
4 = alto numero di giri – veloce.
MUM54../MUM55../MUM56..:
0/off = spento
M = Funzionamento "pulse" alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.
Grado **1-7**, velocità di lavoro:
1 = basso numero di giri – lento,
7 = alto numero di giri – veloce.

4 **Spia di funzionamento (MUM54../55../56..)**
Si accende durante il funzionamento (manopola su **M** oppure su **1-7**).
Lampeggia in caso di errori nell'uso dell'apparecchio, in caso di attivazione della sicurezza elettronica ed in caso di un difetto dell'apparecchio, vedi il capitolo "Rimedio in caso di guasti".

5 **Coperchio di sicurezza ingranaggio**
Per rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio premere nella parte posteriore e sollevare.

6 **Ingranaggio per**
– **sminuzzatore continuo** e
– **spremiagrumi** (Accessori speciali*).
Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio non viene utilizzato.

7 **Ingranaggio per utensili**
(frusta per mescolare, frusta per montare, gancio impastatore)
e tritacarne (Accessori speciali*)

8 **Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore**

9 **Motore per frullatore** (Accessori speciali*)
Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.

10 **Custodia del cavo**
MUM52../MUM54..:
Riporre il cavo nel vano portacavo
MUM55../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
- **a** Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile
- **b** Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine
- **c** Disco grattugia – medio-fine

20 Portadisco
21 Carcassa con apertura di uscita

Frullatore*
22 Bicchiere frullatore
23 Coperchio
24 Imbuto

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

Posizioni di lavoro

Figura B:

Attenzione!
Usare l'apparecchio solo se l'utensile / accessorio secondo la seguente tabella è applicato all'ingranaggio indicato nella posizione corretta ed è in posizione di lavoro.
Il gancio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

Avvertenza
Il braccio oscillante è dotato della funzione "Easy Armlift", che favorisce suo sollevamento.

Regolazione della posizione di lavoro:

- Premere il tasto di sblocco e muovere il braccio oscillante. Aiutare il movimento con una mano.
- Muovere il braccio oscillante fino all'arresto nella posizione desiderata.

Posizione	Ingranaggio		MUM52..	MUM 54/55/56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

Uso

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

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

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

Avvertenza importante
I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni. Per gli apparecchi con selettore a manopola a 4 posizioni i rispettivi valori sono indicati dopo i primi fra parentesi.
In queste istruzioni per l'uso vi è un adesivo con valori orientativi per la velocità di lavoro dell'apparecchio nell'impiego di utensili ed accessori. Consigliamo di applicare questo adesivo sull'apparecchio **(figura C)**.

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo **(figura D)**.
  MUM52../MUM54..
  Vano portacavo:
  Estrarre il cavo alla lunghezza necessaria.

  MUM55../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 lesioni 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.
Coprire sempre gli ingranaggi non utilizzati con gli appositi coperchi di sicurezza.

Attenzione!
Usare la ciotola solo per il lavoro con questo apparecchio.

Frusta (13)
per mescolare paste, per es. pasta fluida miscelata

Sbattitore (14)
per montare albume d'uovo, panna e paste leggere, per es. pasta biscotto

Braccio impastatore (15)
per lavorare impasti più solidi e per amalgamare ingredienti che non devono essere sminuzzati (per es. uvetta, pezzetti di cioccolato)

Lavoro con la ciotola e gli utensili
Figura E:

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.
- Applicare la ciotola impastatrice: sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla, ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- A seconda del compito di lavorazione, inserire fino all'arresto nell'ingranaggio la frusta, lo sbattitore o il gancio impastatore.

Avvertenza:
Per il gancio impastatore ruotare la spatola, finché il gancio impastatore non s'arresta **(figura E-4b)**.

- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **1**.
- Applicare il coperchio.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Il nostro consiglio:
– **Frusta per mescolare:**
prima aggiungere mescolando alla velocità 1 (1), dopo selezionare la velocità 7 (4)
– **Sbattitore:**
grado 7 (4), aggiungere e mescolare alla velocità 1 (1).
– **Braccio impastatore:**
mescolare prima alla velocità 1 (1), impastare alla velocità 3 (2).

Aggiungere ingredienti

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.

oppure

- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.
- Introdurre gli ingredienti.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- 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 di lesioni!**
Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
Montare / smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.
Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

Attenzione!
Usare lo sminuzzatore continuo solo nello stato di montaggio completo. Non montare mai lo sminuzzatore continuo sull'apparecchio principale. Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di funzionamento mostrata.

Protezione da sovraccarico
Figura F:

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di sovraccarico sullo sminuzzatore continuo, l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo è dotato di un intaglio (punto di rottura prestabilita). In questo punto l'asse di azionamento si spezza in caso di sovraccarico. Un nuovo portadisco con asse di azionamento può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile

per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione alla velocità 5 (3).

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:
"1" per il lato di taglio spesso
"3" per il lato di taglio sottile

Attenzione!
Il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate cotte, che nella cottura si mantengono dure.

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine

per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano).

Lavorazione alla velocità 3 (2) o 4 (3).

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:
“2” per il lato grattugia grossa
“4” per il lato grattugia fine

Attenzione!
Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso alla velocità 7 (4).

Disco grattugia – medio-fine

per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.

Lavorazione alla velocità 7 (4).

Attenzione!
Il disco grattugia non è idoneo per grattugiare formaggio tenero e formaggio da taglio.

Lavoro con lo sminuzzatore continuo Figura G:

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.

- Applicare la ciotola impastatrice: sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla, ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **3**.

- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall’ingranaggio dello sminuzzatore continuo **(figura G-5a)**.
- Tenere il portadisco sull’estremità inferiore con le due punte rivolte verso l’alto.
- Deporre con precauzione il disco per affettare o il disco grattugia desiderato sulle punte del portadisco **(figura G-6a)**. Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
- Afferrare il portadisco sull’estremità superiore ed introdurlo nella carcassa **(figura G-6b)**.
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all’arresto.
- Applicare lo sminuzzatore continuo sull’ingranaggio, come si mostra nella **figura G-8**, e ruotarlo in senso orario fino all’arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

Attenzione!
Evitare un intasamento dell’alimento tagliato nell’apertura di uscita.

Consiglio: per risultati di taglio uniformi tagliare prodotti a gambo sottile riuniti in mazzetti.

Avvertenza: se nello sminuzzatore continuo dovessero restare attaccati alimenti da lavorare, spegnere il robot da cucina, estrarre la spina, attendere che l’ingranaggio sia fermo, rimuovere il coperchio dello sminuzzatore continuo e vuotare il pozzetto di carico.

Dopo il lavoro

- Spegnere l’apparecchio con l’interruttore rotante.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere il portadisco con il disco. A tal fine spingere da sotto l’asse di azionamento con il dito **(figura H)**.
- Pulire le parti.

Frullatore

⚠ **Pericolo di lesioni 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 ustioni!**
Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!
Evitare danni al frullatore. Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio). Non fare girare a vuoto il frullatore.

Lavorare con il frullatore
Figura J:

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **4**.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Applicare il bicchiere frullatore (riferimento sul manico allineato al riferimento dell'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
  Massima quantità di liquido = 1,25 litri;
  massima quantità di liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi = 0,5 litro;
  quantità di lavorazione ottimale,
  solidi = 50-100 grammi;
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto nell'impugnatura del frullatore. Il coperchio deve innestarsi.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiungere ingredienti
Figura J-8:

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

oppure

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

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.

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

⚠ **Rischio 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 lesioni 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 lesioni!**
Quando l'apparecchio non è in uso estrarre la spina di rete.

Figura K:

- Riporre gli utensili ed i dischi sminuzzatori nella borsa portaccessori.
- Conservare la borsa portaccessori nella ciotola.
- Per la conservazione nell'imballaggio originale vedi **figura L**.

Rimedio in caso di guasti

⚠ **Pericolo lesioni!**
Prima di riparare un guasto, estrarre la spina d'alimentazione.

Avvertenze importanti per MUM54../ MUM55../MUM56..
Un errore nell'uso dell'apparecchio, un'attivazione della sicurezza elettronica oppure un difetto dell'apparecchio viene visualizzato dall'intermittenza della spia di funzionamento.

Il gancio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

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

Guasto
L'apparecchio non si avvia.

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

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

Rimedio
- Spegnere l'apparecchio.
- Ridurre la quantità di lavorazione.
- Non superare la massima quantità ammessa (vedi "Esempi d'impiego")!

Guasto
Ad ingranaggio in rotazione è stato azionato per errore il pulsante di sblocco. Il braccio oscillante si solleva. L'ingranaggio si disinserisce, ma non resta fermo nella posizione di cambio utensile.

Rimedio
- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Portare il braccio nella posizione **1**.
- Accendere l'apparecchio (velocità 1).
- Spegnere di nuovo l'apparecchio.

L'utensile resta fermo nella posizione di cambio utensile.

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

Rimedio

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

Avvertenza importante
Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgesi al servizio assistenza clienti.

Esempi d’impiego

Panna montata

100 g-600 g

- Lavorare la panna con lo sbattitore da 1½ a 4 minuti alla velocità 7 (4) (a seconda della quantità e delle proprietà della panna).

Albume

Da 1 a 8 albumi

- Lavorare gli albumi con lo sbattitore da 4 a 6 minuti alla velocità 7 (4).

Pasta biscotto

Ricetta base

2 uova
2-3 cucchiai acqua calda
100 g zucchero
1 bustina zucchero vanigliato
70 g farina
70 g fecola
eventualmente lievito in polvere

- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per ca. 4-6 minuti alla velocità 7 (4).
- Disporre l’interruttore rotante sul grado 1 (1) e mescolare farina e fecola passate al setaccio, 1 cucchiaio per volta, in un tempo da ca. ½ a 1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

3-4 uova
200-250 g zucchero
1 pizzico sale
1 bustina zucchero vanigliato
o buccia di ½ limone
200-250 g di burro o margarina
(a temperatura ambiente)
500 g farina
1 bustina lievito in polvere
125 ml latte

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

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

125 g burro (a temperatura ambiente)
100-125 g zucchero
1 uovo
1 pizzico sale
un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato
250 g farina
eventualmente lievito in polvere

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità 1 (1), poi ca. 2-3 minuti alla velocità 6 (3).

Da 500 g di farina:

- Mescolare tutti gli ingredienti con i gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1 (1), poi ca. 3-4 minuti alla velocità 3 (2).

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta con lievito per dolce

Ricetta base

500 g farina
1 uovo
80 g burro (a temperatura ambiente)
80 g zucchero
200-250 ml latte tiepido
25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco
Buccia di ½ limone
1 pizzico sale

- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 3-6 minuti con il gancio impastatore alla velocità 3 (2).

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta

Ricetta base

300 g farina
3 uova
secondo necessità 1-2 cucchiai (10-20 g) di acqua fredda

- Lavorare tutti gli ingredienti da 3 a 5 minuti circa alla velocità 3 (2) 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

- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 4-5 minuti con il gancio impastatore alla velocità 3 (2).

Maionese

2 uova
2 cucchiaino di senape
¼ l di olio
2 cucchiai succo di limone o aceto
1 pizzico sale
1 pizzico di zucchero

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) nel frullatore per qualche secondo alla velocità 3 (2) oppure 4 (3).
- Commutare il frullatore alla velocità 7 (4) e versare lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e continuare mescolare fino ad emulsionare la maionese.

Consumare la maionese subito. Non conservarla.

Smaltimento

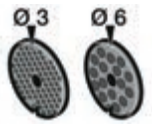
Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

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.

Con riserva di modifica.

Accessorio speciale

	MUZ5ZP1 Spremiagrumi	Per spremere arance, limoni e pompelmi.
	MUZ5CC1 Cubettatrice	Per tagliare frutta e verdura a cubetti di grandezza uniforme
	MUZ5FW1 Tritacarne	Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.
	**MUZ45LS1** Set dischi forati fine (3 mm), grosso (6 mm)	Per il tritacarne MUZ5FW1. Fine per paté e paste da spalmare, grosso per salsicce arrostite e speck.
	MUZ45SV1 Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata	Per il tritacarne MUZ5FW1. Con forma metallica per 4 diverse forme di dolci.
	MUZ45RV1 Adattatore grattugia	Per il tritacarne MUZ5FW1. Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e panini rappresi.
	MUZ45FV1 Adattatore spremifrutta	Per il tritacarne MUZ5FW1. Per fare la passata di bacche, esclusi i lamponi, di pomodori e di frutti di rosa canina. Nello stesso tempo al ribes vengono tolti ad es. automaticamente peduncoli e semi.
	MUZ45PS1 Disco per patatine fritte	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.
	MUZ45AG1 Disco verdura Asia	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.

	MUZ45RS1 Disco grattugia grosso	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.
	MUZ45KP1 Disco per frittelle di patate	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostite in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.
	MUZ5ER2 Ciotola impastatrice di acciaio inox	Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.
	MUZ5KR1 Contenitore di miscelazione in plastica	Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.
	MUZ5MX1 Adattatore frullatore in plastica	Per frullare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare maionese, per sminuzzare frutta e noci, per frantumare cubetti di ghiaccio.
	MUZ5MM1 Multimixer	Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per grattugiare carote, rafano e formaggio, per sminuzzare noci e cioccolato freddo.

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

Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
Toegestane maximumhoeveelhedenniet overschrijden (➞ *“Toepassingsvoorbeelden” zie pagina 69*).
Het apparaat is geschikt voor het mixen, kneden en kloppen van levensmiddelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere accessoires zijn aanvullende toepassingen mogelijk. Het apparaat uitsluitend met goedgekeurde originele onderdelen en accessoires gebruiken. De toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.
Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.
Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

⚠ **Gevaar voor elektrische schokken en brand!**

- Het apparaat mag uitsluitend via een conform de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom worden aangesloten. Overtuig u ervan dat het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie conform de elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.
- Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.
- Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat!
- Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.
- Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
- Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

⚠ **Gevaar voor letsel!**

- Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.
- Verstel de draaiarm niet wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Hulpstukken alleen gebruiken als de kom is geplaatst, het deksel is aangebracht en het aandrijvingsbeschermdeksel is geplaatst! Bij gebruik van toebehoren de kom, het deksel en het aandrijvings-beschermdeksel volgens de gebruiksaanwijzing aanbrengen!
- Tijdens het gebruik nooit met de handen in de kom of in de vulopening grijpen. Geen voorwerpen (bijv. kooklepel) in de kom of de vulopening steken. Handen, haren, kleding en andere voorwerpen op een afstand houden van roterende delen.
- Hulpstukken nooit gelijktijdig met een of 2 toebehoren gebruiken. Neem bij gebruik van toebehoren zowel deze als ook de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht.
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand.
- Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!

- Mixermes niet met blote handen reinigen.
- Grijp nooit in de aangebrachte mixer! Gebruik de mixer nooit als het deksel niet is aangebracht.
- Voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen, bij het legen van het reservoir en bij het reinigen.

⚠ **Gevaar voor brandwonden!**
Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

⚠ **Verstikkingsgevaar!**
Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ **Attentie!**
Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Niet onbelast laten lopen.

⚠ **Belangrijk!**
Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen (➔ *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 67*).

⚠ **Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren**

Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.

Voorzichtig! Draaiende messen.

Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.
Niet in de vulopening grijpen.

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat.
Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Bestemming van het apparaat 59
Belangrijke veiligheidsinstructies 59
Veiligheidssystemen 62
In één oogopslag 62
Bedrijfspositie 63
Bedienen 64
Reiniging en onderhoud 67
Opbergen 68
Hulp bij storingen 68
Toepassingsvoorbeelden 69
Afval 70
Garantie 70
Extra toebehoren 71

Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

Zie tabel “Bedrijfsposities”

Het apparaat kan in pos. **1** en **3** alleen worden ingeschakeld:

- wanneer de kom (11) is aangebracht en door hem te draaien is vastgeklikt.

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld, maar na de stroomstoring gaat de motor niet opnieuw lopen. Opnieuw inschakelen: draaischakelaar op **0/off** draaien, dan inschakelen.

Overbelastingsbeveiliging

Als de motor zichzelf tijdens het gebruik uitschakelt, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd. Een mogelijke oorzaak is het verwerken van een te grote hoeveelheid levensmiddelen tegelijk.

Wat u moet doen indien een veiligheidssysteem wordt geactiveerd, zie “Hulp bij storingen”.

Het apparaat behoeft geen verzorging.

In één oogopslag

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

Afb. A:

Basisapparaat

1 **Ontgrendelknop**

2 **Draaiarm**
“Easy armlift”-functie ter ondersteuning van de omhoogbeweging van de arm (zie “Werkstanden”).

3 **Draaischakelaar**
Na uitschakeling (stand **0/off**) wordt het apparaat automatisch op de optimale stand voor het verwisselen van de hulpstukken gezet.
MUM52..:
0/off = stop
M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.
Stand **1-4**, draaisnelheid:
1 = laag toerental – langzaam,
4 = hoog toerental – snel.
MUM54../MUM55../MUM56..:
0/off = stop
M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.
Stand **1-7**, draaisnelheid:
1 = laag toerental – langzaam,
7 = hoog toerental – snel.

4 **Functie-indicatie (MUM54../55../56..)**
Brandt tijdens het gebruik (draaischakelaar op **M** of **1-7**). Knippert bij een bedieningsfout van het apparaat, bij activering van de elektronische zekering en bij een apparaatdefect, zie het hoofdstuk “Hulp bij storingen”.

5 **Aandrijvingsbeschermdeksel**
Om het aandrijvingsbeschermdeksel te verwijderen op het achterste gedeelte drukken en het deksel verwijderen.

6 **Aandrijving voor**
– **doorloopsnijder** en
– **citruspers** (extra toebehoren*).
Het aandrijvings-beschermingsdeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

7 **Aandrijving voor hulpstukken** (roergarde, klopgarde, kneedhaak) **en vleesmolen** (extra toebehoren *)
8 **Aandrijvingsbeschermdeksel mixer**
9 **Aandrijving voor mixer** (extra toebehoren*)
Het mixeraandrijvingsbeschermingsdeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.
10 **Kabelvak**
MUM52../MUM54..:
Het snoer opbergen in het snoeropbergvak
MUM55../MUM56..:
Automatische snoeropwikkeling

Mengkom met toebehoren
11 **Roestvrijstalen kom**
12 **Deksel**

Hulpstukken
13 **Roergarde**
14 **Klopgarde**
15 **Kneedhaak met deegvanger**
16 **Opbergzak voor toebehoren**
Voor het opbergen van de hulpstukken en de fijnmaakschijven.

Doorloopsnijder
17 **Stopper**
18 **Deksel met vulschacht**
19 **Fijnmaakschijven**
a Snij-draaischijf – dik/dun
b Rasp-draaischijf – grof/fijn
c Maalschijf – middelfijn
20 **Schijfhouder**
21 **Behuizing met uitlaat-opening**

Mixer*
22 **Mixkom**
23 **Deksel**
24 **Trechter**

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

Bedrijfspositie

Afb. B:

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

N.B.
De draaiarm beschikt over een “easy armlift”-functie, die de omhoogbeweging van de draaiarm ondersteunt.

Instellen van de bedrijfspositie:

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm draaien. De beweging met een hand ondersteunen.
- De draaiarm op de gewenste positie zetten en laten vastklikken.

Bedrijfs-stand	Aandrijving		MUM52..	MUM 54/55/56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5

Bedrijfs-stand	Aandrijving		MUM52..	MUM 54/55/ 56..
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

Bedienen

⚠ **Gevaar voor letsel!**
De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.

Attentie!
Het apparaat alleen met het toebehoren / hulpstuk in de bedrijfsstand gebruiken. Het apparaat niet zonder ingrediënten gebruiken. Apparaat en toebehoren niet blootstellen aan warmtebronnen. De onderdelen zijn niet geschikt voor gebruik in een magnetron.

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

Belangrijke aanwijzing
De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen. Erachter staan tussen haakjes de waarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen.
In deze gebruiksaanwijzing vindt u een sticker met de richtwaarden voor de werksnelheid van het apparaat bij gebruik van de hulpstukken resp. het toebehoren. Wij raden u aan deze sticker op het apparaat te plakken **(afb. C)**.

Voorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Het snoer afwikkelen **(afb. D)**.
  MUM52../MUM54..
  Snoeropbergvak:
  De kabel tot de gewenste lengte uittrekken.
  MUM55../MUM56..
  Automatische snoeropwikkeling:
  Het snoer in één keer tot de gewenste lengte uittrekken (max. 100 cm) en langzaam loslaten; het snoer is gearrêteerd.
  Het snoer inkorten:
  Kort aan het snoer trekken en tot de gewenste lengte laten opwikkelen. Dan opnieuw kort aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer is gearrêteerd.

Attentie!
Het snoer niet draaien bij het opwikkelen. Bij apparaten met een automatische snoeropwikkeling het snoer niet met de hand inschuiven. Wanneer het snoer klemzit: het snoer geheel afwikkelen en dan laten opwikkelen.

- Stekker in wandcontactdoos doen.

Kom en hulpstukken

⚠ **Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!**
Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Altijd werken met aangebracht deksel (12)!
Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. De draaiarm pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat. Niet-gebruikte aandrijvingen altijd afdekken met aandrijvingsbeschermdeksels.

Attentie!
Kom alleen gebruiken voor werkzaamheden met dit apparaat.

Roergarde (13)
voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg.

Klopgarde (14)
voor het kloppen van eiwit, slagroom en dun deeg, bijv. biscuitdeeg.

Kneedhaak (15)
voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet fijngemaakt mogen worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes)

Werken met de kom en de hulpstukken afb. E:

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Kom aanbrengen:
  de kom schuin naar voren houden en aanbrengen, tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.
- Afhankelijk van de uit te voeren taak de roergarde, slaggarde of kneedhaak in de aandrijving steken tot deze vastklikt.

Opmerking:
Bij de kneedhaak de deegvanger draaien tot de kneedhaak kan worden vastgeklikt **(afb. E-4b)**.

- De ingrediënten in de kom doen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **1** zetten.
- Deksel aanbrengen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ons advies:
– **Roergarde:**
  eerst roeren op stand 1 (1), dan stand 7 (4) kiezen
– **Klopgarde:**
  stand 7 (4), doorroeren op stand 1 (1)
– **Kneedhaak:**
  eerst roeren op stand 1 (1), kneden op stand 3 (2)

Ingrediënten toevoegen
- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel.

of
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- De ingrediënten toevoegen.

Na gebruik
- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
- Kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie “Reiniging en onderhoud”.

Doorloopsnijder

⚠ Gevaar voor letsel
Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!
Doorloopsnijder alleen aanbrengen / verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
Niet in de vulschacht grijpen.

Attentie!
Doorloopsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Doorloopsnijder nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht. Doorloopsnijder alleen gebruiken in de afgebeelde bedrijfsstand.

Beveiliging tegen overbelasting afb. F:

Om bij overbelasting van de doorloopsnijder grotere schade aan uw apparaat te voorkomen, is de aandrijfas van de doorloopsnijder voorzien van een inkerving (breekpunt). Bij overbelasting breekt de aandrijfas op dit punt. Een nieuwe schijfhouder met aandrijfas is verkrijgbaar bij de klantenservice.

Snij-draaischijf – dik / dun

voor het snijden van fruit en groente.

Verwerking op stand 5 (3).

Aanduiding op de snij-draaischijf:
“1” voor de dikke snijzijde
“3” voor de dunne snijzijde

Attentie!
De snij-draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade. Gekookte vastkokende aardappels in koude toestand snijden.

Rasp-draaischijf – grof / fijn

voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas). Verwerking op stand 3 (2) of 4 (3).

Aanduiding op de rasp-draaischijf:
“2” voor de grove raspzijde
“4” voor de fijne raspzijde

Attentie!
De rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas alleen met de grove zijde raspen op stand 7 (4).

Maalschijf – middelfijn

voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten.

Verwerking op stand 7 (4).

Attentie!
De maalschijf is niet geschikt voor het malen van zachte kaas en snijdbare kaas.

Werken met de doorloopsnijder afb. G:

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Kom aanbrengen: De kom schuin naar voren houden en aanbrengen, tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **3** zetten.
- Aandrijvingsbeschermdeksel verwijderen van de aandrijving van de doorloopsnijder **(afb. G-5a)**.
- De schijfhouder onderaan vasthouden, daarbij moeten de twee punten naar boven wijzen.
- De gewenste snij- of raspschijf voorzichtig op de punten van de schijfhouder leggen **(afb. G-6a)**.
  Bij draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.
- Schijfhouder bovenaan vastpakken en in de behuizing aanbrengen **(afb. G-6b)**.
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Doorloopsnijder volgens **afb. G-8** op de aandrijving plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten:
- De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en aandrukken met de stopper.

Attentie!
Zorgen dat het gesneden product zich niet ophoopt in de uitloop-opening.

Tip: Voor een gelijkmatig snijresultaat kunt u dun snijgoed het best gebundeld verwerken.

Opmerking: Als er levensmiddelen vast komen te zitten in de doorloopsnijder, dient u de keukenmachine uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Dan wacht u tot de aandrijving stilstaat, neemt u het deksel van de doorloopsnijder en maakt u de vulschacht leeg.

Na gebruik
- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Doorloopsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Schijfhouder met schijf verwijderen. Daartoe met de vinger van onderaf tegen de aandrijfas drukken **(afb. H)**.
- Onderdelen reinigen.

Mixer

⚠ **Verwondingsgevaar door scherpe messen / roterende aandrijving!**
Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat! De mixer uitsluitend in samengebouwde toestand en met aangebracht deksel gebruiken.

⚠ **Gevaar voor brandwonden!**
Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Attentie!
De mixer kan beschadigd raken. Geen bevroren ingrediënten (uitgezonderd ijsblokjes) verwerken. De mixer niet zonder vulling laten lopen.

Werken met de mixer
afb. J:

- De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op bedrijfsstand **4** zetten.
- Het beschermdeksel van de mixeraandrijving verwijderen.
- Mixkom aanbrengen (markering op de handgreep tegen de markering op het basisapparaat) en tegen de klok in draaien tot aan de aanslag.
- De ingrediënten toevoegen.
  Maximumhoeveelheid vloeistof = 1,25 liter; maximumhoeveelheid schuimende of hete vloeistof = 0,5 liter;
  optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 50-100 gram.
- Deksel aanbrengen en tegen de klok in tot aan de aanslag in de mixerhandgreep draaien. Het deksel moet vastgeklikt zijn.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen
afb. J-8:

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

of

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

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.

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

Reiniging en onderhoud

Attentie!
Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Basisapparaat reinigen

⚠ **Gevaar voor elektrische schokken!**
Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden. Geen stoomreiniger gebruiken.

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

Kom en hulpstukken reinigen

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

Doorloopsnijder reinigen

Alle onderdelen van de doorloopsnijder kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Tip: Om na het verwerken van bijv. wortels het rode laagje te verwijderen, kunt u een beetje slaolie op een doek doen en daarmee de doorloopsnijder (niet de fijnmaakschijven) schoonwrijven. Daarna de doorloopsnijder afwassen.

Mixer reinigen

⚠ **Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

Mixermes niet met blote handen reinigen.

De mixbeker, het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

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

Belangrijke aanwijzing

Zo nodig de opbergzak voor toebehoren reinigen. De aanwijzingen in de opbergzak in acht nemen.

Opbergen

⚠ **Gevaar voor letsel!**

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

afb. K:

- Hulpstukken en fijnmaakschijven opbergen in de opbergzak.
- Opbergzak in de kom bewaren.
- Bewaren in de originele verpakking, zie **afb. L**.

Hulp bij storingen

⚠ **Gevaar voor letsel!**

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

Belangrijke aanwijzing voor MUM54../MUM55../MUM56..

Een bedieningsfout van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect wordt aangegeven door een knipperende inbedrijf-indicatie.

De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklikt.

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

Storing

Het apparaat start niet.

Oplossing

- Stroomvoorziening controleren.
- Netstekker controleren.
- Draaiarm controleren. Juiste positie? Vastgeklikt?
- Mixer / kom tot aan de aanslag vastdraaien.
- Mixerdeksel aanbrengen en tot aan de aanslag vastdraaien.
- Beschermdeksels aanbrengen op nietgebruikte aandrijvingen.
- De beveiliging tegen herinschakeling is actief. Apparaat op **0/off** zetten en dan opnieuw op de gewenste stand zetten.

Storing

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

Oplossing

- Apparaat uitschakelen.
- Kleinere hoeveelheid verwerken.
- Toegestane hoeveelheden (zie “Toepassingsvoorbeelden”) niet overschrijden!

Storing

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

Oplossing

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Draaiarm op positie **1** zetten.
- Apparaat inschakelen (stand 1).
- Apparaat weer uitschakelen.

Het hulpstuk blijft op de hulpstukwisselpositie staan.

Storing

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

Oplossing

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

Belangrijke aanwijzing

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

Toepassingsvoorbeelden

Slagroom

100 g-600 g

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

Eiwit

Eiwit van 1 à 8 eieren

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

Biscuitdeeg

Basisrecept
2 eieren
2-3 eetlepels heet water
100 g suiker
1 pakje vanillesuiker
70 g meel
70 g zetmeel,
eventueel bakpoeder

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept

3-4 eieren
200-250 g suiker
1 snufje zout
1 pakje vanillesuiker
of de schil van ½ citroen
200-250 g boter of margarine
(kamertemperatuur)
500 g meel
1 pakje bakpoeder
125 ml melk

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

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept

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

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren met de roergarde op stand 1 (1), daarna ca. 2-3 minuten op stand 6 (3).

Bij meer dan 500 g meel:

- De ingrediënten ca. ½ minuut kneden met de kneedhaak op stand 1 (1), daarna ca. 3-4 minuten op stand 3 (2).

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Gistdeeg

Basisrecept

500 g meel
1 ei
80 g vet (kamertemperatuur)
80 g suiker
200-250 ml lauwe melk
25 g verse gist of 1 pakje gedroogde gist
schil van ½ citroen
1 snufje zout

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut verwerken op stand 1, dan ca. 3-6 minuten op stand 3 (2) verwerken met de kneedhaak.

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Pastadeeg

Basisrecept

300 g meel
3 eieren
naar wens 1-2 eetlepels (10-20 g) koud water

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

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Brooddeeg

Basisrecept

750 g meel
2 pakjes gedroogde gist,
2 TL zout
450-500 ml warm water

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut verwerken op stand 1, dan ca. 4-5 minuten op stand 3 (2) verwerken met de kneedhaak.

Mayonaise

2 eieren
2 theelepel mosterd
¼ l olie
2 eetlepels citroensap of azijn
1 snufje zout
beetje suiker
De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- De ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 3 (2) of 4 (3).
- De mixer op stand 7 (4) zetten en de olie langzaam in de trechter gieten; mengen totdat de mayonaise emulgeert.

De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.

Afval

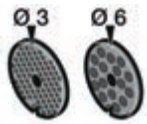
Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

Extra toebehoren

	MUZ5ZP1 Citruspers	Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruit.
	MUZ5CC1 Blokjessnijder	voor het snijden van fruit en groente.
	MUZ5FW1 Vleesmolen	Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.
	**MUZ45LS1** Ponsschij-venset fijn (3 mm), grof (6 mm)	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Fijn voor pasteien en beleg, grof voor braadworsten en spek.
	MUZ45SV1 Spritsgebak-hulpstuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Met metaalsjabloon voor 4 verschillende bakvormen.
	MUZ45RV1 Maalvoorzetstuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Voor het malen van noten, amandelen, chocola en gedroogde broodjes.
	MUZ45FV1 Fruitpershulp-stuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Voor het persen van bessen uitgezonderd frambozen, tomaten en rozenbottels tot moes. Tegelijk worden bijv. aalbessen automatisch van steeltjes en pitten ontdaan.
	MUZ45PS1 Patates-frites-schijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.
	MUZ45AG1 Asia-groente-schijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.

	MUZ45RS1 Maalschijf grof	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.
	MUZ45KP1 Aardappelkoek-jesschijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.
	MUZ5ER2 Roestvrijstalen kom	In de kom kunnen max. 750 g meel plus ingrediënten worden verwerkt.
	MUZ5KR1 Kunststof roerkom	In de kom kunnen max. 750 g meel plus ingrediënten worden verwerkt.
	MUZ5MX1 Mixer-opzetstuk kunststof	Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, en het malen van ijsblokjes.
	MUZ5MM1 Multimixer	Voor het hakken van kruiden, groente, appels en vlees, voor het raspen van wortels, rammenas en kaas, voor het fijnraspen van noten en gekoelde chocolade.

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

Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
Overskrid ikke tilladte maks. mængder (➞ *”Eksempler på brug” se side 82*).
Apparatet er egnet til at røre, ælte og piske fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør. Brug aldrig tilbehørsdelene til andre apparater.
Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.
Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

⚠ **Fare for elektrisk stød og brandfare!**

- Apparatet må kun tilsluttes en strømforsyning med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt. Kontrollér, at jordledningssystemet for den elektriske husinstallation er installeret forskriftsmæssigt.
- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare.
- Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten.Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes!

- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
- Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Anvend ikke nogen damprenser. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.
- Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

⚠ Fare for at komme til skade!

- Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet. Drevet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket. Vent, til drevet står helt stille.
- Indstil ikke svingarmen, mens apparatet er tændt.
- Redskaber må kun benyttes, når skålen er sat i, låget er anbragt og drevbeskyttelseslågene er sat på! Bruges der tilbehør, så anbring skålen, låget og drevbeskyttelseslågene afhængigt af anvisningen!
- Stik aldrig hænderne ned i skålen eller påfyldningsskakten under driften. Før ikke genstande (f.eks. grydeske) ned i skålen eller påfyldningsskakten. Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- Redskaber og tilbehør eller 2 slags tilbehør må aldrig anvendes samtidigt. Overhold både denne brugsanvisning og de pågældende vedlagte brugsanvisninger i forbindelse med brug af tilbehøret.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.
- Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!
- Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.
- Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender! Brug aldrig blenderen uden påsat låg.
- Vær forsigtig ved omgangen med de skarpe knive, når beholderen tømmes og ved rengøringen.

⚠ Fare for skoldning!

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

⚠ Fare for kvælning!
Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

⚠ OBS!
Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Brug ikke apparatet i tomgang.

⚠ Vigtigt!
Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug (➔ *”Rengøring og pleje” se side 81*).

⚠ Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør

Følg anvisningerne i brugsvejledningen.

Vær forsigtig! Roterende knive.

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

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch.
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug 73
Vigtige sikkerhedshenvisninger 73
Sikkerhedssystemer..... 76
Overblik 76
Arbejdspositioner 77
Betjening 78
Rengøring og pleje..... 81
Opbevaring..... 81
Hjælp i tilfælde af fejl..... 81
Eksempler på brug..... 82
Bortskaffelse..... 84
Reklamationsret 84
Ekstratilbehør 84

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring

Se tabel ”Arbejdspositioner”

Apparatet kan kun tændes i pos. **1** og **3**:

- hvis skålen (11) er sat i og drejet fast indtil den falder i hak.

Genindkoblingssikring

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

Overbelastningssikring

Slukker motoren automatisk under brug, er overbelastningsbeskyttelsen aktiveret. En mulig årsag kan være, at for store mængder levnedsmidler er blevet forarbejdet på en gang.

Om opførsel ved aktivering af et af sikkerhedssystemerne se ”Hjælp i tilfælde af fejl”.

Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede A:

Motorenhed

1 **Sikkerhedsknap**

2 **Svingarm**
”Easy Armlift”-funktion til understøttelse af armens bevægelse opad (se ”Arbejdspositioner”).

3 **Drejekontakt**
Efter slukningen (position **0/off**) kører maskinen automatisk i den optimale position til udskiftning af redskaberne.
MUM52..:
0/off = stop
M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.
Trin **1-4**, arbejdshastighed:
1 = avt omdrejningstal – langsom,
4 = højt omdrejningstal – hurtig.
MUM54../MUM55../MUM56..:
0/off = stop
M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.
Trin **1-7**, arbejdshastighed:
1 = avt omdrejningstal – langsom,
7 = højt omdrejningstal – hurtig.

4 **Driftsindikator (MUM54../55../56..)**
Lyser under driften (drejekontakt på **M** eller **1-7**). Blinker, hvis apparatet betjenes forkert, hvis den elektroniske sikring udløses hhv. hvis der opstår en defekt på apparatet, se kapitel ”Hjælp i tilfælde af fejl”.

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

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

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

8 **Beskyttelseslåg til blenderdrev**

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

10 Kabelopbevaring
MUM52../MUM54..:
Opbevar kablet i kabelrummet
MUM55../MUM56..:
Automatisk ledningsoprul

Skål med tilbehør

11 Røreskål af rustfrit stål

12 Låg

Redskaber

13 Røreris

14 Piskeris

15 Ældekrog med dejskraber

16 Tilbehørstaske
Til opbevaring af redskaber og finhakningsskiver.

Hurtigsnitter

17 Stopper

18 Låg med påfyldningsskakt

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

20 Skiveholder

21 Hus med udgangsåbning

Blender*

22 Blenderbæger

23 Låg

24 Tragt

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

Arbejdspositioner

Billede 3:

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

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

Indstilling af arbejdsposition:

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

Position	Drev		MUM52..	MUM 54/55/ 56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

* Isætning / udtagning af røreris, piskeris og ældekroge. Tilsætning af store mængder.

Betjening

⚠ **Fare for tilskadekomst!**
Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.

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

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

Vigtig henvisning
Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsvejledning, refererer til apparaterne med 7-trins drejekontakt. Til apparater med 4-trins drejekontakt findes værdierne i parentes bagefter.
I nærværende brugsvejledning findes en etiket med vejledende værdier for apparatets arbejdshastighed, ved brug af redskaber hhv. tilbehør. Vi anbefaler, at denne etiket anbringes på apparatet **(Billede C)**.

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat og rent underlag.
- Træk kablet ud **(billede D)**.
  MUM52../MUM54..
  Kabelrum:
  Træk kablet ud i den ønsnkede længde.

  MUM55../MUM56..
  Kabeloprulleautomatik:
  Træk kablet i et træk ud i den ønskede længde (maks. 100 cm) og slip det langsomt; kablet er fastlåst.
  Kablets arbejdslængde reduceres: træk let i kablet og rull det op indtil den ønskede længde er nået. Træk herefter igen let i kablet og slip det langsomt; kablet er fastlåst.

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

- Sæt netstikket i.

Skål og redskaber

⚠ **Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber**
Stik aldrig hånden ned i skålen under driften.
Arbejd kun med påsat låg (12)!
Udskift kun redskab, når drevet står stille – drevet kører kort efter, at apparatet er slukket og bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes. Bevæg først svingarmen, når redskabet står stille.
Tildæk altid ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslågene.

OBS!
Brug kun skålen til arbejde med dette apparat.

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

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

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

Arbejde med skål og redskaber
Billede E:

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.
- Skålen isættes:
  vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads, drej den mod venstre, indtil den falder i hak.
- Alt efter arbejdsopgave stik det ønskede redskab (røreris, piskeris eller æltekrog) ind i drevet, indtil det falder i hak.

Bemærk:
Ved æltekrogen drej dejskraberen, indtil æltekrogen kan falde i hak **(billede E-4b)**.

- Kom ingredienserne der skal forarbejdes i skålen.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **1**.

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

Vor anbefaling:
– **Røreris:**
Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1 (1), herefter på trin 7 (4)
– **Piskeris:**
Trin 7 (4), ingredienserne røres sammen på trin 1 (1)
– **Æltekrog:**
Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1 (1), herefter ældes på trin 3 (2)

Påfyldning af flere ingredienser
- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Påfyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen i låget.

eller
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.

- Fyld ingredienserne i.

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

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

Hurtigsnitter

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

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

Beskyttelse mod overbelastning
Billede F:

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

Vende-skæreskive – tyk / tynd

til skæring af frugt og grønt.

Forarbejdning på trin 5 (3).

Betegnelse på vende-skæreskive:
”1” for den tykke skæreside
”3” for den tynde skæreside

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

Vende-raspskive – grov / fin

til raspning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).

Forarbejdning på trin 3 (2) eller 4 (3).

Betegnelse på vende-raspskive:
”2” for den grove raspside
”4” for den fine raspside

OBS!
Vende-raspskiven er ikke egnet til raspning af nødder. Blød ost må kun raspes på den grove side på trin 7 (4).

Riveskive – middelfin

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

Forarbejdning på trin 7 (4).

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

Arbejde med hurtigsnitteren
Billede G:

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.
- Skålen isættes:
  vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads, drej den mod venstre, indtil den falder i hak.

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **3**.
- Tag beskyttelseslåget til drevudtag af drevet på hurtigsnitteren **(billede G-5a)**.
- Hold fast skiveholderen i den nederste ende, her skal de begge spidser pege opad.
- Anbring den ønskede skære- eller raspskive forsigtigt på spidserne af skiveholderen **(billede G-6a)**.
  Hvis der benyttes en vendeskive, skal man være opmærksom på, at den ønskede side peger opad.
- Tag fat i den øverste ende på skiveholderen og sæt den ind i huset **(billede G-6b)**.
- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det mod højre indtil stop.
- Sæt hurtigsnitteren på drevet og drej den mod højre indtil stop som vist i **billede G-8**.
- Stil drejekontakten på det anbefalte trin.
- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskakten og skub dem ned med stopperen.

OBS!
Undgå tilstopning af det som skæres i udgangsåbningen.

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

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

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

Blender

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

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

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

Arbejde med blenderen
Billede J:

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

Påfyldning af flere ingredienser
Billede J-8:

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

eller

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

eller

- fyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet

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

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje

OBS!
Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Rengøring af motorenhed

⚠ **Fare for elektriske stød!**
Dyp aldrig motorenheden i vand og hold den aldrig ind under rindende vand. Brug ikke nogen damprenser.

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

Rengøring af skål og redskab

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

Rengøring af hurtigsnitter

Alle dele på hurtigsnitteren kan tåle opvaskemaskine.

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

Rengøring af blender

⚠ **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**
Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.

Blenderbæger, låg og tragt kan tåle opvaskemaskine.

Tip: Efter bearbejdning af væsker, behøver man normalt ikke at tage blenderen af apparatet til rengjøring. Kom en smule vand med opvaskemiddel i den påsatte blenderen. Tænd for blenderen og lad den køre i et par sekunder (trin **M**). Hæld opvaskevandet ud og skyl blenderen med rent vand.

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

Opbevaring

⚠ **Fare for tilskadekomst!**
Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Billede K:

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

Hjælp i tilfælde af fejl

⚠ **Fare for tilskadekomst!**
Træk netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.

Vigtig henvisning for MUM54../MUM55../MUM56..
Forkert betjening af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer hhv. en defekt på apparatet vises med en blinkende driftsindikator.

Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Forsøg først at afhjælpe det opståede problem ved hjælp af efterfølgende henvisninger.

Fejl
Apparatet starter ikke.

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

Fejl
Apparatet slukker under brug. Overbelastningssikringen er aktiveret. Der er blevet forarbejdet for mange fødevarer på en gang.

Afhjælpning
- Sluk for apparatet.
- Reducér forarbejdningsmængden.
- Tilladte maks. mængder (se ”Eksempler på brug”) må ikke overskrides!

Fejl
Sikkerhedsknappen blev ved en fejltagelse betjent, mens drevet var i gang. Svingarmen bevæger sig opad. Drevet slukker, men bliver ikke stående i den position, hvor redskabet skiftes.

Afhjælpning
- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Stil svingarmen i position **1**.
- Tænd for apparatet (trin 1).
- Sluk for apparatet igen.

Redskabet bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes.

Fejl
Blenderen starter ikke eller bliver stående under brug, drevet ”brummer”. Kniven er blokeret.

Afhjælpning
- Sluk for apparatet og træk netstikket ud.
- Tag blenderen af og fjern hindringen.
- Sæt blenderen på igen.
- Tænd for apparatet.

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

Eksempler på brug

Piskefløde

100 g-600 g

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

Æggehvider

1 til 8 æggehvider

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

Lagkagedej

Grundopskrift
2 æg
2-3 spsk varmt vand
100 g sukker
1 pakker vanillesukker
70 g mel
70 g maizenamel
evt. bagepulver

- Rør ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) sammen i ca. 4-6 minutter på trin 7 (4) med piskeriset, til det skummer.
- Stil drejekontakt på trin 1 (1) og tilsæt det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af et halvt til et minut.

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Rørdej

Grundopskrift

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

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

Maks. mængde: 1,5 gange grundopskrift

Mørdej

Grundopskrift

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

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

Fra 500 g mel:

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Gærdej

Grundopskrift

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

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

Maks. mængde: 1,5 gange grundopskrift

Nudeldej

Grundopskrift

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

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

Maks. mængde: 1,5 gange grundopskrift

Brøddej

Grundopskrift

750 g mel
2 pakker tørgær
2 tsk salt
450-500 ml varmt vand

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 4-5 minutter på trin 3 (2) med æltekrogen.

Mayonnaise

2 æg
2 tsk sennep
¼ l olie
2 spsk citronsaft eller eddike
1 knivspids salt
1 knivspids sukker

Ingredienserne skal have samme temperatur.

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

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

Bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

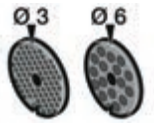
Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation
Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted:
BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4,
2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

Ekstratilbehør

	MUZ5ZP1 Citruspresse	Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.
	MUZ5CC1 Terningsnitter	Til at skære frugt og grønt i lige store terninger
	MUZ5FW1 Kødhakker	Til småhakning af frisk kød til tartar eller forloren hare.
	**MUZ45LS1** Hulskive-sæt fin (3 mm), grov (6 mm)	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Fin til postejer og smurt pålæg, grov til pølser og bacon.
	MUZ45SV1 Småkage-formsæt	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Med metalskabelon til 4 forskellige småkageformer.

	MUZ45RV1 Rivecylinder	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til at rive nødder, mandler, chokolade og tørrede rundstykker.
	MUZ45FV1 Frugtpresse-forsats	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til at presse bærfrugt til mos – undtagen hindbær, tomater og hyben. Samtidigt fjernes stilk og kerner automatisk fra f.eks. ribs.
	MUZ45PS1 Pommes-frites-skive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til skæring af rå kartofler til pommes frites.
	MUZ45AG1 Asiengrønt-sagsskive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.
	MUZ45RS1 Riveskive grov	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til at rive rå kartofler til f.eks. kartoffelfrikadeller / søster-kage eller kartoffelboller.
	MUZ45KP1 Kartoffelpande-kagerskive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til at rive rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager, til at skære frugt og grøntsager i tykke skiver.
	MUZ5ER2 Røreskål af rustfrit stål	Skålen er beregnet til forarbejdning af op til 750 g mel plus ingredienser.
	MUZ5KR1 Røreskål af kunststof	Skålen er beregnet til forarbejdning af op til 750 g mel plus ingredienser.
	MUZ5MX1 Blender-påsats af kunststof	Til at blande drikkevarer, til at purere frugt og grønt, til at fremstille mayonnaise, til at småhakke frugt og grønt og nødder og til at crushe isterninger.
	MUZ5MM1 Multiblender	Til at hakke krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til at raspe gulerødder, selleri og ost, til at rive nødder og kølet chokolade.

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

Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider.
Tillatte største mengder må ikke overskrides (➞ *”Eksempler for anvendelse” se side 95*).
Apparatet er egnet til røring, elting og pisking av matvarer. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg. Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør. Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater.
Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.
Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet.
Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet.
Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

⚠ Fare for elektrisk støt og brannfare

- Apparatet skal bare kobles til via en forskriftsmessig montert stikkontakt med jording til et strømnett med vekselstrøm. Kontroller at systemet for husets jordleder er forskriftsmessig installert.
- Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer.
- Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren.
- Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!

- Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. komfyren. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprenser. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.
- Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

⚠ Fare for skade!

- Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Det må ventes til drevet står helt stille.
- Svingarmen må ikke flyttes på når apparatet er slått på.
- Verktøyet må bare brukes med innsatt bolle, påsatt lokk og beskyttelseslokk satt på drevet! Sett på bolle, lokk og beskyttelseslokk for drev iht. instruksjonene ved bruk av tilbehør!
- Under bruk må du aldri gripe ned i bollen eller påfyllingssjakten med hendene. Før ikke gjenstander (f.eks. sleiv) ned i bollen eller påfyllingssjakten. Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- Det må aldri brukes verktøy og tilbehør eller 2 tilbehør samtidig. Ved bruk av tilbehøret, må denne og de andre vedlagte bruksanvisningene følges.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.
- Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!
- Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.
- Grip aldri inn i den påsatte mikseren! Mikseren må aldri brukes uten påsatt lokk.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, når du tømmer beholderen og under rengjøring.

⚠ Fare for skolding!

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

⚠ Fare for kvelning!

Barn må ikke få leke med emballasjen.

⚠ Obs!
Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang.

⚠ Viktig!
Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode (➔ *”Rengjøring og pleie” se side 93*).

⚠ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret

Anvisninger i bruksveiledningen må følges.

Vær forsiktig! Roterende kniver.

Vær forsiktig! Roterende verktøy.
Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.

Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra Bosch. Videre informasjoner om våre produkter finner du på vår nettside.

Innhold

Korrekt bruk 86
Viktige sikkerhetsanvisninger 86
Sikkerhetssystemer 88
En oversikt 89
Arbeidsposisjoner 89
Betjening 90
Rengjøring og pleie 93
Oppbevaring 94
Hjelp ved feil 94
Eksempler for anvendelse 95
Avfallshåndtering 96
Garanti 96
Ekstra tilbehør 97

Sikkerhetssystemer

Innkoblingssikring

Se tabell ”Arbeidsposisjoner”.

Apparatet lar seg kun slå på i pos. **1** og **3**:

- når bollen (11) er satt inn og dreiet inntil den smekket i.

Sikring mot gjeninnkobling

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

Overbelastningssikring

Slås motoren av under bruk av seg selv, er overbelastningsvernet aktivert. En mulig årsak kan være en samtidig bearbeidelse av for store mengder matvarer.

Hvordan du går fram dersom et av sikkerhetssystemene er aktivert, se ”Hjelp ved feil”.

Apparatet er vedlikeholdsfritt.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde A:

Basismaskin

1 **Utløsningstast**
2 **Svingarm**
”Easy Armlift” funksjon for understøttelse av bevegelsen av armen oppover (se ”Arbeidsposisjoner”).
3 **Dreiebryter**
Etter utkoblingen (stilling **0/off**) går apparatet automatisk i den optimale posisjonen for skift av verktøy.
MUM52..:
0/off = stop
M = Momentkobling med høyeste turtall, bryteren holdes fast for ønsket miksetid.
Trinn **1-4**, arbeidshastighet:
1 = lavt turtall – langsomt,
4 = høyt turtall – hurtig.
MUM54../MUM55../MUM56..:
0/off = stop
M = Momentkobling med høyeste turtall, bryteren holdes fast for ønsket miksetid.
Trinn **1-7**, arbeidshastighet:
1 = lavt turtall – langsomt,
7 = høyt turtall – hurtig.
4 **Driftsindikasjon (MUM54../55../56..)**
Lyser under driften (dreiebryter på **M** eller **1-7**). Blinker dersom det er gjort feil ved betjeningen av apparatet, dersom den elektroniske sikringen er utløst hhv. ved en defekt på apparatet, se kapittel ”Hjelp ved feil”.
5 **Beskyttelsesdeksel for drevene**
For å ta beskyttelseslokket av drevet, trykk på baksiden og ta av lokket.
6 **Drev for**
– gjennomløpskutter i
– sitruspresse (ekstra tilbehør*).
Når det ikke brukes sett beskyttelseslokket på drevet.
7 **Drev for verktøy** (rørepinne, visp, eltekrok) **og kjøttkvern** (ekstra tilbehør*)
8 **Beskyttelseslokket for mikserdrevet**
9 **Drev for mikser** (ekstra tilbehør*)
Når det ikke er i bruk, sett beskyttelseslokket på mikserdrevet.
10 **Kabeloppbevaring**
MUM52../MUM54..:
Kabelen må stues inn i kabelrommet
MUM55../MUM56..:
Kabelopprullingsautomatikk

Bolle med tilbehør

11 **Rørebolle i rustfritt stål**
12 **Lokk**

Verktøy

13 **Rørepinne**
14 **Visp**
15 **Eltekrok med deigskrape**
16 **Veske for tilbehør**
For oppbevaring av verktøy og kutteskiver.

Gjennomløpskutter

17 **Støter**
18 **Lokk med påfyllingssjakt**
19 **Kutteskiver**
a Vende-skjæreskive – tykk / tynn
b Vende-raspeskive – grov / fin
c Riveskive – middels fin
20 **Skiveholder**
21 **Kasse med utløpsåpning**

Mikser*

22 **Miksebeger**
23 **Lokk**
24 **Trakt**

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

Arbeidsposisjoner

Bilde B:

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

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

Innstilling av arbeidsposisjonen:

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

Posisjon	Drev		MUM52..	MUM 54/55/ 56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

Betjening

⚠ Fare for skade!
Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.

Obs!
Apparatet må kun drives med tilbehør / verktøy i arbeidsstilling. Apparatet må ikke brukes når det er tomt. Apparatet og tilbehørsdelene må ikke utsettes for varmekilder. Delene er ikke egnet for mikrobølge.

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

Viktig henvisning
De retningsverdiene for arbeidshastigheten som er anbefalt i denne bruksveiledningen, relaterer til apparater med 7-trinns dreiebryter. For apparater med 4-trinns dreiebryter finner du verdiene hhv. i parentes bak.
I denne bruksveiledningen finnes det et klistremerke med retningsverdier for arbeidshastigheten på apparatet når det brukes verktøy hhv. tilbehør. Vi anbefaler å lime dette klistremerket på apparatet **(bilde C)**.

Forberedning

- Basismaskinen stilles på et glatt og rent underlag.
- Trekk ut kabelen **(bilde D)**.
  MUM52../MUM54..
  Lagringsrom for kabelen:
  Trekk ut kabelen til ønsket lengde.

  MUM55../MUM56..
  Kabelopprullingsautomatikk:
  Trekk ut kabelen med ett trekk inntil ønsket lengde (maks. 100 cm) og slipp den langsomt igjen; kabelen er sikret.

  Forringing av arbeidslengden av kabelen:
  Trekk lett i kabelen og rull den inn til ønsket lengde. Deretter trekk lett i kabelen igjen og slipp den langsomt; kabelen er sikret.

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

- Støpselet stikkes inn.

Bolle og verktøy

⚠ **Fare for skade på grunn av roterende verktøy**
Under driften må det aldri gripes inn i bollen. Det må kun arbeides med påsatt lokk (12)! Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille – etter utkoblingen går drevet etter i kort tid og blir stående i posisjonen for skift av verktøy. Svingarmen må først beveges etter at verktøyet står stille.
Drev som ikke blir brukt, må alltid dekkes til med beskyttelseslokk for drev.

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

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

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

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

Arbeider med bollen og verktøy
Bilde E:

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.
- Innsetting av bollen:
  Sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den, drei den imot klokkens retning inntil den smekker i.
- Alt etter arbeidsoppgave stikk rørepinnen, vispen eller eltekroken inn i drevet til de smekker i.

Henvisning:
Ved bruk av eltekroken dreies deigskrapen inntil eltekroken kan smekke i **(Bilde E-4b)**.

- Fyll på ingrediensene som skal bearbeides i bollen.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **1**.

- Lokket settes på.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.

Vår anbefaling:
– **Rørepinne:**
  først røres det inn med trinn 1 (1), deretter velges trinn 7 (4)
– **Visp:**
  trinn 7 (4), blanding på trinn 1 (1).
– **Eltekrok:**
  først innrøring på trinn 1 (1), deretter elting på trinn 3 (2).

Påfylling av ingredienser
- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Fyll på ingredienser igjennom påfyllingsåpningen i lokket.

eller
- Lokket tas av.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.

- Ingrediensene fylles på.

Etter arbeidet
- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Støpselet trekkes ut.
- Lokket tas av.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.

- Ta verktøyet ut av drevet.
- Ta ut bollen.
- Alle delene rengjøres, se ”Rengjøring og pleie”.

Gjennomløpskutter

⚠ **Fare for skade**
Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten! Gjennomløpskutteren må kun settes på / tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut. Det må ikke gripes ned i påfyllingssjakten.

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

Beskyttelse mot overbelastning
Bilde F:

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

Vende-skjæreskive – tykk / tynn

for skjæring av frukt og grønnsaker.

Bearbeiding på trinn 5 (3).

Betegnelsen på vende-skjæreskiven:
”1” for den tykke skjæresiden
”3” for den tynne skjæresiden

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

Vende-raspeskive – grov / fin

for rasping av grønnsaker, frukt og ost, unntatt hard ost (f.eks. Parmesan).

Bearbeiding på trinn 3 (2) eller 4 (3).

Betegnelsen på vende-raspeskiven:
”2” for den grove raspesiden
”4” for den fine raspesiden

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

Riveskive – middels fin

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

Bearbeiding på trinn 7 (4).

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

Arbeider med gjennomløpskutteren
Bilde G:

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.
- Innsetting av bollen: Sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den, drei den imot klokkens retning inntil den smekker i.

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **3**.
- Ta beskyttelseslokket av drevet på gjennomløpskutteren **(bilde G-5a)**.
- Hold skiveholderen fast i nederste enden, derved må begge spissene peke oppover.
- Legg den ønskede skjære- eller raspeskiven forsiktig oppå spissene av skiveholderen **(bilde G-6a)**.
  Ved vendeskiver må det passes på at den ønskede siden peker oppover.
- Ta skiveholderen i den øvre enden og sett den inn i kassen **(bilde G-6b)**.
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og drei det i klokkens retning inntil anslag.
- Sett gjennomløpskutteren som vist på **bilde G-8** settes oppå drevet og drei den i klokkens retning inntil anslag.
- Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
- Fyll de matvarene som skal bearbeides inn i påfyllingssjakten og skyv dem ned med støteren.

Obs!
Unngå at skjæregodset hoper seg opp i utløpsåpningen.

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

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

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

Mikser

⚠ **Fare for skade på grunn av skarpe kniver / roterende drev!**
Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på / tas av når drevet står stille! Mikseren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand og med påsatt lokk.

⚠ **Fare for skolding!**
Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske.

Obs!
Mikseren kan bli skadet. Det må ikke bearbeides dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter). Mikseren må ikke brukes når den er tom.

Arbeider med mikseren
Bilde J:

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

Påfylling av ingredienser
Bilde J-8:

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Lokket tas av og ingrediensene fylles på

eller

- trakten tas ut og faste ingrediensene fylles etter hverandre ned i påfyllingsåpningen

eller

- flytende ingrediensene fylles ned igjennom trakten.

Etter arbeidet

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Drei mikseren i klokkens retning og ta den av.

Tips: Rengjør mikseren helst straks etter bruk.

Rengjøring og pleie

Obs!
Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Rengjøring av basismaskinen

⚠ **Fare for elektrisk støt!**
Apparatet må aldri dyppes ned i vann eller holdes under rennende vann. Ikke bruk damprenser.

- Støpselet trekkes ut.
- Tørk av basismaskinen og beskyttelseslokkene for drevene med en fuktig klut. Etter behov brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter tørkes apparatet godt av.

Rengjøring av bollen og verktøyene

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

Rengjøring av gjennomløpskutteren

Alle delene på gjennomløpskutteren kan rengjøres i oppvaskmaskin.

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

Rengjøring av mikseren

⚠ **Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**
Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.

Miksebeger, lokk og trakten kan rengjøres i oppvaskmaskin.

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

Viktig henvisning
Tilbehørsvesken må rengjøres etter behov. Ta hensyn til henvisningene om pleie i vesken.

Oppbevaring

⚠ **Fare for skade!**
Når apparatet ikke skal brukes, må støpselet trekkes ut.

Bilde K:

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

Hjelp ved feil

⚠ **Fare for skade!**
Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Viktig henvisninger for MUM54../MUM55../MUM56..
Driftsindikasjonen blinker dersom det oppstår en feil ved betjeningen av apparatet, dersom de elektroniske sikringene utløses hhv. dersom det oppstår en defekt på apparatet.

Svingarmen må være smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.

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

Feil
Apparatet starter ikke.

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

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

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

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

Utbedring
- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Sett svingarmen i posisjon **1**.
- Slå på apparatet (trinn 1).
- Slå apparatet av igjen.

Verktøyet blir stående i posisjonen for skift av verktøy.

Feil
Mikseren begynner ikke å arbeide eller blir stående under bruken, drevet ”brummer”. Kniven er blokkert.

Utbedring
- Apparatet må slås av og støpselet trekkes ut.
- Ta av mikseren og fjern hindringen.
- Sett mikseren på igjen.
- Apparatet slås på.

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

Eksempler for anvendelse

Stivpisket kremfløte

100 g-600 g

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

Stiv eggehvite

1 til 8 eggehviter

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

Biskuitdeig

Grunnoppskrift

2 egg
2-3 ss varmt vann
100 g sukker
1 pakker vaniljesukker
70 g mel
70 g potetmel
evt. bakepulver

- Visp alt sammen (unntatt mel og potetmel) i 4-6 min. på trinn 7 (4) med vispen til det hele blir kremaktig.
- Sett så dreiebryteren på trinn 1 (1) og bland inn det silte melet og potetmelet i porsjoner av ca. ½ til 1 minutt med èn skje av gangen.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Rørt deig

Grunnoppskrift

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

- Rør først alle ingrediensene i ½ minutt på trinn 1 (1), deretter røres på trinn 7 (4) i 3-4 minutter med rørepinnen.

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften

Mørdeig

Grunnoppskrift

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

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

Fra og med 500 g mel:

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Gjærdeig

Grunnoppskrift

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

- Alle ingrediensene bearbeides med eltekroken (2) i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter ca. 3-6 minutter på trinn 3.

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften

Pastadeig

Grunnoppskrift

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

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

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften

Brøddeig

Grunnoppskrift

750 g mel
2 pakker tørrgjærr
2 ts salt
450-500 ml varmt vann

- Alle ingrediensene bearbeides med eltekroken (2) i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter ca. 4-5 minutter på trinn 3.

Majones

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

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

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

Majonesen må brukes opp snart, ikke oppbevares.

Avfallshåndtering

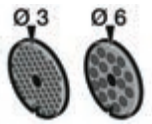
Vennligst kast innpakningsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Det tas forbehold om endringer.

Ekstra tilbehør

	MUZ5ZP1 Sitruspresse	For pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.
	MUZ5CC1 Terningkutter	For skjæring av frukt og grønnsaker i jevnt store terninger
	MUZ5FW1 Kjøttkvern	For kutting av ferskt kjøtt for biff tartar eller kjøttpudding.
	**MUZ45LS1** Innsats for hullskive fin (3 mm), grov (6 mm)	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Fin for tilberedning av postei eller mousse, grov for stekepølser og bacon.
	MUZ45SV1 Forsats for sprøytebakst	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Med metallsjablone for 4 forskjellige bakeformer.
	MUZ45RV1 Riveforsats	For kjøttkvernen MUZ5FW1. For riving av nøtter, mandler, sjokolade og tørkete rundstykker.
	MUZ45FV1 Forsats for fruktpresse	For kjøttkvernen MUZ5FW1. For pressing og mosing av bærfrukt med unntak bringebær, tomater og nyper. Samtidig blir f.eks. stilkene og kjernene på solbær / rips automatisk fjernet.
	MUZ45PS1 Pommes frites skive	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For skjæring av rå poteter for Pommes frites.
	MUZ45AG1 Asia grønnsaksskive	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.

	MUZ45RS1 Riveskive grov	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumle.
	MUZ45KP1 Skive for potetkaker	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For riving av rå poteter til ”Rösti” og stekte potetkaker, for skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.
	MUZ5ER2 Rørebolle i rustfritt stål	I bollen kan det bearbeides opptil 750 g mel pluss ingredienser.
	MUZ5KR1 Rørebolle i plast	I bollen kan det bearbeides opptil 750 g mel pluss ingredienser.
	MUZ5MX1 Påsats for mikser i plast	For miksing av drikker, for mosing av frukt og grønnsaker, for tilberedning av majones, for kutting av frukt og nøtter, for knusing av isbiter.
	MUZ5MM1 Multimikser	For å hakke urter, grønnsaker, epler og kjøtt, for å raspe gulrøtter, reddik og ost, for å rive nøtter og kald sjokolade.

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

Användning för avsett ändamål

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.
Överskrid inte största tillåtna mängder (➔ *”Användningsexempel” se sidan 108*).
Apparaten är avsedd för omrörning, knådning och vispning av matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. I kombination med andra tillbehörsdelar som stöds av tillverkaren är fler användningsområden möjliga. Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltilbehör. Använd aldrig tillbehörsdelarna till andra apparater.
Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.
Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

⚠ **Risk för elektrisk stöt och brand!**

- Apparaten får bara anslutas till ett växelströmselnät via ett enligt gällande bestämmelser installerat jordat eluttag. Förvissa dig om att skyddsledarsystemet i husets elektriska installation är installerat enligt gällande bestämmelser.
- Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker.
- Använd enbart strömvredet för att starta och stänga av apparaten.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eller till ett eluttag som styrs med fjärrkontroll. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång!

- Ställ inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.
- Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.
- Dra alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

⚠ Risk för personskador!

- Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Efter avstängning fortsätter drivuttaget att rotera en kort stund. Vänta tills drivningen står helt stilla.
- Ändra inte den ställbara funktionsarmen medan apparaten är igång.
- Använd verktygen bara om skålen är insatt, locket är påsatt och skyddslocken över drivningarna har monterats. Sätt in skålen, locket och drivningsskydden enligt instruktionerna när du använder tillbehör!
- Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret när apparaten är igång. För inte in några föremål (t.ex. slevar) i skålen eller påfyllningsröret. Håll händer, hår, kläder och andra föremål borta från roterande delar.
- Använd aldrig verktyg och tillbehör eller 2 tillbehör samtidigt. När du använder tillbehör måste du följa både den här bruksanvisningen och eventuella medföljande bruksanvisningar.
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget.
- Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Håll bara i kanten på riv- och skärskivorna!
- Rör inte mixerknivarna med bara händerna.
- Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern! Använd aldrig mixern om inte locket är påsatt.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer behållaren och vid rengöringen.

⚠ Risk för brännskador.

När heta ingredienser bearbetas i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på högst 0,5 liter het eller skummande vätska.

⚠ Risk för kvävning!

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

⚠ Varning!
Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara igång längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Låt inte apparaten gå på tomgång.

⚠ Viktigt!
Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid (➔ *”Rengöring och skötsel” se sidan 106*).

⚠ Förklaring av symbolerna på apparaten eller tillbehören

Följ instruktionerna i bruksanvisningen.

Försiktigt! Roterande knivar.

Försiktigt! Roterande verktyg.
Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen.

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från Bosch. Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

Innehåll

Användning för avsett ändamål 99
Viktiga säkerhetsanvisningar 99
Säkerhetssystem 101
Kort översikt 102
Arbetslägen 102
Användning 103
Rengöring och skötsel 106
Förvaring 107
Råd vid fel 107
Användningsexempel..... 108
Avfallshantering..... 109
Konsumentbestämmelser 109
Extra tillbehör 110

Säkerhetssystem

Säkerhetsspärr

Se tabellen ”Arbetslägen”.

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

- när blandarskålen (11) sitter på uttaget och vridits fast.

Säkerhetsspärr vid strömavbrott

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

Överbelastningsskydd

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.

Apparaten är underhållsfri.

Kort översikt

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**
Sedan motorn stängts av (läge **0/off**) återgår maskinen automatiskt till optimalt läge för byte av verktyg / tillbehör.
MUM52..:
0/off = stop
M = momentläge med högsta varvtal, håll vredet fast för önskad mixningstid.
Läge **1-4**, arbetshastighet:
1 = låg varvtal – långsamt,
4 = hög varvtal – snabbt.
MUM54../MUM55../MUM56..:
0/off = stop
M = momentläge med högsta varvtal, håll vredet fast för önskad mixningstid.
Läge **1-7**, arbetshastighet:
1 = låg varvtal – långsamt,
7 = hög varvtal – snabbt.

4 **Kontrollampa (MUM54../55../56..)**
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**
MUM52../MUM54..:
Stuva kabeln i kabelfacket
MUM55../MUM56..:
Automatisk kabelupprullning

Blandarskål 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 matarröret**

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

20 **Skivhållare**

21 **Hus med utloppsöppning**

Mixern*

22 **Mixerbägare**

23 **Lock**

24 **Tratt**

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

Arbetslägen

Bild B:

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. Den ställbara funktionsarmen måste sitta fast i varje arbetsläge.

Anvisning
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		MUM52..	MUM 54/55/ 56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

Användning

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

Var försiktig!
Apparaten får endast användas när verktyg / tillbehör är i arbetsläge. Starta inte en tom apparat. Utsätt inte apparaten eller tillbehörsdelarna för stark hetta. Delarna är inte lämpliga för mikrovågsugn.

- Rengör apparaten och tillbehör grundligt före första användningen, se ”Rengöring och skötsel”.

Viktig anvisning
De rekommenderade riktvärdena för arbetshastigheten som finns i denna bruksanvisning gäller för apparater med strömvred med 7 lägen. För apparater med strömvred med 4 lägen återfinner du värdena inom parentes efter det första värdet.
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 C)**.

Förberedelser

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

MUM52../MUM54..
Stuvfack för kabeln:
Dra ut kabeln till önskad längd.

MUM55../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.

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

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.

Blandarskål och verktyg

⚠ Risk för skada pga roterande verktyg
Stoppa aldrig ned handen i skålen när apparaten är igång. Locket (12) ska alltid sitta på blandarskålen när maskinen är igång.
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.
Täck över drivningar som inte används med skyddslocken.

Var försiktig!
Använd blandarskålen endast ihop med denna apparat.

Grovvisp (13)
för att blanda degar, t.ex deg för saftig sockerkaka

Ballongvisp (14)
för att vispa äggvita, grädde och för att vispa lätta degar, t.ex. deg för sockerkaka.

Degkrok (15)
för att knåda tunga degar och för att blanda ner ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladknappar).

Arbeta med blandarskålen och verktygen Bild E:

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.

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

Anvisning:
När du använder degkroken vrid degavvisaren så att degkroken kan fastna **(bild E-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:
– **Grovvisp:**
  börja blanda på hastighet 1 (1), öka därefter till 7 (4)
– **Ballongvisp:**
  Använd hastighet 7 (4), blanda ner ingredienser på hastighet 1 (1)
– **Degkrok:**
  börja blanda i läge 1 (1), knåda i läge 3 (2)

Fylla på med mera ingredienser

- Slå 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

- Slå 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 personskador
Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!
Grönsaksskäraren får endast sättas fast / lossas när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.
Stoppa aldrig ned handen i matarröret.

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

Överbelastningsskydd
Bild F:

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

Vändbar skärskiva – tjock / tunn

för att skära frukt och grönsaker.

Bearbeta i läge 5 (3).

Beteckning på den vändbara skärskivan:
”1” för den tjocka skärsidan
”3” för den tunna skärsidan

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

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov / fin

för att riva/strimla grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost).

Bearbeta i läge 3 (2) eller 4 (3).

Beteckning på den vändbara riv- och strimmelskivan:
”2” för den grova riv- och strimmelsidan
”4” för den fina riv- och strimmelsidan

Var försiktig!
Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig för att riva/strimla nötter. Mjuk ost rivas bara med den grova sidan i läge 7 (4).

Rivskiva – medelfin

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

Bearbeta i läge 7 (4).

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

Använda grönsaksskäraren
Bild G:

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

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **3**.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för grönsaksskäraren **(bild G-5a)**.
- Håll fast skivhållaren nedtill och kontrollera att de båda spetsarna pekar uppåt.
- Placera önskad skär- eller 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.

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

Tips: För jämna skärresultat bearbeta tunt skivgodset i buntar.

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

Efter arbetet
- Slå 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 H)**.
- Rengör alla delar.

Mixer

⚠ **Risk för skada pga vassa knivar / roterande drivuttag!**
Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern! Sätt på / lossa mixern endast när drivuttaget står stilla. Mixern måste alltid vara helt ihopmonterad och ha locket på när den används.

⚠ **Risk för skållskador!**
Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,5 liter het eller skummande vätska.

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

Använda mixern
Bild J:

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **4**.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för mixern.
- 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 J-8:
- Slå av apparaten med strömvredet.
- Lossa locket och fyll på ingredienser

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

eller
- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

Efter arbetet
- Slå 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 elektrisk stöt!**
Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten. Använd aldrig ångrengörare.

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

Rengöra blandarskålen och verktygen

Blandarskålen och verktygen kan rengöras i diskmaskin. Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras under diskningen!

Rengöra grönsaksskäraren

Samtliga delar av grönsaksskäraren kan rengöras i diskmaskin.

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

Rengöra mixern

⚠ **Risk för skada pga vassa knivar!**
Ta inte i mixerknivarna med bara händerna.

Mixerbägaren, locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.

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

Viktig anvisning
Rengör tillbehörsväskan vid behov. Följ skötselanvisningarna inuti väskan.

Förvaring

⚠ Risk för personskador!
Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.

Bild K:

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

Råd vid fel

⚠ Risk för personskador!
Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Viktig anvisning MUM54../MUM55../MUM56..
Om apparaten används på felaktigt sätt, om de elektroniska säkringarna utlöses eller det blir fel på apparaten så markeras detta genom att kontrollampan blinkar.

Den ställbara funktionsarmen måste sitta fast i varje arbetsläge.

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

Fel
Apparaten startar inte.

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

Fel
Apparaten stänger av sig under användning. Överbelastningsskyddet har aktiverats. För många livsmedel har bearbetats samtidigt.

Åtgärd
- Stäng av apparaten.
- Bearbeta mindre mängd livsmedel.
- Överskrid inte maximala mängder (se ”Användningsexempel”)!

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

Åtgärd
- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Vrid funktionsarmen till läge **1**.
- Slå på apparaten (läge 1).
- Stäng åter av apparaten.

Verktyget blir stående i det läge där verktyget kan sättas fast eller tas loss.

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

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

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

Användningsexempel

Vispgrädde

100 g-600 g

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

Vispad äggvita

1-8 äggvitor

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

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 (4) till skum.
- Vrid strömvredet till läge 1 (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 (1), och sedan ytterligare 3-4 min i läge 7 (4).

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 (1) och sedan ytterligare ca 2-3 min i läge 6 (3).

Från och med 500 g vetemjöl:

- Knåda ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1 (1), och sedan ytterligare ca 3-4 min i läge 3 (2).

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 minut i läge 1 och sedan ca 3-6 minuter i läge 3 (2).

Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet

Nudeldeg

Grundrecept

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

- Bearbeta samtliga ingredienser ca. 3 till 5 minuter i läge 3 (2) till 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 minut i läge 1 och sedan ca 4-5 minuter i läge 3 (2).

Majonnäs

2 ägg
2 tsk senap
¼ l matolja
2 msk citronsaft eller vinäger
1 krm salt
1 krm socker

Ingredienserna måste ha samma temperatur.

- Bearbeta ingredienserna (utom matoljan) några sekunder i mixern i läge 3 (2) eller 4 (3).
- Ställ mixern i läget 7 (4) och häll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda tills majonnäsen emulgerar.

Majonnäsen ska inte förvaras utan konsumeras snart.

Avfallshantering

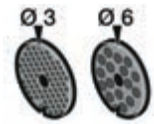
Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

Extra tillbehör

	MUZ5ZP1 Citruspress	För att pressa ut saft ur apelsiner, citroner och grapefrukt.
	MUZ5CC1 Tärningsskivare	För att skära frukt och grönsaker i lika stora tärningar.
	MUZ5FW1 Köttkvarn	För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs.
	**MUZ45LS1** Sats hålskivor fin (3 mm), grov (6 mm)	Till köttkvarn MUZ5FW1. Fin till pastejer och smörgåspålägg, grov till korv och fläsk.
	MUZ45SV1 Kakspritsmun-stycke	Till köttkvarn MUZ5FW1. Med schabloner i metall för 4 olika kakformer.
	MUZ45RV1 Rivcylinder	Till köttkvarn MUZ5FW1. För att riva nötter, mandlar, choklad och torkade småfranska.
	MUZ45FV1 Passertillsats	Till köttkvarn MUZ5FW1. För att göra mos av bärfrukter utom hallon, tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt avstjälkade och urkärnade.
	MUZ45PS1 Pommes frites-skiva	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att skära rå potatis till pommes frites.
	MUZ45AG1 Skärskiva för asiatiska rätter	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

	MUZ45RS1 Rivskiva grov	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att riva rå potatis t.ex. till raggmunkar och kroppkakor.
	MUZ45KP1 Skärskiva för rårakor	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att riva rå potatis till rösti och rårakor, för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.
	MUZ5ER2 Blandarskål i rostfritt stål	Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.
	MUZ5KR1 Plastblandar-skål	Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.
	MUZ5MX1 Mixer i plast	För att mixa drycker, puréa frukt och grönsaker, bereda majonnäs, finfördela frukt och nötter, krossa isbitar.
	MUZ5MM1 Matberedartill-sats	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.

Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä (➔ *”Käyttöohjeita” katso sivu 121*).
Laite soveltuu elintarvikkeiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksyttyjä valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita. Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista. Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

⚠ Sähköisku- ja palovaara!

- Laitteen saa liittää vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon. Varmista, että talon suojamaadoitusjärjestelmä on asennettu määräysten mukaisesti.
- Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike.
- Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.
- Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana!

- Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.
- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.
- Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

⚠ **Loukkaantumisvaara!**

- Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan.
- Älä muuta varren asentoa laitteen virran ollessa kytkettynä.
- Käytä välineitä vain, kun kulho, kansi ja käyttöliitäntöjen suojakannet ovat paikoillaan! Kun käytät lisävarusteita, kiinnitä kulho, kansi ja käyttöliitäntöjen suojakannet ohjeiden mukaisesti!
- Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa. Älä työnnä kulhoon tai täyttöaukkoon esineitä (esim. lastaa). Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- Älä käytä koskaan samanaikaisesti koneen omia tarvikkeita ja lisävarustetta tai 2 lisävarustetta. Kun käytät lisävarusteita, noudata sekä tätä ohjetta että varusteiden mukana toimitettavia käyttöohjeita.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon. Käytä varustetta vain sille tarkoitetussa käyttöasennossa.
- Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
- Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.
- Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle! Älä koskaan käytä tehosekoitinta ilman kantta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi astiaa ja puhdistaessasi laitetta.

⚠ **Polttamisvaara!**

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

⚠ **Tukehtumisvaara!**

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

⚠ Huomio!
Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä.

⚠ Tärkeää!
Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan (➞ *”Puhdistus” katso sivu 119*).

⚠ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset

Noudata käyttöohjeita.

Varoitus! Pyörivä terä.

Varoitus! Pyörivä varuste.
Älä tartu täyttöaukkoon.

Onneksi olkoon valintasi on Bosch. Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö 112
Tärkeitä turvallisuusohjeita 112
Turvajärjestelmät 114
Laitteen osat 115
Käyttöasennot 116
Käyttö 116
Puhdistus 119
Säilytys 120
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle 120
Käyttöohjeita 121
Jätehuolto 122
Takuu 122
Lisävaruste 123

Turvajärjestelmät

Käynnistyssuoja

Katso taulukko ”Käyttöasennot”

Koneen voi käynnistää vain asennoissa **1** ja **3**:

- kun kulho (11) on paikallaan ja napsahtanut kiinni.

Uudelleenkäynnistymissuoja

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

Ylikuormitussuoja

Jos moottori kytkeytyy käytön aikana itsestään pois päältä, on ylikuormitussuoja aktivoitunut. Syynä saattaa olla, että on käsitelty samanaikaisesti suurempia määriä aineksia.

Katso kappaleesta ”Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle” miten on toimittava, jos turvajärjestelmä aktivoituu.

Laite on huoltovapaa.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva A:

Peruslaite

1 **Avaamispainike**

2 **Kääntyvä varsi**
”Easy Armlift”-toiminnon avulla varsi liikkuu ylöspäin (katso ”Käyttöasennot”).

3 **Valitsin**
Kun pysäytät koneen (asento **0/off**), se asettuu automaattisesti optimaaliseen asentoon varusteiden vaihtamista varten.
MUM52..:
0/off = seis
M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.
Nopeusalueet **1-4**, käyttönopeudet:
1 = alhainen käyttönopeus – hidas,
4 = suuri käyttönopeus – nopea.
MUM54../MUM55../MUM56..:
0/off = seis
M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.
Nopeusalueet **1-7**, käyttönopeudet:
1 = alhainen käyttönopeus – hidas,
7 = suuri käyttönopeus – nopea.

4 **Toiminnan näyttö (MUM54../55../56..)**
Valo palaa laitteen ollessa toiminnassa (valitsin asennossa **M** tai **1-7**). Valo vilkkuu, jos laitetta käytetään väärin, jos elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, katso kappale ”Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle”.

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

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

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

8 **Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi**

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

10 **Johdon säilytystila**
MUM52../MUM54..:
Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan
MUM55../MUM56..:
Johto kelautuu automaattisesti paikoilleen

Kulho varusteineen

11 **Teräskulho**

12 **Kansi**

Varusteet

13 **Vispilä**

14 **Pallovispilä**

15 **Taikinakoukku, jossa on taikinanohjain**

16 **Varustelaukku**
Varusteiden ja hienonnusterien säilyttämiseen.

Vihannesleikkuri

17 **Syöttöpainin**

18 **Kansi, jossa on täyttösuppilo**

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

20 **Teränpidike**

21 **Runko ja poistoaukko**

Tehosekoitin*

22 **Kulho**

23 **Kansi**

24 **Suppilo**

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

Käyttöasennot

Kuva B:

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

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

Käyttöasennon säätö:

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

Asento	Käyttöliitäntä		MUM52..	MUM 54/55/56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

Käyttö

⚠ **Loukkaantumisvaara!**
Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

Huomio!
Käytä konetta vain, kun lisävaruste / varuste on käyttöasennossaan. Älä käynnistä konetta ilman varustetta. Älä altista konetta ja varustetta lämmönlähteille. Osat eivät sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

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

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

Esivalmistelut

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

MUM52../MUM54..
Johdon kelaustila:
Vedä johto tarvittavaan pituuteen.

MUM55../MUM56..
Johto kelautuu automaattisesti paikoilleen:
Vedä yhdellä vedolla liitäntäjohtoa ulos haluamasi määrä (max. 100 cm) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukittuu.
Kun johto on liian pitkä:
Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelautua sopivan mittaiseksi. Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukittuu.

Huomio!
Varo, ettei johto kierry sisääntyönnettäessä. Kun koneessa on automaattinen johdonkelaus, älä työnnä johtoa sisään käsin. Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelautua paikalleen.

- Laita pistotulppa pistorasiaan.

Kulho ja varusteet

⚠ **Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara**
Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Työskentele vain kannen (12) ollessa paikallaan.
Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon. Siirrä varsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt.
Aseta aina suojakannet niiden käyttöliitäntöjen päälle, jotka ei ole käytössä.

Huomio!
Käytä kulhoa vain tämän laitteen kanssa.

Vispilä (13)
sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan

Pallovispilä (14)
vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan

Taikinakoukku (15)
vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut)

Kulhon ja varusteiden käyttö
Kuva E:

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Kiinnitä kulho:
  Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas, käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.
- Kiinnitä sopiva varuste – vispilä, pallovispilä tai taikinakoukku –, niin että se lukittuu käyttöliitäntään.

Ohje:
Käännä taikinakoukun taikinanohjainta, kunnes taikinakoukku pystyy lukkiutumaan **(kuva E-4b)**.

- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **1**.
- Laita kansi paikalleen.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Suositus:
– **Vispilä:**
  sekoita ensin nopeudella 1 (1), valitse sitten asento 7 (4)
– **Pallovispilä:**
  nopeus 7 (4), ainesten sekoittaminen nopeudella 1 (1)
– **Taikinakoukku:**
  sekoita ensin nopeudella 1 (1), vaivaa nopeudella 3 (2)

Ainesten lisääminen
- Pysäytä kone valitsimesta.
- Lisää ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.

tai

- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Täytä ainekset.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Irrota varuste käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta ”Puhdistus”.

Vihannesleikkuri

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

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

Ylikuormitussuoja
Kuva F:

Vihannesleikkurin käyttöakselissa on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta vihannesleikkurin ylikuormittuessa. Käyttöakseli murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa. Uuden teränpidikkeen ja käyttöakselin voi tilata huoltopalvelusta.

Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut

viipaloi hedelmät ja kasvikset.

Käyttönopeus 5 (3).

Käännettävän viipalointiterän merkinnät:
”1” paksuille viipaleille
”3” ohuille viipaleille

Huomio!
Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea / hieno

raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).

Käyttönopeus 3 (2) tai 4 (3).

Käännettävän raastinterän merkinnät:
”2” karkealle raasteelle
”4” hienolle raasteelle

Huomio!
Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella nopeudella 7 (4).

Raasteterä – keskihieno

raastaa raa’at perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäähdytetyn suklaan ja pähkinät.

Käyttönopeus 7 (4).

Huomio!
Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

Vihannesleikkurin käyttö
Kuva G:

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Kiinnitä kulho:
  Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas, käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **3**.
- Irrota vihannesleikkurin käyttöliitännän suojakansi **(kuva G-5a)**.
- Pidä kiinni teränpidikkeen alaosasta, samalla molempien kärkiosien tulee olla ylöspäin.
- Aseta haluamasi viipalointi- tai raastinterä varovasti paikalleen teränpidikkeen kärkiosien päälle **(kuva G-6a)**.
  Kun käytät käännettävää terää, varmista että tarvitsemasi käyttöpuoli on ylöspäin.
- Tartu teränpidikkeeseen sen yläpäästä ja aseta paikalleen runkoon **(kuva G-6b)**.
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Aseta vihannesleikkuri käyttöliitännän päälle kuten **kuvassa G-8** ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Valitse suositeltu nopeus.
- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä sisäänpäin syöttöpainimella.

Huomio!
Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.

Vinkki: Kun hienonnettavat ainekset ovat ohuita, käsittele ne nipuittain, niin saat tasaisemman lopputuloksen.

Ohje: Jos ainekset juuttuvat kiinni vihannesleikkuriin, katkaise virta yleiskoneesta, irrota pistotulppa pistorasiasta, odota että moottori pysähtyy, poista vihannesleikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista teränpidike ja terä painamalla sormella käyttöakselia vasten alhaaltapäin **(kuva H)**.
- Puhdista osat.

Tehosekoitin

⚠ **Varo terävää terää / pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!**

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Irrota / kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt! Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen. Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.

⚠ **Polttamisvaara!**

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

Huomio!

Tehosekoitin voi vaurioitua. Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja). Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Tehosekoittimen käyttö
Kuva J:

- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi asentoon **4**.

- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta tehosekoittimen kulho paikoilleen (kahvan merkki ja peruskoneen merkki kohdakkain) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.
  Maksimimäärä nesteitä = 1,25 litraa;
  maksimimäärä vaahtoavia tai kuumia nesteitä = 0,5 litraa;
  optimaali käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 50-100 grammaa.
- Aseta kansi paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti tehosekoittimen kahvassa. Kannen tulee napsahtaa kiinni.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Ainesten lisääminen
Kuva J-8:

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset

tai

- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta

tai

- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota tehosekoitin myötäpäivään kääntäen.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus

Huomio!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Peruskoneen puhdistus

⚠ **Sähköiskun vaara!**

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla. Älä käytä höyrypuhdistinta.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone ja käyttöliitäntöjen suojakannet puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Kulho ja varusteet ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Vihannesleikkurin puhdistus

Voit pestä vihannesleikkurin kaikki osat astianpesukoneessa.

Vinkki: Esimerkiksi raastetuista porkkanoista lähtee punaista väriä, jonka voit pyyhkiä pois vihannesleikkurista (ei hienonnusteristä) liinalla ja muutamalla tipalla ruokaöljyä. Huuhtele sitten vihannesleikkuri.

Tehosekoittimen puhdistus

⚠ **Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!**

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Tehosekoittimen kulho, kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä.

Vinkki: Nesteiden käsittelyn jälkeen voit usein puhdistaa tehosekoittimen myös irrottamatta sitä koneesta. Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (nopeudella **M**). Kaada pesuvesi pois ja huuhtele tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tärkeä ohje

Puhdista tarvittaessa varustelaukku. Noudata laukussa olevia puhdistusohjeita.

Säilytys

⚠ **Loukkaantumisvaara!**

Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.

Kuva K:

- Säilytä varusteita ja hienonnusteriä varustelaukussa.
- Säilytä varustelaukkua kulhossa.
- Säilytys alkuperäispakkauksessa, katso **kuva L**.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

⚠ **Loukkaantumisvaara!**

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Tärkeä ohje koskien malleja MUM54../MUM55../MUM56..

Jos käytät laitetta väärin, jos elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, niin toiminnan näytön valo alkaa vilkkua.

Kääntyvän varren tulee napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.

Yritä poistaa häiriö ensin seuraavien ohjeiden avulla.

Häiriö

Laite ei käynnisty.

Toimenpide

- Tarkista virransaanti.
- Tarkista pistotulppa.
- Tarkista varsi. Onko se oikeassa asennossa? Onko se napsahtanut kiinni?
- Käännä tehosekoitin tai kulho vasteeseen asti.
- Aseta tehosekoittimen kansi paikalleen ja käännä vasteeseen asti.
- Kiinnitä suojakansi käyttämättömien käyttöliitäntöjen päälle.
- Uudelleenkäynnistysmissuoja on aktivoitunut. Aseta valitsin asentoon **0/off** ja sitten takaisin haluamaasi asentoon.

Häiriö

Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä. Ylikuormitussuoja on aktivoitunut. Käsiteltäviä aineksia oli liian paljon.

Toimenpide

- Katkaise virta koneesta.
- Pienennä käsiteltävien ainesten määrää.
- Älä ylitä maksimimääriä (katso ”Käyttöesimerkit”)!

Häiriö

Käytön aikana painettiin vahingossa avaamispainiketta. Varsi kääntyy ylös. Moottori kytkeytyy pois päältä, mutta laite ei pysähdy varusteiden vaihtoasentoon.

Toimenpide

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta varsi asentoon **1**.
- Käynnistä kone (tehoalue 1).
- Katkaise taas virta koneesta.

Varuste pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon.

Häiriö

Tehosekoitin ei toimi tai pysähtyy käytön aikana, moottori ”hurisee”. Terä on jumittunut.

Toimenpide

- Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin ja poista este.
- Aseta tehosekoitin takaisin paikalleen.
- Käynnistä kone.

Tärkeä ohje

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käyttöohjeita

Kermavaahto

100 g-600 g

- Vatkaa kerma vaahdoksi pallovispilällä 1½-4 minuutin ajan nopeudella 7 (4) (kermamäärän ja -laadun mukaan).

Valkuaisvaahto

1-8 kananmunan valkuaista

- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi pallovispilällä 4-6 minuutin ajan nopeudella 7 (4).

Sokerikakkutaikina

Perusohje
2 munaa
2-3 rkl kuumaa vettä
100 g sokeria
1 tl vaniljasokeria
70 g jauhoja
70 g tärkkelysjauhoa
mahd. leivinjauhetta

- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) pallovispilällä vaahdoksi noin 4-6 minuutin ajan nopeudella 7 (4).
- Käännä valitsin asentoon 1 (1) ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikka kerrallaan ja sekoita noin ½-1 minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje

3-4 munaa
200-250 g sokeria
ripaus suolaa
1 tl vaniljasokeria
tai ½ sitruunan raastettu kuori
200-250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
500 g jauhoja
1 tl leivinjauhetta
125 ml maitoa

- Sekoita vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1 (1), sitten noin 3-4 minuuttia nopeudella 7 (4).

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Murotaikina

Perusohje

125 g voita (huoneenlämpöistä)
100-125 g sokeria
1 muna
ripaus suolaa
hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
250 g jauhoja
mahd. leivinjauhetta

- Vaivaa vispilällä tai taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1 (1), sitten noin 2-3 minuuttia nopeudella 6 (3).

500 g jauhoja tai enemmän:

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Hiivataikina

Perusohje

500 g jauhoja
1 muna
80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)
80 g sokeria
200-250 ml haaleaa maitoa
25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa
½ sitruunan kuori
ripaus suolaa

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3-6 minuuttia nopeudella 3 (2).

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Pastataikina

Perusohje

300 g jauhoja
3 munaa
tarpeen mukaan 1-2 rkl (10-20 g) kylmää vettä

- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3-5 minuutin ajan nopeudella 3 (2).

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Leipätaikina

Perusohje

750 g jauhoja
2 pussillinen kuivahiivaa
2 tl suolaa
450-500 ml lämmintä vettä

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

Majoneesi

2 munaa
2 tl sinappia
¼ l öljyä
2 rkl etikkaa tai sitruunanmehua
ripaus suolaa
ripaus sokeria

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) tehosekoittimessa muutama sekunti nopeudella 3 (2) tai 4 (3).
- Kytke tehosekoitin nopeudelle 7 (4) ja kaada öljy hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.

Jätehuolto

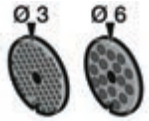
Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Lisävaruste

	MUZ5ZP1 Sitruspuserrin	Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.
	MUZ5CC1 Kuutioleikkuri	Paloittelee hedelmät ja vihannekset samankokoisiksi kuutioiksi
	MUZ5FW1 Lihamylly	Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai jauhelihamurekkeen valmistamista varten.
	**MUZ45LS1** Reikälevysarja hieno (3 mm), karkea (6 mm)	Lihamyllyyn MUZ5FW1. Hieno terä pasteijoille ja levitteille, karkea bratwursteille ja silavalle.
	MUZ45SV1 Kakkupursotin	Lihamyllyyn MUZ5FW1. Metallimuotti, 4 erilaista pursotin/kuvio vaihtoehtoa.
	MUZ45RV1 Raastinlaite	Lihamyllyyn MUZ5FW1. Rouhii pähkinät, mantelit, suklaan ja kuivat sämpylät.
	MUZ45FV1 Sosepuserrin	Lihamyllyyn MUZ5FW1. Soseuttaa marjat (paitsi vadelmat), tomaatit ja ruusunmarjat. Poistaa samalla siemenet ja varret esim. viinimarjoista.
	MUZ45PS1 Ranskanperunaterä	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.
	MUZ45AG1 Wokkivihannesterä	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

	MUZ45RS1 Raasteterä karkea	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.
	MUZ45KP1 Röstiperunaterä	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.
	MUZ5ER2 Teräskulho	Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 750 g jauhoja plus lisäainekset.
	MUZ5KR1 Muovikulho	Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 750 g jauhoja plus lisäainekset.
	MUZ5MX1 Tehosekoitin, muovia	Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat.
	MUZ5MM1 Monitoimise-koitin	Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäähdytetyn suklaan.

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

Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.
¡No superar las cantidades máximas admisibles (➔ *«Ejemplos prácticos» véase la página 136*)!
El aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar y batir alimentos. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Siempre que se empleen los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales. Utilizar el aparato solo con piezas y accesorios originales autorizados. No utilizar nunca los accesorios para otros aparatos.
Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

Indicaciones de seguridad importantes

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.
Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. Impida que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

⚠ ¡Peligro de electrocución y de incendio!

- El aparato sólo puede conectarse a una fuente de alimentación con corriente alterna a través de un enchufe reglamentario con puesta a tierra. Asegúrese de que el terminal de tierra protector de la instalación doméstica esté instalado de acuerdo con las normas vigentes.

- Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato solo debe ser reparado (p. ej., cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica.
- Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio. No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando!
- No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.
- No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. ¡No utilizar limpiadoras de vapor! No usar el aparato con las manos húmedas.
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

- Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- No modificar la posición del brazo giratorio con el aparato en funcionamiento.
- ¡Utilizar las herramientas solo si el recipiente está montado y tapado y las tapas de protección de los accionamientos están colocadas! ¡Al utilizar accesorios, colocar el recipiente, la tapa y las tapas protectoras de los accionamientos siguiendo las indicaciones!
- No introducir nunca las manos en el recipiente o en la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento. No introducir ningún objeto (p. ej. cuchara) en el recipiente o en la boca de llenado. Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- No utilizar nunca herramientas y accesorios o 2 accesorios al mismo tiempo. En caso de usar los accesorios específicos, además de estas instrucciones deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los accesorios.

- ¡Usar el accesorio solo completamente armado! No armar nunca el accesorio sobre la base motriz. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde!
- No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.
- ¡No introducir nunca las manos en la jarra batidora montada! No poner en marcha la jarra batidora sin su tapa.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.

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

⚠ **¡Peligro de asfixia!**
No permita que los niños jueguen con el embalaje.

⚠ **¡Atención!**
Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. No usar el aparato en seco, sin alimentos.

⚠ **¡Importante!**
Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado (➞ *«Cuidados y limpieza» véase la página 134*).

⚠ **Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorio**

¡Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso!

¡Atención! Cuchillas giratorias.

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

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch.
Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Índice

Uso conforme a lo prescrito 125
Indicaciones de seguridad importantes ... 125
Sistemas de seguridad 128
Descripción del aparato 128
Posiciones de trabajo..... 129
Manejo del aparato 130
Cuidados y limpieza..... 134
Guardar el aparato..... 135
Localización de averías 135
Ejemplos prácticos..... 136
Eliminación..... 138
Garantía 138
Accesorios opcionales 139

Sistemas de seguridad

Seguro de conexión

Véase la tabla «Posiciones de trabajo»

En las posiciones 1 y 3, el aparato sólo se puede conectar:

- si el recipiente de mezcla (11) está colocado en la máquina y se ha encajado girándolo.

Protección contra puesta en marcha fortuita

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

Seguro contra sobrecarga

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

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

El aparato no requiere un mantenimiento especifico.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A:

Base motriz

1 Tecla de desbloqueo

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

3 Mando giratorio
Tras colocar el mando en la posición de desconexión (**0/off**), el aparato ajusta automáticamente la posición óptima para cambiar los accesorios.
MUM52..:
0/off = Parada
M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).
Posición **1-4**, velocidad de trabajo:
1 = velocidad de trabajo lenta,
4 = velocidad de trabajo rápida.
MUM54../MUM55../MUM56..:
0/off = Parada
M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).
Posición **1-7**, velocidad de trabajo:
1 = velocidad de trabajo lenta,
7 = velocidad de trabajo rápida.

4 **Piloto de aviso para el funcionamiento del aparato (MUM54../55../56..)**
Se ilumina durante el funcionamiento del aparato (mando giratorio en la posición **M** o **1-7**). Parpadea en caso de un error en el manejo del aparato, al dispararse el fusible electrónico o en caso de registrarse una avería en el aparato; véase al respecto el capítulo «Localización de averías».

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

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

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

8 **Tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora**

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

10 **Recogida del cable**
MUM52../MUM54..:
Guardar el cable de conexión en el compartimento del cable
MUM55../MUM56..:
Recogecable automático

Recipiente de mezcla con accesorios

11 **Recipiente de mezcla, de acero inoxidable**

12 **Tapa**

Accesorios

13 **Varilla mezcladora**

14 **Varilla batidora**

15 **Garfio amasador con separador de masa**

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

Cortador-rallador

17 **Empujador**

18 **Tapa con boca de llenado**

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

20 **Soporte portadiscos**

21 **Carcasa con abertura de descarga**

Batidora*

22 **Vaso de la batidora**

23 **Tapa**

24 **Embudo**

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

Posiciones de trabajo

Fig. B:

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

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

Ajustar la posición de trabajo:

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

Posición	Accionamiento		MUM52..	MUM 54/55/ 56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

Manejo del aparato

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

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

- Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Limpieza».

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

Preparativos

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

MUM52../MUM54..
Compartimento para guardar el cable:
Extraer el cable de conexión del aparato en la longitud necesaria.

MUM55../MUM56..
Recogecable automático:
Tirar del cable, una sola vez, hasta alcanzar la longitud deseada (máxima longitud 100 cm).

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

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

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

Recipiente de mezcla y accesorios

⚠ **¡Peligro de lesiones a causa de la rotación de los accesorio!**
¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! ¡Trabajar sólo con la tapa (12) colocada!
Cambiar los accesorios sólo con el motor parado – ¡El aparato continúa funcionando durante unos instantes tras desconectarlo, quedando parado en la posición para cambiar el accesorio! Mover el brazo giratorio sólo una vez que se ha parado el accesorio usado.
Cubrir siempre los accionamientos que no se utilicen con sus tapas protectoras.

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

Varilla mezcladora (13)
para preparar masas, por ejemplo masa batida de bizcocho.

Varilla batidora (14)
para montar la clara de huevo a punto de nieve, preparar nata o batir masas ligeras, por ejemplo masa batida.

Garfio amasador (15)
para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplos uvas pasas, láminas de chocolate)

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

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

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

Advertencia:
En la varilla de amasado, girar el separador de masa hasta que encaje la varilla en el accionamiento **(Fig. E-4b)**.

- Incorporar los ingredientes en el recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **1**.

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

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

Agregar o reponer ingredientes

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

o

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

- Poner los ingredientes en la jarra batidora.

Tras concluir el trabajo

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

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

Cortador-rallador

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

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

Protección contra sobrecarga
Fig. F:

Con objeto de evitar daños importantes en su aparato en caso de sobrecarga del cortadorrallador, el eje de accionamiento de éste incorpora una entalladura (punto de ruptura prescrito). En caso de producirse una sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento se rompe en este punto. El soporte portadiscos con eje nuevo se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Cuchilla reversible para cortar – gruesa / fina

para cortar frutar y verdura.

Procesar en el escalón 5 (3).

Denominación en la cuchilla reversible para picar y cortar:
«1» designa la cara más gruesa
«3» para la cara más delgada.

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

Cuchilla reversible para rallado – grueso / fino

para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (tipo parmesano).

Procesar en el escalón 3 (2) ó 4 (3).

Denominación en la cuchilla reversible para rallado:
«2» designa la cara más gruesa
«4» para la cara más fina.

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

Disco rallador – semifino

para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano), chocolate frío y nueces.

Procesar en el escalón 7 (4).

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

Trabajar con el cortador-rallador Fig. G:

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Colocar el recipiente: inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre en la base motriz y asentarlo en la misma, girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **3**.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento del cortador-rallador **(Fig. G-5a)**.
- Sujetar el soporte portadiscos por el extremo inferior. Prestar atención a que las dos puntas estén hacia arriba.
- Colocar cuidadosamente la cuchilla picadora o el disco rallador sobre las puntas del soporte portadiscos **(Fig. G-6a)**. En los discos reversibles deberá prestarse atención a que la cara que se desea utilizar esté hacia arriba.
- Sujetar el soporte portadiscos por el extremo superior y colocarlo en la carcasa **(Fig. G-6b)**.
- Montar la tapa, prestando atención a la marca orientativa. Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el cortador-rallador sobre el accionamiento, tal como se muestra en la **figura G-8,** y girarlo hacia al derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo recomendada.
- Introducir los alimentos que se desean procesar en la boca de carga y empujarlos con el empujador.

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

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

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

Tras concluir el trabajo

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

Batidora

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

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

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

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

Trabajar con la jarra batidora
Fig. J:

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **4**.

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

Agregar o reponer ingredientes
Fig. J-8:

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

o

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

o

- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo

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

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

Cuidados y limpieza

¡Atención!
No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas.

Limpiar la base motriz

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

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz (bloque motor) y las tapas protectoras sólo con un paño húmedo. En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas manual.
- Secar la base motriz.

Limpiar el recipiente y los accesorios pequeños

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

Limpiar el cortador-rallador

Todas las piezas del cortador-rallador son aptos para el lavavajillas.

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

Limpiar la batidora

⚠ **¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!**
No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.

La jarra, la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.

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

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

Guardar el aparato

⚠ **¡Peligro de lesiones!**
Extraer el cable de conexión de la toma de corriente en caso de no utilizar el aparato.

Fig. K:

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

Localización de averías

⚠ **¡Peligro de lesiones!**
Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

Advertencia importante para los modelos MUM54../MUM55../MUM56..
En caso de manejo erróneo del aparato, dispararse el fusible electrónico o registrarse una avería en el aparato, el piloto de funcionamiento del aparato parpadea.

El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.

Trate de solucionar primero el problema surgido con ayuda de los consejos que le facilitamos a continuación.

Avería
El aparato no se pone en marcha.

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

Avería
El aparato se desconecta durante la marcha. La protección contra sobrecarga se ha activado. Se ha elaborado una cantidad excesiva de alimentos.

Forma de subsanarla
- Desconectar el aparato.
- Elaborar una menor cantidad de alimentos.
- No superar las máximas cantidades admisibles (véanse los «Ejemplos de aplicación»)!

Avería
Durante el funcionamiento del accionamiento se pulsó fortuitamente la tecla de desbloqueo. El brazo giratorio se desplaza hacia arriba. El accionamiento se desconecta, pero no queda en la posición para cambio de accesorios.

Forma de subsanarla

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Colocar el brazo giratorio en la posición de trabajo **1**.
- Conectar el aparato (escalón 1).
- Desconectar el aparato.

El accesorio queda parado en la posición para cambio de accesorio.

Avería

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

Forma de subsanarla

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

Advertencia importante

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

Ejemplos prácticos

Nata montada

100 g-600 g

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

Claras de huevo a punto de nieve

1-8 claras de huevo

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

Masa de bizcocho

Receta básica
2 huevos
2-3 cucharadas soperas de agua caliente
100 gramos de azúcar
1 sobrecito de azúcar de vainilla
70 gramos de harina
70 gramos de fécula de maíz (maicena)
levadura en polvo

- Batir todos los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con la varilla batidora durante 4-6 minutos en la posición de trabajo 7 (4), hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en la posición 1 (1) y agregar y mezclar la harina y la fécula de maíz (previamente tamizadas) durante aprox. ½-1 minuto. agregándolas a cucharadas.

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Masa batida

Receta básica

3-4 huevos
200-250 gramos de azúcar
1 pizca de sal
1 sobrecito de azúcar de vainilla
o la cáscara de medio limón
200-250 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
500 gramos de harina
1 paquetito de levadura en polvo
125 ml de leche

- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½-1 minuto en la posición 1 (1) y a continuación, durante 3-4 minutos, en la posición 7 (4).

Máxima cantidad: 1,5 veces la receta básica

Masa quebrada (pastaflora)

Receta básica

125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)
100-125 gramos de azúcar
1 huevo
1 pizca de sal
unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla
250 gramos de harina
levadura en polvo

- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición 1 (1) y a continuación, durante 2-3 minutos, en la posición 6 (3).

A partir de 500 gramos de harina:

- Amasar los ingredientes con el garfio de amasador durante aprox. ½ minuto en la posición 1 (1) y a continuación, durante 3-4 minutos, en la posición 3 (2).

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Masa de levadura

Receta básica

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

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

Máxima cantidad: 1,5 veces la receta básica

Masa para pasta

Receta básica

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

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

Máxima cantidad: 1,5 veces la receta básica

Masa para pan

Receta básica

750 gramos de harina
2 paquetito de levadura seca
2 cucharillas de sal
450-500 ml de agua templada

- Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante aprox. 4-5 minutos, en la posición de trabajo 3 (2).

Mayonesa

2 huevos
2 cucharilla de mostaza
¼ l de aceite
2 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre
1 pizca de sal
1 pizca de azúcar

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

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

Consumir la mayonesa tras su elaboración. ¡No guardarla!

Eliminación

Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

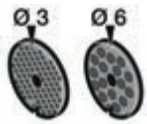
Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE
Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por Bosch.
En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.
Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico.
Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

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

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Accesorios opcionales

	MUZ5ZP1 Exprimidor de cítricos	Para exprimir naranjas, limones, limas o pomelos.
	MUZ5CC1 Cortadora de dados	Para cortar fruta y verdura en dados de tamaño uniforme.
	MUZ5FW1 Picadora de carne	Para picar carne fresca, preparar tartar o asado de carne picada.
	**MUZ45LS1** Juego de discos finos (3 mm), gruesos (6 mm)	Para la picadora MUZ5FW1. Los discos finos para preparar pasteles y cremas, los gruesos para salchichas y bacón.
	MUZ45SV1 Accesorio para repostería	Para la picadora MUZ5FW1. Con plantilla metálica para cuatro pastas diferentes.
	MUZ45RV1 Accesorio para rallar	Para la picadora MUZ5FW1. Para rallar nueces, almendras, chocolate y panecillos asentados o secos.
	MUZ45FV1 Accesorio tamizador de frutas	Para la picadora MUZ5FW1. para preparar purés de bayas, excepto frambuesas, tomates y escaramujos; elimina automáticamente los tallos y las pepitas de las grosellas, por ejemplo.
	MUZ45PS1 Disco para cortar patatas crudas	Para el accesorio para rallar MUZ5DS1. Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.
	MUZ45AG1 Disco para cortar verduras orientales	Para el accesorio para rallar MUZ5DS1. Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticas.

	MUZ45RS1 Disco rallador, grueso	Para el accesorio para rallar MUZ5DS1. Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.
	MUZ45KP1 Disco para rallar patatas a la suiza	Para el accesorio para rallar MUZ5DS1. Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.
	MUZ5ER2 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable	En el recipiente de mezcla se pueden elaborar 750 gramos de harina, además de los ingredientes correspondientes.
	MUZ5KR1 Recipiente de mezcla de plástico	En el recipiente de mezcla se pueden elaborar 750 gramos de harina, además de los ingredientes correspondientes.
	MUZ5MX1 Jarra batidora de plástico	Para mezclar bebidas, hacer purés de frutas o verduras, preparar mayonesas, picar frutas y nueces o picar hielo.
	MUZ5MM1 Batidora múltiple	Para picar hierbas aromáticas, verdura, manzanas y carne, y rallar zanahorias, nabos, queso nueces y chocolate frío.

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

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico.
Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (➔ *“Exemplos de utilização” ver página 151*).
O aparelho é adequado para mexer, amassar e bater alimentos.
O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias. São possíveis aplicações adicionais mediante utilização de outros acessórios homologados pelo fabricante. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais autorizados. Nunca utilizar os acessórios para outros aparelhos.
Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

Indicações de segurança importantes

Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo. A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.
Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

⚠ **Perigo de choque elétrico e de incêndio!**

- O aparelho deve ser ligado a uma rede elétrica com corrente alternada apenas através de uma tomada corretamente instalada. Certifique-se de que o sistema fio terra da alimentação elétrica doméstica foi instalado corretamente.
- Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho como, p. ex., a substituição de um cabo elétrico danificado, só podem ser efetuadas pelo nosso Serviço de Assistência Técnica, para se evitarem situações de perigo.

- Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector.
- Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento!
- Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como por exemplo placas de fogão. Não permitir que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.
- Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

⚠ **Perigo de ferimentos!**

- Antes de se trocar peças acessórias ou opcionais que se movimentam durante o funcionamento, tem de se desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente. Depois de desligado, o acionamento ainda gira por breves instantes. Aguardar que o acionamento esteja completamente parado.
- Não alterar a posição do braço móvel enquanto o aparelho estiver ligado.
- Utilizar as ferramentas apenas com a tigela, a tampa e a tampa de proteção do acionamento colocadas! Caso sejam utilizados acessórios, colocar a tigela, a tampa e a tampa de proteção do acionamento de acordo com as instruções!
- Durante o funcionamento, nunca introduzir as mãos na tigela nem no canal de enchimento. Não introduzir objetos (p. ex., concha) na tigela nem no canal de enchimento. Manter as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- Nunca utilizar ferramentas em simultâneo com um ou 2 acessórios. Na utilização dos acessórios, respeitar estas instruções de serviço, bem como as instruções anexas.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Nunca montar o acessório no aparelho base. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.
- 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.
- Nunca segurar no misturador depois de este estar montado! Nunca colocar o misturador em funcionamento sem a tampa colocada.
- Cuidado ao manusear as lâminas afiadas durante o esvaziamento do recipiente e durante a limpeza.

⚠ 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.

⚠ Perigo de asfixia!
Não permitir que crianças brinquem com o material de embalagem.

⚠ Atenção!
Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos. Não utilizar em vazio.

⚠ Importante!
É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização (➔ *“Limpeza e manutenção” ver página 149*).

⚠ 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.

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch.
Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Utilização correta 141
Indicações de segurança importantes..... 141
Sistemas de segurança 144
Panorâmica do aparelho..... 144
Posições de trabalho 145
Utilização..... 146
Limpeza e manutenção 149
Arrumação..... 150
Ajuda em caso de anomalia 150
Exemplos de utilização 151
Eliminação do aparelho 153
Garantia..... 153
Acessórios especiais 154

Sistemas de segurança

Protecção de ligação

Ver tabela “Posições de trabalho”
O aparelho só pode ser ligado na posição **1** e **3**:

- Se a tigela (11) tiver sido colocada e rodada até prender.

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”.

O aparelho não carece de manutenção.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A:

Aparelho base

1 **Tecla de desbloqueamento**

2 **Braço oscilante**
Função de “Easy Armlift” para apoio do movimento ascendente do braço (ver “Posições de trabalho”).

3 **Selector rotativo**
Depois de desligar o aparelho (posição **0/off**), ele muda automaticamente para a posição ideal para troca da ferramenta.
MUM52..:
0/off = Stop
M = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.
Fases **1-4**, velocidade de funcionamento:
1 = Rotação baixa – lento,
4 = Rotação elevada – rápido.
MUM54../MUM55../MUM56..:
0/off = Stop
M = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.
Fases **1-7**, velocidade de funcionamento:
1 = Rotação baixa – lento,
7 = Rotação elevada – rápido.

4 **Indicação de funcionamento (MUM54../55../56..)**
Está iluminada durante o funcionamento (Selector em **M** ou **1-7**). Está a piscar em caso de erros na utilização do aparelho, na activação do dispositivo electrónico de segurança ou de defeito no aparelho, ver capítulo “Ajuda em caso de anomalias”.

5 **Tampa de protecção do accionamento**
Para retirar a tampa de protecção do accionamento, pressionar a zona traseira e retirar a tampa.

6 **Accionamento para**
– **Dispositivo para cortar e ralar** e
– **Espremedor de citrinos**
(acessórios especiais*).
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** (acessórios especiais*)

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**
MUM52../MUM54..:
Guardar o cabo no seu compartimento
MUM55../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
- **a** Disco reversível de corte – grosso / fino
- **b** Disco reversível de ralar – grosso / fino
- **c** Disco de raspar – médio / fino

20 Suporte de discos
21 Estrutura com abertura de saída

Misturador*
22 Copo misturador
23 Tampa
24 Funil

* Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, ele pode ser adquirido no comércio da especialidade ou nos Serviços Técnicos.

Posições de trabalho

Fig. B:

Atenção!
Utilizar somente o aparelho, se ferramentas / acessórios, de acordo com esta tabela, estiverem colocados no accionamento correcto e na posição correcta e se estiver na posição de funcionamento. O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.

Indicação
O braço oscilante está equipado com a função de “Easy Armlift”, que apoia o movimento ascendente do braço oscilante.

Ajuste da posição de trabalho:

- Accionar a tecla de desbloqueamento e deslocar o braço móvel. Apoiar o movimento com uma das mãos.
- Movimentar o braço móvel até este encaixar na posição de trabalho pretendida.

Posição	Accionamento		MUM52..	MUM 54/55/56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

* Montar / desmontar as varas para massas leves, bater claras em castelo e massas pesadas; adicionar grande quantidade de alimentos.

Utilização

⚠ **Perigo de ferimentos!**
Só ligar a ficha à tomada, quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.

Atenção!
Utilizar o aparelho somente com acessórios / ferramentas na posição de funcionamento. Não colocar o aparelho vazio em funcionamento. Não expor o aparelho nem os acessórios a qualquer fonte de calor. As peças não são próprias para utilizar no micro-ondas.

- Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver capítulo “Limpeza e manutenção”.

Indicação importante!
Os valores de referência para a velocidade de funcionamento recomendados nestas Instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases. Para aparelhos com selector de 4 fases, os respectivos valores encontram-se entre parêntesis.
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 autocolante no aparelho **(Fig. C)**.

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Puxar o cabo para fora **(Fig. D)**.
  MUM52../MUM54..
  Compartimento para o cabo:
  Puxar o cabo até ao cumprimento desejado.

  MUM55../MUM56..
  Automático de enrolamento do cabo:
  Puxar o cabo para fora, até ao comprimento pretendido (máx. 100 cm) e, depois, libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.

  Reduzir o comprimento de trabalho do cabo:
  Puxar suavemente o cabo e deixá-lo enrolar até atingir o comprimento desejado. Depois, puxar novamente o cabo e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.

Atenção!
Ao recolher o cabo, este não deve ser torcido Nos aparelhos com enrolamento automático do cabo, este não deve ser recolhido manualmente. Se o cabo prender, puxá-lo totalmente para fora e, depois, deixá-lo enrolar até ao fim.

- Ligar a ficha à tomada.

Tigela e ferramentas

⚠ **Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação**
Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Trabalhar sempre com a tampa colocada (12)!
Trocar as ferramentas só com o accionamento completamente imobilizado – depois de desligado, o accionamento ainda se movimenta por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas. Movimentar o braço móvel só depois da ferramenta completamente imobilizada.
Por razões de segurança, o aparelho só deve funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (5, 8).

Atenção!
Utilizar a tigela apenas para trabalhar com este aparelho.

Vara para massas leves (13)
para bater massas, p. ex. massas leves.

Vara para bater claras em castelo (14)
para bater claras em castelo, natas e para bater massas muito leves, p. ex. massa para bolos.

Vara para massas pesadas (15)
Para amassar massas pesadas e para envolver ingredientes que não devem ser fragmentados (p. ex. passas de uvas, raspas de chocolate)

Trabalhar com a tigela e as ferramentas Fig. E:

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.
- Colocação da tigela:
  Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente, e depois pousá-lo e rodá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até encaixar.
- Em função do trabalho a realizar, introduzir a vara para massas leves, a vara para bater claras em castelo ou a vara para massas pesadas até ela ficar bem fixa no accionamento.

Indicação:
No caso de massas pesadas, rodar a protecção das massas até que a vara possa encaixar **(Fig. E-4b)**.

- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **1**.
- Colocar a tampa.
- Regular o selector para a fase pretendida.

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

Adicionar ingredientes

- Desligar o aparelho através do selector.
- Introduzir os ingredientes através da abertura na tampa

ou

- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.
- Introduzir os ingredientes.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.
- Retirar a ferramenta do accionamento.
- Desmontar a tigela.
- Limpar todos os componentes, ver “Limpeza e manutenção”.

Dispositivo para cortar e ralar

⚠ Perigo de ferimentos
Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos!
Montar/desmontar o dispositivo para cortar e ralar somente com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada. Não tocar no compartimento de enchimento.

Atenção!
O dispositivo para cortar e ralar só deve ser utilizado na situação de completamente montado. Nunca montar o dispositivo para cortar e ralar no aparelho base. O dispositivo para cortar e ralar só deve funcionar na posição apresentada.

Protecção contra sobrecarga Fig. F:

Para se evitarem danos importantes no seu aparelho em caso de sobrecarga no dispositivo de cortar e ralar, o veio de accionamento deste dispositivo dispõe de um entalhe (ponto teórico de ruptura). Em caso de sobrecarga o veio de accionamento quebra neste ponto. Um novo suporte de discos com veio de accionamento pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos.

Disco reversível de corte – grosso / fino

Para cortar frutos e legumes.

Processamento na fase 5 (3).

Designação no disco reversível de corte:
“1” para o lado de corte mais grosso
“3” para o lado de corte mais grosso

Atenção!
O disco reversível de corte não é indicado para cortar queijo rijo, pão, pãezinhos e chocolate. Batatas cozidas ou muito cozidas só devem ser cortadas frias.

Disco reversível de ralar – grosso / fino

Para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (p. ex. Parmesão). Processamento na fase 3 (2) ou 4 (3).

Designação no disco reversível para ralar:
“2” para o lado de raspar mais grosso
“4” para o lado de ralar mais fino

Atenção!
O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes. Queijo mole só deve ser ralado com o lado grosso na fase 7 (4).

Disco de raspar – médio / fino

Para ralar batatas cruas, queijo rijo (p. ex. Parmesão), chocolate refrigerado e nozes.

Processamento na fase 7 (4).

Atenção!
O disco para ralar não é indicado para ralar queijo mole e em fatias.

Trabalhar com o dispositivo para cortar e ralar
Fig. G:

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.

- Colocação da tigela:
  Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente, e depois pousá-lo e rodá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até encaixar.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **3**.

- Retirar a tampa de protecção do accionamento do dispositivo de corte **(Fig. G-5a)**.
- Segurar o suporte de discos pelo terminal inferior, nesta situação, as duas pontas têm que apontar para cima.
- Assentar com cuidado os discos de cortar e de ralar pretendidos nas pontas do suporte de discos **(Fig. G-6a)**.
  No caso dos discos reversíveis, ter atenção para que o lado pretendido fique virado para cima.
- Segurar o suporte de discos pelo terminal superior e inseri-lo na caixa **(Fig. G-6b)**.
- Assentar a tampa (atenção à marcação) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o dispositivo para cortar e ralar no accionamento, conforme ilustrado na **Fig. G-8** e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o selector na fase recomendada.
- Adicionar os alimentos para preparar através do compartimento de enchimento e empurrar com o calcador.

Atenção!
Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.

Sugestão: Para obter cortes uniformes, preparar o produto para cortar em molhos de pequeno volume.

Indicação: Se os alimentos a preparar ficarem agarrados ao dispositivo de corte, deverá desligar a máquina, retirar a ficha da tomada e aguardar até o accionamento estar completamente parado. Retirar a tampa do dispositivo de corte e esvaziar o compartimento de enchimento.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar o dispositivo para cortar e ralar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o suporte de discos com o disco. Para isso, e com o dedo por baixo, pressionar contra o veio de accionamento **(Fig. H)**.
- Limpar os vários componentes.

Misturador

⚠ **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada / aos accionamentos em rotação!**

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! Desmontar / montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.

⚠ **Perigo de queimaduras!**

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Atenção!

O misturador pode ficar danificado. Não processar ingredientes ultracongelados (excepto cubos de gelo). Não utilizar o misturador vazio.

Trabalhar com o copo misturador
Fig. J:

- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço móvel na posição **4**.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Colocar o copo misturador (marcação na asa com marcação do aparelho base) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Introduzir os ingredientes.
  Quantidade máxima de líquido = 1,25 litros;
  quantidade máxima de líquidos que formem espuma ou quentes = 0,5 litro;
  Quantidade ideal para trabalhar, sólidos = 50-100 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. K:

- Arrumar as ferramentas e os discos de picar na bolsa de acessórios.
- Arrumar a bolsa de acessórios dentro da tigela.
- Para arrumação na embalagem original, ver **Fig. L**.

Ajuda em caso de anomalia

⚠ **Perigo de ferimentos!**

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

Indicação importante para MUM54../MUM55../MUM56..

A indicação de funcionamento a piscar indica um erro no manuseamento do aparelho, uma activação do dispositivo electrónico de segurança ou uma avaria no aparelho.

O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.

Primeiramente, deverá tentar eliminar o problema surgido, com a ajuda das indicações seguintes.

Anomalia

O aparelho não arranca.

Ajuda

- Verificar se há corrente.
- Verificar a ficha.
- Verificar o braço móvel. Posição correcta? Bem engatado?
- Apertar bem, rodando até ao batente, o copo misturador ou a tigela.
- Colocar a tampa do copo misturador e apertá-la bem, rodando-a até prender.
- Colocar a tampa de protecção dos accionamentos que não estão em utilização.
- A segurança contra nova ligação está activa. Colocar o aparelho em **0/off** e, depois retornar para a fase desejada.

Anomalia

O aparelho desliga durante o funcionamento. A protecção contra sobrecargas foi activada. Foram preparados demasiados alimentos em simultâneo.

Ajuda

- Desligar o aparelho.
- Reduzir as quantidades a preparar.
- Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver “Exemplos de aplicação”)!

Anomalia
Com o accionamento a funcionar, a tecla de desbloqueamento foi activada inadvertidamente. O braço oscilante desloca-se para cima. O accionamento desliga, mas, no entanto, não fica parado na posição de substituição da ferramenta.

Ajuda
- 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 (4), (dependendo da quantidade e das características das natas) com a vara para bater claras em castelo.

Claras

1 a 8 claras

- Bater as claras 4 a 6 minutos na fase 7 (4) com a vara para claras em castelo.

Massa tipo biscoito

Receita base
2 ovos
2-3 colheres de sopa de água quente
100 g de açúcar
1 pacotinho de açúcar baunilhado
70 g de farinha
70 g de fécula
um pouco de fermento em pó

- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) ca. de 4-6 minutos na fase 7 (4) com as varas para massas leves, até formar espuma.
- Rodar o selector para a fase 1 (1) e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massas leves

Receita base

3-4 ovos
200-250 g de açúcar
1 pitada de sal
1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão
200-250 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)
500 g de farinha
1 pacotinho de fermento em pó
125 ml de leite

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1 (1), depois, mais ca. de 3-4 minutos na fase 7 (4).

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Massa quebrada

Receita base

125 g de manteiga
(à temperatura ambiente)
100-125 g de açúcar
1 ovo
1 pitada de sal
Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado
250 g de farinha
um pouco de fermento em pó

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 (1) e, depois, mais 2-3 minutos na fase 6 (3).

A partir de 500 g de farinha:

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa levedada

Receita base

500 g de farinha
1 ovo
80 g de gordura (à temperatura ambiente)
80 g de açúcar
200-250 ml de leite morno
25 g de fermento fresco ou um pacotinho de fermento seco
Raspa de casca de ½ limão
1 pitada de sal

- Trabalhar todos os ingredientes durante cerca de ½ minuto na fase 1 e, depois, cerca 3-6 minutos na fase 3 (2) com as varas para massas pesadas.

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 (2) 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

- Trabalhar todos os ingredientes durante cerca de ½ minuto na fase 1 e, depois, cerca 4-5 minutos na fase 3 (2) com as varas para massas pesadas.

Maionese

2 ovos
2 cl. de chá de mostarda
¼ l de óleo
2 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre
1 pitada de sal
1 pitada de açúcar

Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (excepto o óleo) no misturador, na fase 3 (2) ou 4 (3), durante alguns segundos.
- Comutar o misturador para a fase 7 (4) e deitar lentamente o óleo através do funil, continuando a mexer até que a maionese tenha a consistência pretendida.

Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.

Eliminação do aparelho

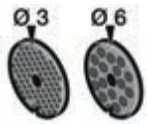
Eliminar a embalagem de forma ecológica. Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.
Contactar o revendedor especializado para mais informações.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país em que o mesmo for adquirido. O representante onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço dentro da garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Salvo alterações técnicas.

Acessórios especiais

	MUZ5ZP1 Espremedor de citrinos	Para espremer laranjas, limões e toranjas.
	MUZ5CC1 Cortadora de cubos	Para cortar fruta e legumes em cubos do mesmo tamanho
	MUZ5FW1 Picador de carne	Para picar carne fresca, para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.
	**MUZ45LS1** Jogo de discos com furos fino (3 mm), grosso (6 mm)	Para o picador de carne MUZ5FW1. Fino para empadas e acompanhamentos para o pão, grosso para salsichas frescas e toucinho.
	MUZ45SV1 Adaptador para farturas	Para o picador de carne MUZ5FW1. Com molde metálico para 4 formas diferentes de bolos
	MUZ45RV1 Ralador	Para o picador de carne MUZ5FW1. Para ralar nozes, amêndoas, chocolate e pão seco.
	MUZ45FV1 Adaptador para espremedor de fruta	Para o picador de carne MUZ5FW1. Para espremer frutos de baga, excepto para fazer mousse de framboesas, tomate e frutos da roseira brava. Serão tirados os pés às groselhas e, simultaneamente, descaroçadas.
	MUZ45PS1 Disco para batatas fritas	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.
	MUZ45AG1 Disco para legumes asiáticos	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.

	MUZ45RS1 Disco de raspar grosso	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.
	MUZ45KP1 Disco para bolinhos de batata ralada	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Para ralar batatas cruas para “Rösti” (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas.
	MUZ5ER2 Tigela em inox	Na tigela podem ser preparados até 750 g de farinha mais ingredientes.
	MUZ5KR1 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.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση.
Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (➔ *«Παραδείγματα εφαρμογών» βλέπε στη σελίδα 166*).
Η συσκευή είναι κατάλληλη για το ανακάτεμα, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή περαιτέρω εξαρτημάτων είναι δυνατές πρόσθετες εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με εγκεκριμένα, γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές.
Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.
Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

⚠ **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί σε ένα δίκτυο εναλλασσομένου ρεύματος μόνο μέσω μιας πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τους κανονισμούς. Εξασφαλίστε, ότι το σύστημα αγωγών προστασίας (γείωση) της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς.

- Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.
- Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος. Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Περίμενετε την πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- Μην αλλάξετε τη ρύθμιση του στρεφόμενου βραχίονα, ενώ η συσκευή είναι ενεργοποποιημένη.
- Λειτουργείτε τα εργαλεία μόνο με τοποθετημένο μπολ, τοποθετημένο καπάκι και τοποθετημένα καπάκια των μηχανισμών κίνησης! Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τοποθετήστε το μπολ, το καπάκι και το καπάκι του μηχανισμού κίνησης σύμφωνα με τις οδηγίες!
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Μη βάλετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα εργαλεία και εξαρτήματα ή 2 εξαρτήματα. Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων προσέξτε τόσο αυτές όσο και τις εκάστοτε συνημμένες οδηγίες χρήσης.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.
- 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.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Μη λειτουργείτε ποτέ το μίξερ χωρίς τοποθετημένο καπάκι.
- Προσοχή κατά την εργασία με τα κοφτερά μαχαίρια, κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό.

⚠ 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.

⚠ Κίνδυνος ασφυξίας!
Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

⚠ Προσοχή!
Συνίσταται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των τροφίμων. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).

⚠ Σημαντικό!
Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμείνει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη (➔ *«Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 165*).

⚠ 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.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με
το σκοπό προορισμού 156
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας..... 156
Συστήματα ασφαλείας..... 159
Με μια ματιά 159
Θέσεις εργασίας..... 160
Χειρισμός..... 161
Καθαρισμός και φροντίδα 165
Φύλαξη 165
Αντιμετώπιση βλαβών..... 165
Παραδείγματα εφαρμογών..... 166
Απόσυρση..... 168
Όροι εγγύησης 169
Ειδικά εξαρτήματα 170

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.

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».

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα A:

Βασική συσκευή

1 **Πλήκτρο απασφάλισης**

2 **Στρεφόμενος βραχίονας**
Λειτουργία «Easy Armlift» για την υποστήριξη της κίνησης του βραχίονα προς τα πάνω (βλ. «Θέσεις εργασίας»).

3 **Περιστρεφόμενος διακόπτης**
Μετά την απενεργοποίηση (θέση **0/off**) η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στην ιδανική θέση για την αλλαγή των εργαλείων.
MUM52..:
0/off = Στοπ
M = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμιξης.
Βαθμίδα **1-4**, ταχύτητα λειτουργίας:
1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά
4 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα
MUM54../MUM55../MUM56..:
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 (MUM54../55../56..)**
Ανάβει κατά τη λειτουργία (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **M** ή **1-7**). Αναβοσβήνει σε περίπτωση σφαλμάτων στον χειρισμό της συσκευής, κατά την ενεργοποίηση της ηλεκτρονικής ασφάλειας ή αντίστοιχα σε βλάβη της συσκευής, βλ. «Αντιμετώπιση βλαβών».

5 Προστατευτικό καπάκι κίνησης
Για την αφαίρεση του προστατευτικού καπακιού της κίνησης πιέστε στην πίσω περιοχή και αφαιρέστε το καπάκι.

6 Κίνηση για
– Κόφτης διαρκείας και
– Στύφτης εσπεριδοειδών (ειδικό εξάρτημα*).
Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε το καπάκι προστασίας κίνησης.

7 Κίνηση για εργαλεία (εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος, εργαλείο ζυμώματος) **και κρεατομηχανή** (ειδικό εξάρτημα*)

8 Προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ

9 Κίνηση για το μίξερ (ειδικό εξάρτημα*)
Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετήστε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ.

10 Φύλαξη καλωδίου
MUM52../MUM54..:
Βάζετε το καλώδιο στον χώρο καλωδίου
MUM55../MUM56..:
Αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου

Μπολ με εξαρτήματα

11 Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα

12 Καπάκι

Εργαλεία

13 Εργαλείο ανάδευσης

14 Εργαλείο χτυπήματος

15 Εργαλείο ζυμώματος με τεμάχιο απώθησης ζύμης

16 Θήκη εξαρτημάτων
Για τη φύλαξη των εργαλείων και των δίσκων κοπής.

Κόφτης διαρκείας

17 Πιεστής

18 Καπάκι με χωνί πλήρωσης

19 Δίσκοι κοπής
- **a** Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό / ψιλό κόψιμο
- **b** Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
- **c** Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

20 Φορέας δίσκου

21 Περίβλημα με άνοιγμα κένωσης

Μίξερ*

22 Ποτήρι μίξερ

23 Καπάκι

24 Χωνί

* Αν ένα εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παραδοσης, μπορείτε να το προμηθευτείτε από το εμπόριο και την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Θέσεις εργασίας

Εικόνα B:

Προσοχή!
Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον, όταν το εργαλείο / εξάρτημα σύμφωνα με τον πίνακα αυτόν έχει τοποθετηθεί στη σωστή κίνηση και στη σωστή θέση και όταν βρίσκεται στη θέση εργασίας. Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να έχει κουμπώσει σε κάθε θέση εργασίας.

Υπόδειξη
Ο στρεφόμενος βραχίονας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «Easy Armlift», η οποία υποστηρίζει την κίνηση του βραχίονα στρέψης προς τα πάνω.

Ρύθμιση της θέσης εργασίας:

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και κουνήστε τον στρεφόμενο βραχίονα. Υποστηρίξτε την κίνηση με το ένα χέρι.
- Φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στην επιθυμητή θέση, μέχρι να κουμπώσει.

Θέση	Κίνηση		MUM52..	MUM 54/55/ 56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5

Θέση	Κίνηση		MUM52..	MUM 54/55/ 56..
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

Χειρισμός

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
Βάλτε το φις στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.

Προσοχή!
Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον με το εργαλείο/εξάρτημα στη θέση εργασίας. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς φορτίο. Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε πηγές θερμότητας. Τα μέρη δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

Σημαντική υπόδειξη
Οι συνιστώμενες ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας στις παρούσες οδηγίες χρήσης αναφέρονται σε συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 7 βαθμίδων. Για συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 4 βαθμίδων θα βρείτε τις τιμές κάθε φορά σε παρενθέσεις μετά από αυτές.
Στις παρούσες οδηγίες χρήσης βρίσκεται ένα αυτοκόλλητο με ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας της συσκευής σε χρήση των εργαλείων ή αντίστοιχα των εξαρτημάτων. Εμείς σας συνιστούμε, να επικολλήσετε το αυτοκόλλητο αυτό στη συσκευή **(Εικόνα C)**.

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε προς τα έξω το καλώδιο **(Εικόνα D)**.
  MUM52../MUM54..
  Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
  Τραβήξτε το καλώδιο στο επιθυμητό μήκος προς τα έξω.
  MUM55../MUM56..
  Αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου:
  Τραβήξτε το καλώδιο μεμιάς ως το επιθυμητό μήκος (το πολύ 100 cm) προς τα έξω και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει στη θέση αυτή,
  Μείωση του μήκους εργασίας:
  Τραβήξτε ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το να τυλιχτεί ως το επιθυμητό μήκος. Κατόπιν τραβήξτε εκ νέου ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει.

Προσοχή!
Κατά την ώθηση προς τα μέσα προσέξτε να μη στριφτεί το καλώδιο. Σε συσκευές με αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου μην ωθείτε το καλώδιο με το χέρι προς τα μέσα. Αν μαγκωθεί το καλώδιο, τότε τραβήξτε το μέχρι το τέρμα προς τα έξω και αφήστε κατόπιν να ξανατυλιχτεί.

- Βάζετε το φις στην πρίζα.

Μπολ και εργαλεία

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία**
Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι (12).
Αλλάζετε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο και ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου. Κινείτε τον στρεφόμενο βραχίονα, αφού ακινητοποιηθεί πρώτα το εργαλείο.
Καλύπτετε τους μη χρησιμοποιούμενους μηχανισμούς κίνησης πάντοτε με τα καπάκια των μηχανισμών κίνησης.

Προσοχή!
Χρησιμοποιείτε το μπολ μόνο για εργασίες με την παρούσα συσκευή.

Εργαλείο ανάδευσης (13)
για το ανακάτεμα ζύμης (π. χ. ζύμη κέικ)

Εργαλείο χτυπήματος (14)
Για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π. χ. ζύμη μπισκότου.

Εργαλείο ζυμώματος (15)
Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας)

Εργασία με το μπολ και τα εργαλεία
Εικόνα Ξ:

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.
- Τοποθετήστε το μπολ:
  τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το, – στρέφετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Ανάλογα με την εργασία τοποθετήστε στην κίνηση το εργαλείο ανάδευσης, χτυπήματος ή ζυμώματος έτσι, ώστε να κουμπώσει.

Υπόδειξη:
Υπόδειξη: Στο εργαλείο ζυμώματος στρέφετε το τεμάχιο απώθησης ζύμης, μέχρι να μπορεί να κουμπώσει το εργαλείο **(Εικόνα Ξ-4b)**.

- Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Η σύστασή μας:
– **Εργαλείο ανάδευσης:**
Ανακατεύετε πρώτα στη βαθμίδα 1 (1), επιλέξτε μετά τη βαθμίδα 7 (4)
– **Εργαλείο χτυπήματος:**
Βαθμίδα 7 (4), απαλό ανακάτεμα στη βαθμίδα 1 (1)
– **Εργαλείο ζυμώματος:**
Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1 (1), ζύμωμα στη βαθμίδα 3 (2)

Συμπλήρωση υλικών
- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Συμπληρώστε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.

ή
- Αφαιρέστε το καπάκι.

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.
- Ρίχνετε τα υλικά.

Μετά την εργασία
- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το καπάκι.

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.
- Αφαιρέστε το εργαλείο από την κίνηση.
- Αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα».

Κόφτης διαρκείας

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού**
Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
Τοποθετείτε/αφαιρείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση ή με βγαλμένο το φις από την πρίζα.
Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης.

Προσοχή!
Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε ποτέ τον κόφτη ποτέ στη βασική συσκευή. Λειτουργείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο στη θέση λειτουργίας που δείχνεται.

Προστασία από υπερφόρτωση Εικόνα F:

Για να εμποδιστούν μεγάλες ζημιές στη συσκευή σας σε περίπτωση υπερφόρτωσης του κόφτη χωρίς μπολ, ο άξονας κίνησης του κόφτη χωρίς μπολ διαθέτει μια εγκοπή (σημείο ηθελημένης θραύσης). Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει ο άξονας κίνησης σ' αυτό το σημείο. Καινούργιο φορέα δίσκου με άξονα κίνησης μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό / ψιλό κόψιμο

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 5 (3).

Χαρακτηριστικό στον δίσκο κοπής διπλής όψης:
«1» για τη μεριά για χοντρό κόψιμο
«3» για τη μεριά για ψιλό κόψιμο

Προσοχή!
Ο δίσκος κοπής δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό / ψιλό τρίψιμο

για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα). Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 (2) ή 4 (3).

Ονομασία στον δίσκο τριψίματος διπλής όψης:
«2» για τη μεριά για χοντρό τρίψιμο
«4» για τη μεριά για ψιλό τρίψιμο

Προσοχή!
Ο δίσκος τριψίματος δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο φουντουκιών ή καρυδιών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά χοντρού τριψίματος στη βαθμίδα 7 (4).

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

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

Επεξεργασία στη βαθμίδα 7 (4).

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

Εργασία με τον κόφτη διαρκείας Εικόνα G:

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.

- Τοποθετήστε το μπολ: τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το, στρέφετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **3**.

- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης από την κίνηση του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ **(Εικόνα G-5a)**.
- Κρατάτε τον φορέα δίσκου στο κάτω άκρο, οι δύο μύτες δείχνουν προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής ή τριψίματος προσεκτικά επάνω στις μύτες του φορέα δίσκου **(Εικόνα G-6a)**. Σε δίσκους διπλής όψης προσέξτε να δείχνει η επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω.
- Πιάστε τον φορέα δίσκου στο επάνω άκρο και τοποθετήστε τον στο περίβλημα **(Εικόνα G-6b)**.
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον κόφτη χωρίς μπολ επάνω στην κίνηση όπως δείχνεται στην **Εικόνα G-8** και στρέψτε τον στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη συνιστώμενη βαθμίδα.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στον χώρο πλήρωσης και σπρώξτε τα με τον πιεστή.

Προσοχή!
Αποφεύγετε τη συσσώρευση των αγαθών κοπής στο άνοιγμα εξόδου.

Συμβουλή: Για ομοιόμορφα αποτελέσματα κοπής δουλεύετε τα λεπτά αγαθά για κόψιμο σε ματσάκια.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που μαγκώσουν τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα στον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ, απενεργοποιήστε την κουζινομηχανή, βγάλτε το φις από την πρίζα, περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης, αφαιρέστε το καπάκι του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ και αδειάστε τον χώρο πλήρωσης.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Στρέψτε τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρέστε τον φορέα δίσκου με τον δίσκο. Γι αυτό πιέστε με το δάχτυλο από κάτω τον άξονα κίνησης **(εικόνα H)**.
- Καθαρίστε τα μέρη.

Μίξερ

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ / την περιστρεφόμενη κίνηση!**

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε / τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη! Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

⚠ **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

Εργασία με το μίξερ
Εικόνα J:

- Πατάτε το κουμπί απασφάλισης και φέρνετε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **4**.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.
- Τοποθετήστε το ποτήρι μίξερ (το σημάδι στη λαβή να συμπίπτει με το σημάδι στη βασική συσκευή) και στρέψτε αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά.
  Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,25 λίτρα,
  μέγιστη ποσότητα αφρίζοντα ή καυτά υγρά = 0,5 λίτρα,
  ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 50-100 γραμμάρια.
- Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το αντίστροφα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα στη λαβή του μίξερ. Το καπάκι πρέπει να έχει κουμπώσει.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών
Εικόνα J-8:

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Στρέψτε το μίξερ στη φορά των δεικτών

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!
Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

⚠ **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**
Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή και το προστατευτικό καπάκι κίνησης με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπολ και των εργαλείων

Το μπολ και τα εργαλεία είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, γιατί μπορεί να μείνουν μόνιμες παραμορφώσεις κατά τη διαδικασία πλυσίματος!

Καθαρισμός κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ

Όλα τα μέρη του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Για την απομάκρυνση της κόκκινης χρώσης μετά την επεξεργασία π.χ. καρότων, βρέξτε ένα πανί με λίγο λάδι φαγητού και τρίψτε μ' αυτό τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ (όχι τους δίσκους κοπής). Πλύνετε κατόπιν τον κόφτη.

Καθαρισμός του μίξερ

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**
Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

Το ποτήρι του μίξερ, το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Μετά την επεξεργασία υγρών συχνά μπορείτε να καθαρίσετε το μίξερ χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε από τη συσκευή. Για τον σκοπό αυτό χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Θέτετε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ σε λειτουργία (βαθμίδα **M**). Χύστε το νερό πλυσίματος και ξεπλύντε το μίξερ με καθαρό νερό.

Σημαντική υπόδειξη
Αν χρειάζεται καθαρίστε τη θήκη εξαρτημάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις φροντίδας στη θήκη.

Φύλαξη

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, βγάζετε το φις από την πρίζα.

Εικόνα K:

- Φυλάτε τα εργαλεία και τους δίσκους κοπής στη θήκη εξαρτημάτων.
- Φυλάτε τη θήκη εξαρτημάτων μέσα στο μπολ.
- Για τη φύλαξη στην αυθεντική συσκευασία, βλ. **εικόνα L**.

Αντιμετώπιση βλαβών

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
Πριν την αντιμετώπιση βλαβών βγάζετε το φις από την πρίζα.

Σημαντική υπόδειξη για την MUM54../MUM55../MUM56..
Τυχόν σφάλμα στον χειρισμό της συσκευής, η ενεργοποίηση των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή αντίστοιχα κάποια βλάβη της συσκευής δείχνονται από το αναβόσβημα της ένδειξης λειτουργίας.

Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να έχει κουμπώσει σε κάθε θέση εργασίας.

Προσπαθήστε πρώτα να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα που εμφανίστηκε βάσει των ακολούθων υποδείξεων.

Βλάβη
Η συσκευή δεν ξεκινά.

Αντιμετώπιση
- Ελέγξτε την τροφοδοσία με ρεύμα.
- Ελέγξτε το φις.
- Ελέγξτε τον στρεφόμενο βραχίονα. Είναι στη σωστή θέση; Έχει κουμπώσει;
- Στρέψτε το μίξερ ή αντίστοιχα το μπολ μέχρι το τέρμα να σφίξει.
- Τοποθετήστε το καπάκι του μίξερ και στρέψτε το μέχρι το τέρμα να σφίξει.
- Τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης στις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις.
- Η ασφάλεια έναντι αθέλητης επανενεργοποίησης είναι ενεργή. Ρυθμίστε τη συσκευή στο **0/off** και κατόπιν πίσω στην επιθυμητή θέση.

Βλάβη
Η συσκευή τίθεται κατά τη χρήση εκτός λειτουργίας. Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης. Επεξεργάστηκαν πολύ μεγάλες ποσότητες τροφίμων ταυτόχρονα.

Αντιμετώπιση
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Μειλωστε την ποσότητα επεξεργασίας.
- Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλ. «Παραδείγματα εφαρμογής»)!

Βλάβη
Με περιστρεφόμενη την κίνηση πατήθηκε κατά λάθος το πλήκτρο απασφάλισης. Ο περιστρεφόμενος βραχίονας κινείται προς τα πάνω. Η κίνηση απενεργοποιείται, δεν ακινητοποιείται όμως στη θέση αλλαγής εργαλείου.

Αντιμετώπιση
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Φέρτε τον περιστρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.

- Ενενεργοποιήστε τη συσκευή (βαθμίδα 1).
- Απενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

Το εργαλείο ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.

Βλάβη
Το μίξερ δεν ξεκινά ή ακινητοποιείται κατά τη χρήση, η κίνηση βομβεί. Μπλοκαρισμένο μαχαίρι.

Αντιμετώπιση
- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλτε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το μίξερ και απομακρύνετε το εμπόδιο.
- Ξανατοποθετήστε το μίξερ.
- Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Σημαντική υπόδειξη
Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Παραδείγματα εφαρμογών

Σαντιγί

100 g-600 g

- Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα 7 (4) (ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας) με το εργαλείο χτυπήματος.

Μαρέγκα

1 έως 8 ασπράδια αβγών

- Χτυπάτε τ’ ασπράδια 4 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα 7 (4) με το εργαλείο χτυπήματος.

Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή
2 αβγά
2-3 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό
100 g ζάχαρη
1 φακ. βανίλια
70 g αλεύρι
70 g κορν φλάουρ
ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ), μέχρι να σχηματιστεί πηχτό αφρώδες μίγμα, επί 4-6 λεπτά στη βαθμίδα 7 (4) με το εργαλείο χτυπήματος.
- Γυρίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 (1) και αναμιγνύετε το κοσκινισμένο αλεύρι και κορν φλάουρ, προσθέτοντάς το σε ½ έως 1 λεπτό κουταλιά κουταλιά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη κέικ

Βασική συνταγή

3-4 αβγά
200-250 g ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι
1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού
200-250 g βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου)
500 g αλεύρι
1 φακ. μπέικιν πάουντερ
125 ml γάλα

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

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή

125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
100-125 g ζάχαρη
1 αβγό
1 πρέζα αλάτι
λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια
250 g αλεύρι
ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και αναμείξτε τα πρώτα στη βαθμίδα 1 (1) επί περ. ½ λεπτό και μετά στη βαθμίδα 6 (3) επί περ. 2-3 λεπτά.

Από 500 g αλεύρι

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη με μαγιά

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι
1 αβγό
80 g λίπος (σε θερμοκρασία δωματίου)
80 g ζάχαρη
200–250 ml χλιαρό γάλα
25 g φρέσκια μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη
Ξύσμα ½ λεμονιού
1 πρέζα αλάτι

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3-6 λεπτά στη βαθμίδα 3 (2) 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 (2).

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 (2) 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 (2) ή 4 (3).
- Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 7 (4), ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και χτυπάτε το μίγμα μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Καταναλώνετε τη μαγιονέζα σύντομα, αυτή δεν διατηρείται για πολύ.

Απόσυρση

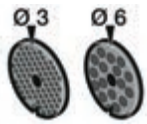
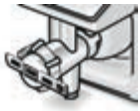
Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ’ όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Όροι εγγύησης

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 Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. 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 Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
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 Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
   – 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 Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Ειδικά εξαρτήματα

	MUZ5ZP1 Στύφτης εσπεριδοειδών	Για το στύψιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.
	MUZ5CC1 Κυβοκόφτης	Για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε ομοιόμορφους κύβους
	MUZ5FW1 Κρεατομηχανή	Για το κόψιμο νωπού κρέατος για κιμά.
	**MUZ45LS1** Σετ διάτρητων δίσκων ψιλό (3 mm), χοντρό (6 mm) (κόψιμο / τρίψιμο)	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Ψιλό για πατέ και αλείμματα, χοντρό για λουκάνικα και λαρδί.
	**MUZ45SV1** Προσάρτημα μπισκότων πρέσας	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Με μεταλλικό χνάρι για 4 διαφορετικά σχήματα μπισκότων.
	MUZ45RV1 Προσάρτημα τριψίματος	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Για το τρίψιμο φουντουκιών, καρυδιών, αμυγδάλων, σοκολάτας και ξερού ψωμιού.
	MUZ45FV1 Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Για την αποχύμωση μούρων εκτός από φραμπουάζ και την πολτοποίηση ντομάτας και κράταιγου. Ταυτόχρονα απομακρύνονται αυτόματα οι μίσχοι και οι σπόροι π.χ. από φραγκοστάφυλα.
	MUZ45PS1 Δίσκος για πατάτες τηγανητές	Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Για το κόψιμο ωμής πατάτας για πατάτες τηγανητές.

	MUZ45AG1 Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα	Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.
	MUZ45RS1 Δίσκος χοντρού τριψίματος	Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π.χ. για πατατοκεφτέδες ή μπαλάκια πατάτας.
	MUZ45KP1 Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοκεφτέδες	Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για ρόστι και πατατοκεφτέδες, για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.
	MUZ5ER2 Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα	Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 750 g αλεύρι συν υλικά.
	MUZ5KR1 Μπολ από πλαστικό υλικό	Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 750 g αλεύρι συν υλικά.
	MUZ5MX1 Πλαστικό επίθεμα μίξερ	Για την ανάμιξη ποτών, για την πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για το κόψιμο φρούτων και καρυδιών, για τον θρυμματισμό παγοκύβων.
	MUZ5MM1 Πολυμίξερ	Για το κόψιμο αρωματικών χόρτων, λαχανικών, μήλων και κρέατος, για το τρίψιμο καρότων, ραπανιού και τυριού, για το τρίψιμο ξηρών καρπών και παγωμένης σοκολάτας.

Αν κάποιο εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παράδοσης, τότε μπορείτε να το προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα ή την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Amaca uygun kullanım

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları aşmayınız (➔ *“Kullanım örnekleri” bkz. sayfa 182*). Cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması ve çırpılması için uygundur. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Üretici tarafından izin verilmiş başka aksesuarlar kullanarak çeşitli uygulamaların gerçekleştirilmesi de mümkündür. Cihazı sadece izin verilen orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız. Başka cihazlara ait aksesuarları kesinlikle kullanmayınız.
Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

Önemli güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz. Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.
Bu cihaz fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

⚠ **Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!**

- Cihaz sadece kurallara uygun şekilde monte edilmiş olan topraklamalı bir priz üzerinden alternatif akımlı bir akım şebekesine bağlanabilir. Evinizdeki elektrik tesisatına ait koruyucu iletken sisteminin usulüne uygun şekilde takılmış olduğundan emin olunuz.
- Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir.
- Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.

- Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz!
- Cihazı, ocak gibi sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.
- Cihazı kesinlikle suya daldırılmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.
- Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

- Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Tahrik sisteminin (motorun) tamamen durmasını bekleyiniz.
- Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız.
- Aletleri sadece kap yerleştirilmiş, tıpa takılmış ve tahrik koruyucu kapak kapatılmış durumdayken kullanınız! Aksesuar kullanımı için kabı, kapağı ve tahrik koruyucu kapağı talimatlara göre yerleştiriniz!
- Çalışma sırasında ellerinizi kesinlikle kabın veya dolum ağzının içine sokmayınız. Kabın veya dolum ağzının içine herhangi bir cisim (örn. pişirme kaşığı) sokmayınız. Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutunuz.
- Aletleri ve aksesuarları veya 2 aksesuarı birden kesinlikle aynı anda kullanmayınız. Aksesuarları kullanırken, bu talimatlar ile birlikte ilgili aksesuarlara ait kullanım kılavuzlarını da dikkate alınız.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız.
- Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!
- Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.
- Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız! Mikseri kesinlikle kapağı yokken çalıştırmayınız.

- Keskin bıçaklar ile çalışırken, kabı boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.

⚠ Haşlanma tehlikesi var!
Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

⚠ Boğulma tehlikesi!
Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyiniz.

⚠ Dikkat!
Cihazın, besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez. Cihazı boş çalıştırmayınız.

⚠ Önemli!
Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir (➞ *“Cihazın temizlenmesi ve bakımı” bkz. sayfa 180*).

⚠ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması

Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.

Dikkat! Dönen bıçaklar.

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

EEE yönetmeliğine uygundur.

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.
Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

İçindekiler

Amaca uygun kullanım 172
Önemli güvenlik uyarıları 172
Güvenlik sistemleri 175
Genel bakış 175
İşletme pozisyonları 176
Cihazın kullanılması 177
Cihazın temizlenmesi ve bakımı 180
Muhafaza edilmesi 181
Arıza durumunda yardım 181
Kullanım örnekleri 182
Elden çıkartılması 184
Garanti 184
Özel aksesuar 185

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.

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.

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A:

Ana cihaz

1 **Kilit sistemini açma tuşu**

2 **Çevrilen kol**
Kolun yukarı doğru hareketini desteklemek için “Easy Armlift” (kolay kol kaldırma) fonksiyonu (bakınız “İşletme pozisyonları”).

3 **Döner şalter**
Kapatma işleminden (**0/off** konumu) sonra, cihaz otomatik olarak alet değiştirmek için en ideal pozisyona hareket eder.
MUM52..:
0/off = Stop
M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.
Kademe **1-4**, Çalışma hızı:
1 = Düşük devir sayısı – Yavaş
4 = Yüksek devir sayısı – Hızlı
MUM54../MUM55../MUM56..:
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 (MUM54../55../56..)**
Cihaz çalıştığı zaman yanar. (Döner şalter **M** veya **1-7**). Cihazın kullanımındaki hatalarda, elektronik güvenliğin (sigorta) devreye girmesinde ya da cihazda bir bozukluk olması halinde yanıp söner, bakınız bölüm “Arıza durumda yardım”.

5 **Tahrik sistemi koruyucu kapağı**
Tahrik sistemi koruma kapağını çıkarmak için, arka kısma basınız ve kapağı çıkarınız.

6 **Aletler**
– Doğrayıcı ve
– Narenciye sıkma ünitesi
(özel aksesuar*).
Kullanılmadığı zaman, tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

7 **Aletler** (karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası) **ve et kıyma ünitesi** (özel aksesuar *) **için tahrik sistemi.**

8 **Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı**

9 Mikser için tahrik sistemi
(özel aksesuar*)
Kullanılmadığı zaman, mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

10 Kablo muhafaza bölümü
MUM52../MUM54..:
Elektrik kablosunu kablo gözü içine yerleştiriniz
MUM55../MUM56..:
Kablo sarma otomatiği

Kap ve aksesuarlar

11 Paslanmaz çelik karıştırma kabı
12 Kapak

Aletler

13 Karıştırma teli
14 Çırpma teli
15 Yoğurma kancası ve hamur tutmama (sıyırma) düzeni
16 Aksesuar çantası
Aletlerin ve doğrama disklerinin muhafaza edilmesi için kullanılır.

Doğrayıcı

17 Tıkaç
18 Doldurma ağızlı kapak
19 Doğrama diskleri
a Çevrilebilen kesme diski – kalın / ince
b Çevrilebilen raspalama diski – kaba / ince
c Rendeleme diski – orta incelikte

20 Disk mesnedi
21 Çıkış delikli gövde

Mikser*

22 Mikser bardağı
23 Kapak
24 Huni

* Eğer bir aksesuar ünitesi teslimat kapsamına dahil değilse, ilgili satıcılar ve yetkili servis üzerinden satın alınabilir.

İşletme pozisyonları

Resim B:
Dikkat!
Cihazı sadece ilgili aksesuar / alet aşağıdaki tabloya göre doğru tahrik sistemine ve doğru pozisyona takılmış ve çalışma pozisyonunda ise çalıştırınız. Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

Bilgi
Çevirme kolu “Easy Armlift” (kolay kol kaldırma) fonksiyonu ile donatılmıştır ve bu sayede çevirme kolunun yukarı hareketi desteklenir.

İşletme pozisyonunun ayarlanması

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu hareket ettiriniz. Hareketi bir el ile destekleyiniz.
- Çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar istediğiniz pozisyona hareket ettiriniz.

Pozisyon	Tahrik sistemi		MUM52..	MUM 54/55/56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

Cihazın kullanılması

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

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

- Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. “Temizlenmesi ve Bakımı”.

Önemli not
Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli değerleri, parantez içinde diğer değerlerin pişinde göreceksiniz.
Bu kullanma kılavuzunda, aletlerin ya da aksesuarların kullanılması halinde cihazın çalışma hızı için geçerli kılavuz değerleri içeren bir çıkartma bulunmaktadır. Bu çıkartmayı cihaza yapıştırmanızı tavsiye ediyoruz **(resim C)**.

Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kablosunu çekip cihazın içinden çıkarınız **(resim D)**.
  MUM52../MUM54..
  Kablo gözü:
  Kabloyu istediğiniz uzunluğa kadar dışarı çekiniz.

  MUM55../MUM56..
  Kablo sarma otomatiği:
  Kabloyu bir seferde, aralıksız olarak istediğiniz uzunluğa (azm. 100 cm) kadar çekip uzatınız ve yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır.

  Kablonun çalışma uzunluğunun azaltılması:
  Kabloyu hafifçe çekerek, istediğiniz uzunluğa ulaşıncaya kadar sarılmasını sağlayınız. Kabloyu sonra tekrar hafifçe çekip, yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır.

Dikkat!
Kabloyu içeri iterken bükmeyiniz. Kablo sarma otomatiği olan cihazlarda kabloyu cihazın içine elden iteleyerek sokmayınız. Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açınız ve sonra tekrar sarılmasını sağlayınız.

- Elektrik fişini prize takınız.

Anahtar ve aletler

⚠ **Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur**
Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Sadece kapak (12) takılıyken çalışınız!
Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder ve alet değiştirme pozisyonunda durur. Çevirme kolunu ancak alet durduktan sonra hareket ettiriniz.
Kullanılmayan tahrikleri her zaman tahrik koruyucu kapaklar ile kapatınız.

Dikkat!
Anahtar sadece bu cihaz ile yapılan çalışmalar için kullanılmalıdır.

Karıştırma teli (13)
Hamur (örn. basit hamur) karıştırmak için kullanılır

Çırpma teli (14)
Krema, kremşanti ve hafif hamur (örn. bisküvi hamuru) hazırlamak için kullanılır.

Yoğurma kancası (15)
Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır.

Karıştırma kabı ve aletler ile çalışılması Resim E:

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Kabın takılması:
  Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız, kilitleninceye kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Yapılacak işe göre, karıştırma telini, çırpma telini veya yoğurma kancasını, yerine oturuncaya kadar, tahrik sisteminin içine sokunuz.

Bilgi:
Yoğurma kancasında, yoğurma kancası yerine oturuncaya kadar hamur tutmama (sıyırma) düzenini dönderiniz **(resim E-4b)**.

- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** pozisyonuna alınız.
- Kapağı yerine takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Bizim önerimiz:
– **Karıştırma teli:**
  Önce kademe 1'de (1) karıştırınız, sonra kademe 7'yi (4) seçiniz
– **Çırpma teli:**
  Kademe 7 (4), diğer malzemelere karıştırmak çin kademe 1 (1)
– **Yoğurma kancası:**
  Önce kademe 1'de (1) karıştırınız, sonra kademe 3'de (2) yoğurunuz

Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Malzemeleri kapaktaki malzeme ilave etme veya doldurma deliği üzerinden doldurunuz.

veya

- Kapağı çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Malzemeleri miksere doldurunuz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Aleti tahrik sisteminden çıkarınız.
- Karıştırma kabını çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Doğrayıcı

⚠ Yaralanma tehlikesi
Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!
Doğrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken ana cihaza takınız / çıkarınız. Elinizi besin doldurma ağzına sokmayınız.

Dikkat!
Doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız. Doğrayıcıyı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Doğrayıcıyı sadece bildirilen işletme pozisyonunda çalıştırınız.

Aşırı yüklenmeye karşı koruma Resim F:

Doğrayıcının aşırı yüklenmesi durumunda, cihazınızın fazla zarar görmesini önlemek için, doğrayıcının tahrik milinde bir çentik (zaruri kırılma yeri) öngörülmüştür. Aşırı yüklenme söz konusu olduğunda, tahrik mili bu çentiğin bulunduğu yerden kırılır. Yeni bir disk mesnedi ve ilgili tahrik mili, yetkili servis üzerinden alınabilir.

Çevrilebilen kesme diski – kalın / ince

Meyve ve sebze kesmek için

kullanılır. İşleme 5 (3) kademede yapılmalıdır.

Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım:
Kalın kesme tarafı için "1"
İnce kesme tarafy için "3"

Dikkat!
Çevrilebilen kesme diski, sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata işlemek için uygun değildir. Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.

Çevrilebilen raspalama diski – kaba / ince

Sert peynir (örn. parmıcan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

İşleme 3 (2) veya 4 (3) kademede yapılmalıdır.

Çevrilebilen raspalama diski üzerindeki tanım:
Kaba raspalama tarafı için “2”
İnce raspalama tarafı için “4”

Dikkat!
Çevrilebilen raspalama diski, fındık türlerini raspalamak için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile 7 (4) kademede raspalayınız.

Rendeleme diski – orta incelikte

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

İşleme 7 (4) kademede yapılmalıdır.

Dikkat!
Rendeleme diski, yumuşak peynir ve dilim dilim kesilebilen peynir için uygun değildir.

Doğrayıcı ile çalışılması
Resim G:

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Kabın takılması:
  Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız, kilitleninceye kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **3** pozisyonuna alınız.
- Doğrayıcının tahriğinden tahrik koruyucu kapağını çıkarınız **(Resim G-5a)**.
- Disk mesnedini en alt kısmından tutunuz; bu esnada iki uç yukarı bakmalıdır.
- İstediğiniz kesme ve raspalama diskini dikkatlice disk mesnedinin uçlarına oturtunuz **(Resim G-6a)**.
  Çevrilebilen disklerde, istediğiniz tarafın yukarıda olmasına dikkat ediniz.
- Disk mesnedini üst uçtan tutunuz ve gövdenin içine yerleştiriniz **(Resim G-6b)**.
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Doğrayıcıyı **Resim G-8**’de gösterildiği gibi, tahrik sisteminin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri doldurma ağzına doldurunuz ve tıkaç ile içeri iteleyiniz.

Dikkat!
Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.

Yararlı bilgi: Muntazam kesme sonuçları elde etmek için, kesilecek besinler ince olduğunda bir demet oluşturarak kesiniz.

Bilgi: İşlenecek besinler doğrayıcı içinde sıkışıp kalacak olursa, mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız, tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz, doğrayıcının kapağını açıp çıkarınız ve besin doldurma ağzını boşaltınız.

İşiniz sona erdikten sonra
- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Doğrayıcıyı saatin çalışma yönününün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Disk mesnedini disk ile birlikte çıkarınız. Bunun için parmakla alttan tahrik miline doğru bastırınız **(resim H)**.
- Parçaları temizleyiniz.

Mikser

⚠ **Keskin bıçaklarından / dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**
Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız! Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz! Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.

⚠ **Haşlanma tehlikesi var!**
Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar.
En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!
Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Mikser ile çalışılması
Resim J:

- Kilit çözme düğmesine basınız ve çevirme kolunu **4** konumuna alınız.

- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Karıştırma kabını yerine takınız (kulp üzerindeki ok işareti ana cihazdaki işarete denk gelmelidir) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Malzemeleri miksere doldurunuz.
  Azami sıvı miktarı = 1,25 litre;
  Azami köpüren veya sıcak sıvı miktarı = 0,5 litre;
  İdeal katı madde işleme miktarı = 50-100 gram;
- Kapağı takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru sonuna kadar mikser kulpu içine çevirip takınız. Kapak yerine oturmuş olmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi
Resim J-8:

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağzı üzerinden ilave ediniz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Dikkat!
Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız. Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Ana cihazın temizlenmesi

⚠ **Elektrik çarpma tehlikesi!**
Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız. Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı ve tahrik sistemi koruyucu kapağını nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

Karıştırma kabının ve aletlerin temizlenmesi

Karıştırma kabı ve aletler bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkışmamalarına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Doğrayıcının temizlenmesi

Doğrayıcının tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Yararlı bilgi: Örn. havuç işlendikten sonra cihazda oluşan kırmızı lekeleri temizlemek için, biraz likit yemek yağını bir beze dökünüz ve bu bez ile doğrayıcıyı (doğrama diskleri hariç) siliniz. Ardından doğrayıcıyı yıkayınız.

Mikserin temizlenmesi

⚠ **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Karıştırma bardağı, kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Yararlı bilgi: Sıvı madde işlenmesinden sonra çok kez mikseri cihazdan çıkarmadan temizlemek yeterli olur. Bunun için, ana cihaza takılı olan miksere biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (kademe **M**). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Önemli not

Aksesuar çantasını ihtiyaca göre temizleyiniz. Çanta içindeki bakım ve koruma bilgi ve uyarılarına dikkat ediniz.

Muhafaza edilmesi

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.

Resim K:

- Aletleri ve doğrama disklerini aksesuar çantasına yerleştiriniz.
- Aksesuar çantasını kabın içinde muhafaza ediniz.
- Orijinal ambalaj içinde muhafaza etmek için, bakınız **resim L**.

Arıza durumunda yardım

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

MUM54../MUM55../MUM56.. için önemli bilgi

Cihazın kullanımındaki bir hata, elektronik güvenlik donanımlarının (sigorta) devreye girmesi ya da cihazda bir bozukluk, işletme göstergesinin yanıp sönmesi ile gösterilir.

Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

Söz konusu olan problemi ilk önce aşağıdaki bilgilere göre gidermeyi deneyiniz.

Arıza

Cihaz harekete geçmiyor.

Giderilmesi

- Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz.
- Elektrik fişini kontrol ediniz.
- Çevirme kolunu kontrol ediniz. Pozisyon doğru mu? Yerine oturup kilitlenmiş mi?
- Mikseri ya da karıştırma kabını sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikser kapağını takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Tahrik sistemi koruyucu kapaklarını kullanılmayan tahrik sistemlerine takınız.
- Tekrar devreye sokma güvenliği aktif. Cihazı **0/off** konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız.

Arıza

Cihaz kullanım esnasında kapanıyor. Aşırı yüklenme emniyeti aktifleşmiş. Aynı anda çok fazla besin işlendi.

Giderilmesi

- Cihazı kapatınız.
- İşleme miktarını azaltınız.
- İzin verilen azami miktarları (bakınız “Uygulama örnekleri”) aşmayınız!

Arıza

Hareket etmekte olan tahrikte (motorda) istenmeden kilit açma tuşuna basılmıştır. Çevrilen kol yukarı doğru hareket eder. Tahrik (motor) kapanır fakat alet değiştirme pozisyonunda durmaz.

Giderilmesi

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Çevrilen kolu **1** pozisyonuna getiriniz.
- Cihazı devreye sokunuz (kademe **1**).
- Cihazı tekrar kapatınız.

Alet, alet değiştirme pozisyonunda durur.

Arıza

Mikser çalışmaya başlamıyor veya kullanım esnasında duruyor, tahrik sistemi “homurduyor”. Bıcak bloke edilmiştir.

Giderilmesi

- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.
- Mikseri cihazdan çıkarınız ve ilgili engeli gideriniz.
- Mikseri tekrar cihaza takınız.
- Cihazı devreye sokunuz.

Önemli not

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Kullanım örnekleri

Kremşanti

100 g-600 g

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

Yumurta akı

1-8 yumurtanın akı

- Yumurta akını 4-6 dakika süreyle 7 (4) kademesinde çırpma teli ile işleyiniz.

Bisküvi hamuru

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 (4) kademesinde çırpma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.
- Döner şalteri 1 (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

Kek hamuru

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

Azami miktar: Temel tarifin 1,5 misli

Poğaça hamuru

Ana tarif

125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
100-125 g şeker
1 yumurta
1 tutam tuz
Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri
250 g un
Gerekirse kabartma tozu

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de (1) karıştırınız. Sonra yaklaşık 2-3 dakika 6 (3) kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

500 g undan sonra:

- Malzemeleri önce yoğurma kancası ile yaklaşık ½ dakika kademe 1'de (1) karıştırınız. Sonra yaklaşık 3-4 dakika 3 (2) kademesinde yoğurma kancası ile yoğurunuz.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayalı hamur

Ana tarif

500 g un
1 yumurta
80 g katı yağ (oda sıcaklıında)
80 g şeker
200-250 ml ılık süt
25 g taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya
½ limonun kabuğu
1 tutam tuz

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3-6 dakika 3 (2) 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 (2) kademede bir hamur oluşacak şekilde karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 1,5 misli

Ekmek hamuru

Ana tarif

750 g un
2 paket kuru maya
2 çay kaşığı tuz
450-500 ml sıcak su

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 4-5 dakika 3 (2) 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 (2) veya 4 (3) kademesinde mikser içinde işleyiniz.
- Mikseri kademe 7'e (4) ayarlayınız, yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvarama gelinceye kadar karıştırınız.

Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.

Elden çıkartılması

Ambalajı çevre dostu bir şekilde elden çıkarın. Bu ürün 2012/19/EU sayılı Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanlar Direktifi'ne göre etiketlenmiştir. Ulusal yönetmelik (Türkiye Resmi Gazetesi No:28300 Tarih: 22.05.2012) Avrupa genelinde geçerli olan, ürünlerin geri toplanması ve geri dönüştürülmesi ile ilgili yapıyı belirtir. Lütfen cihazı aldığınız mağazadan güncel imha etme yolları hakkında bilgi alınız.

Garanti

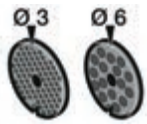
Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Özel aksesuar

	MUZ5ZP1 Narenciye sıkma ünitesi	Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmak için kullanılır.
	MUZ5CC1 Küp kesici	Muntazam büyüklükte küpler şeklinde meyve ve sebze kesmek için
	MUZ5FW1 Et kıyma makinesi	Çiğ kıyma ile yapılan yemek (tatar) veya kıyma kızartması için taze et kıymak için kullanılır.
	**MUZ45LS1** İnce (3 mm) ve kaba (6 mm) delikli disk seti	Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Pate, etli börek ve ezmeler için ince, kızartmalık sucuk ve jambon için kaba.
	MUZ45SV1 Sıkma hamur ön takımı	Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. 4 farklı kurabiye şekli için metal şablonlu.
	MUZ45RV1 Rendeleme takımı	Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Fındık, badem, çikolata ve kurutulmuş ekmek veya küçük kahvaltı ekmeği rendelemek için kullanılır.
	MUZ45FV1 Meyve sıkıcı ön takımı	Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Ahududu, domates ve kuşburnu hariç, üzümsü meyvelerin sıkılıp pürelenmesi için kullanılır. Aynı anda örn. Frenk üzümü otomatik olarak sapçıklardan ve çekirdekten arındırılır.
	MUZ45PS1 Patates kızartması diski	Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.
	MUZ45AG1 Asya türü sebze diski	Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.

	MUZ45RS1 Rendeleme diski, kaba	Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Örn. patatesten yapılan tava keki veya gözlemesi ya da patates hamurundan köfte yapmak için çiğ patates rendelemekte kullanılır.
	MUZ45KP1 Patates hamuru diski	Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelenmesi için ve ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için kullanılır.
	MUZ5ER2 Paslanmaz çelik karıştırma kabı	Kabın içinde azami 750 g un artı ek malzeme işlenebilir.
	MUZ5KR1 Plastik karış-tırma 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.

Bosch Çağrı Merkezi

444 6 333
7/24 hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- 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.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisi kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
d- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
4. **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticive ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın tamir süresi **20 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malın kullanım kılavuzunda yer alan huhuslara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

Marka	Ürün İsmi
Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Mikser
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Saç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Saç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

Değerli Müşterimiz
Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.
Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca **www.bosch-home.com/tr** adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.
Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.
www.bosch-home.com/tr
www.bosch-yetkiliservisi.com

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 Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.

DİKKAT
Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51,
Ümraniye 34771 Istanbul
Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx
Faks : 0216 528 91 88
E-posta : boschcagrimerkezi@bshg.com
Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi:
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

SATICI FİRMANIN

Ünvanı : .....
Adresi : .....
Telefonu : .....
Faks : .....
E-posta : .....
Fatura Tarih ve sayısı : .....
Teslim Tarihi ve yeri : .....
Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi :

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli : .....
Garanti Süresi : 2 YIL
Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ
Bandrol ve Seri No. : .....

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych.
Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (➞ *„Przykłady zastosowania” patrz strona 199*).
Urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania oraz ubijania produktów spożywczych. Urządzenia nie wolno używać do przetwarzania innych substancji i przedmiotów. Przy zastosowaniu wyposażenia dopuszczonego przez producenta możliwe są dodatkowe zastosowania. Urządzenia używać tylko z dopuszczonymi, oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nigdy nie używać akcesoriów przeznaczonych do innego urządzenia.
Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, stosować się do niej i starannie ją przechowywać! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję. Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.
To urządzenie może być obsługiwane przez osoby ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone o sposobie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia i przewodu zasilającego i nie pozwalać im na obsługiwanie urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!**

- Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej prądu zmiennego poprzez prawidłowo zainstalowane gniazdo z uziemieniem. Proszę się upewnić, że układ przewodów ochronnych domowej instalacji elektrycznej jest wykonany zgodnie z przepisami.

- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. W celu wykluczenia zagrożeń zlecać naprawy urządzenia, takie jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.
- Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.
- Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia!
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. palnikach kuchenek elektrycznych, ani w ich pobliżu. Wykluczyć kontakt przewodu zasilającego z gorącymi elementami i nie ciągnąć go przez ostre krawędzie.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**

- Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone.
- Narzędzia użytkować tylko z ustawioną na miejsce miską, umieszczoną pokrywą oraz założoną pokrywą osłaniającą napęd! W przypadku stosowania akcesoriów, miskę, pokrywę i pokrywę osłaniającą napęd instalować zgodnie z instrukcją!
- Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski, ani do otworu wsypowego. Nie wkładać żadnych przedmiotów do miski, ani do otworu wsypowego (np. łyżki). Nie zbliżać do wirujących części rąk, włosów, ubrania oraz innych przyborów osobistego użytku.
- Nie używać równocześnie narzędzia i końcówki z akcesorów lub 2 końcówek z akcesorów. Przy stosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, jak również w instrukcjach dołączonych do wyposażenia.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej.

- Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!
- Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma.
- Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Nie używać miksera bez założonej pokrywy.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami, podczas opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.

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

⚠ **Niebezpieczeństwo uduszenia!**
Nie zezwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

⚠ **Uwaga!**
Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Nie włączać pustego urządzenia.

⚠ **Uwaga!**
Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania (➞ *„Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 198*).

⚠ **Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu**

Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Uwaga! Obracające się noże.

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

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem . 189
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 189
Systemy zabezpieczające 192
Opis urządzenia 192
Pozycje robocze..... 193
Obsługa..... 194
Czyszczenie i pielęgnacja..... 198
Przechowywanie 198
Usuwanie drobnych usterek 199
Przykłady zastosowania..... 199
Ekologiczna utylizacja..... 201
Gwarancja 201
Wyposażenie dodatkowe..... 202

Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia

Patrz tabela „Pozycje robocze”

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

- jeżeli miska (11) jest założona i przekręcona aż do zatrzasku.

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”.

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A:

Korpus urządzenia

1 **Przycisk zwalniający blokadę**
2 **Ramię urządzenia**
Funkcja „Easy Armlift” wspierająca poruszanie się ramienia urządzenia w górę (patrz „Pozycje robocze”).
3 **Przełącznik obrotowy**
Po wyłączeniu (położenie **0/off**) urządzenie napęd pracuje jest chwilę i zatrzymuje się automatycznie w optymalnej pozycji wymiany narzędzi.
MUM52..:
0/off = stop
M = włączanie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać żądany czas.
Zakresy **1-4**, prędkość robocza:
1 = niska liczba obrotów – powoli,
4 = wysoka liczba obrotów – szybko
MUM54../MUM55../MUM56..:
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 (MUM54../55../56..)**
Świeci się podczas pracy (przełącznik obrotowy na **M** lub **1-7**). Miga przy błędnej obsłudze urządzenia, przy uruchomieniu elektronicznego zabezpieczenia lub przy uszkodzeniu urządzenia, patrz rozdział „Usuwanie drobnych usterek”.

5 **Pokrywa osłaniająca napęd**
W celu zdjęcia pokrywy osłaniającej napęd nacisnąć na tylną część pokrywy a następnie ją zdjąć.
6 **Napęd dla**
– Rozdrabniacz i
– Wyciskarka do owoców cytrusowych (wyposażenie dodatkowe*).
Jeżeli napęd nie jest używany, 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 kabla**
MUM52../MUM54..:
Zwinąć w schowku przewód elektryczny
MUM55../MUM56..:
Automatyczny zwijacz przewodu elektrycznego.

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

Narzędzia
13 **Końcówka do mieszania**
14 **Trzepaczka**
15 **Hak do zagniatania z odgarniaczem ciasta**
16 **Torebka do przechowywania akcesoriów**
Do przechowywania narzędzi i tarcz rozdrabniających.

Rozdrabniacz
17 **Popychacz**
18 **Pokrywa z otworem wsypowym**
19 **Tarcze rozdrabniające**
a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo / cienko
b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo / drobno
c Tarcza do tarcia – średnio
20 **Uchwyt tarcz**
21 **Obudowa z otworem wyrzutowym**

Mikser*
22 **Pojemnik miksera**
23 **Pokrywa**
24 **Lejek**

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

Pozycje robocze

Rysunek B:

Uwaga!
Urządzenie włączać tylko wtedy, gdy narzędzie / wyposażenie jest zamocowane jak pokazano w tabelce na odpowiednim napędzie, we właściwej pozycji i pozycji roboczej. Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

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

Nastawianie pozycji roboczej:

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

Pozycja	Napęd		MUM52..	MUM 54/55/ 56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

Obsługa

⚠ **Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!**

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

Zalecane wartości orientacyjne dla prędkości roboczej zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odnoszą się do urządzeń z siedmiostopniowym przełącznikiem obrotowym. Wartości orientacyjne dla urządzeń z czterostopniowym przełącznikiem obrotowym podane są w nawiasach. W niniejszej instrukcji obsługi znajduje się naklejka z wartościami orientacyjnymi dla urządzenia podczas pracy z narzędziami względnie wyposażeniem. Zalecamy nalepić naklejkę na urządzenie **(rysunek C)**.

Przygotowanie

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

MUM52../MUM54..

Schowek na elektryczny przewód zasilający: Kabel wyciągnąć na potrzebną długość.

MUM55../MUM56..

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

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

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.

Miska i narzędzia

⚠ **Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami**
Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Pracować tylko z założoną pokrywą (12)!
Narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu i zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótką chwilę i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi. Ramię urządzenia przekręcać dopiero po zatrzymaniu się narzędzia.
Zawsze osłaniać nieużywane napędy pokrywami ochronnymi.

Uwaga!
Miskę stosować do pracy tylko z niniejszym urządzeniem.

Końcówka do mieszania (13)
do mieszania ciasta, np. ciasta ucieranego.

Trzepaczka (14)
do ubijania piany z białek, śmietany i lekkich ciast, np. ciasta biszkoptowego.

Hak do zagniatania (15)
do zagniatania ciężkich ciast i do mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynki, wiórki czekoladowe).

Praca z zastosowaniem miski i narzędzi Rysunek E:

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

- Nałożyć miskę:
  nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić, przekręcić aż do zatrzasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Zależnie od zadania, włożyć na napęd (aż do zatrzasku) końcówkę do mieszania, końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania.

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

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

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

Zaleca się:
– **Końcówka do mieszania:**
  najpierw zamieszać składniki na zakres 1 (1), następnie nastawić na zakres 7 (4).
– **Trzepaczka:**
  zakres 7 (4), dodawać składniki na zakresie 1 (1)
– **Hak do zagniatania:**
  najpierw zamieszać składniki na zakresie 1 (1), następnie zagniatać na zakresie 3 (2)

Dodawanie składników
- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Dodawać składniki przez otwór wsypowy w pokrywie.

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

- Włożyć składniki.

Po pracy

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

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

Rozdrabniacz

⚠ **Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń**

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!
Rozdrabniacz zakładać / zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Nie wkładać palców do otworu wsypowego.

Uwaga!

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

Ochrona przed przeciążeniem
Rysunek F:

Wał napędowy rozdrabniacza wyposażony jest w nacięcie (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegające większemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia rozdrabniacza. W razie przeciążenia wał napędowy łamie się w tym miejscu. Nowy uchwyt tarcz wraz z wałem napędowym można nabyć poprzez autoryzowany serwis.

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo / cienko

do cięcia owoców i warzyw.

Przetwarzać na zakresie 5 (3).

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:
„1” dla grubej strony krojenia
„3” dla cienkiej strony krojenia

Uwaga!

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

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo / drobno

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

Przetwarzać na zakresie 3 (2) lub 4 (3).

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki:
„2” dla grubej strony tarcia
„4” dla drobnej strony tarcia

Uwaga!

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów. Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy na zakresie 7 (4).

Tarcza do tarcia – średnio

do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezan), schłodzonej czekolady i orzechów.

Przetwarzać na zakresie 7 (4).

Uwaga!

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

Zastosowanie rozdrabniacza
Rysunek G:

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

- Nałożyć miskę:
  nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić, przekręcić aż do zatrzasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **3**.

- Zdjąć z napędu rozdrabniacza pokrywę osłaniającą **(rysunek G-5a)**.
- Przytrzymać uchwyt tarcz przy dolnej końcówce; obydwa czubki muszą przy tym pokazywać do góry.

- Założyć (ostrożnie) żądaną tarczę do krojenia lub tarcia na czubek uchwytu tarczy **(rysunek G-6a)**.
  Przy dwustronnych tarczach zwrócić uwagę, aby żądana strona pokazywała do góry.
- Chwycić uchwyt tarcz za górny koniec i włożyć do obudowy **(rysunek G-6b)**.
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć rozdrabniacz, jak pokazano na **rysunku G-8**, na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór wsypowy i popychać popychaczem.

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

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

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

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

Mikser

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

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

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

Praca z mikserem
Rysunek J:

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

Dodawanie składników
Rysunek J-8:

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

albo

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

albo

- dodawać płynne składniki poprzez lejek.

Po pracy

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

Wskazówka: Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie i pielęgnacja

Uwaga!
Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie mog¹ ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie korpusu urządzenia

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

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

Czyszczenie miski i wyposażenia

Miskę i narzędzia można myć w zmywarce do naczyń. Zwrócić uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji podczas procesu zmywania!

Czyszczenie rozdrabniacza

Wszystkie części rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.

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

Czyszczenie miksera

⚠ **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!**
Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma.

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

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

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

Przechowywanie

⚠ **Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!**
Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, jeżeli urządzenie nie jest używane.

Rysunek K:

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

Usuwanie drobnych usterek

⚠ **Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!**

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

Ważna wskazówka dla MUM54../MUM55../MUM56..

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

Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

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

Usterka

Urządzenie nie włącza się.

Środki zaradcze

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

Usterka

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

Środki zaradcze

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

Usterka

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

Środki zaradcze

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Ustawić ramię wychylne w pozycji **1**.

- Włączyć urządzenie (zakres 1).
- Ponownie wyłączyć urządzenie.

Narzędzie zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi.

Usterka

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

Środki zaradcze

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć mikser i usunąć przyczynę zablokowania noża.
- Ponownie założyć mikser.
- Włączyć urządzenie.

Ważna wskazówka

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

Przykłady zastosowania

Bita śmietana

100 g-600 g

- Śmietanę ubijać końcówką do ubijania 1½ do 4 minut na zakresie 7 (4) (zależnie od ilości i właściwości śmietany).

Piana z białek

1 do 8 białek z jaj

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

Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy
2 jajek
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 (4), aż do mocnego spienienia.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 1 (1) i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wsypowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane

Przepis podstawowy

3-4 jajka
200-250 g cukru
1 szczypta soli
1 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 (1), następnie ok. 3-4 minuty na zakresie 7 (4).

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Ciasto kruche

Przepis podstawowy

125 g masła (o temperaturze pokojowej)
100-125 g cukru
1 jajko
1 szczypta soli
trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego
250 g mąki
ewentualnie proszek do pieczenia

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

Od 500 g mąki:

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

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto drożdżowe

Przepis podstawowy

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

- Wszystkie składniki zagniatać ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3-6 minut na stopniu 3 (2) hakiem do zagniatania.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Ciasto na makaron

Przepis podstawowy

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

- Wszystkie składniki zagniatać na ciasto ok. 3 do 5 minut na zakresie 3 (2).

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Ciasto chlebowe

Przepis podstawowy

750 g mąki
2 paczki drożdży suszonych
2 łyżeczka soli
450-500 ml ciepłej wody

- Wszystkie składniki zagniatać ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 4-5 minut na stopniu 3 (2) hakiem do zagniatania.

Majonez

2 jajek
2 łyżeczka 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 (2) lub 4 (3).
- Następnie przełączyć mikser na zakres 7 (4), dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu.

Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.

Ekologiczna utylizacja

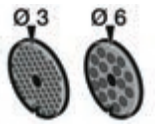
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 wrzesnia 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie 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 jednostka, 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.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyinych 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”.

Zmiany zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

	MUZ5ZP1 Wyciskarka do owoców cytrusowych	Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejpfrutów.
	MUZ5CC1 Przystawka do krojenia w kostkę	Do cięcia owoców i warzyw na równomierne kostki.
	MUZ5FW1 Przystawka do mielenia mięsa	Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.
	**MUZ45LS1** Zestaw sitek drobno (3 mm), grubo (6 mm)	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Drobno dla paszetów i past, grubo dla kiełbasy do pieczenia i słoniny.
	MUZ45SV1 Przystawka do wyciskania ciastek	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Z metalowym szablonem dla 4 różnych rodzajów form do ciastek.
	MUZ45RV1 Przystawka do tarcia	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Do tarcia orzechów, migdałów, czekolady i suchych bułek.
	MUZ45FV1 Przystawka do wyciskania owoców	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Do wyciskania soku z owoców jagodowych poza malinami, pomidorów i owoców dzikiej róży na przecier / mus. Produkty spożywcze, jak np. porzeczki, zostają jednocześnie automatycznie wypestkowane oraz pozbawione łodygi.
	MUZ45PS1 Tarcza do frytek	Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.
	MUZ45AG1 Tarcza do cięcia warzyw Azja	Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Tnie owoce i warzywa na drobne paski dla potraw azjatyckich.

	MUZ45RS1 Tarcza do tarcia – grubo	Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do tarcia surowych ziemniaków np. na placki ziemniaczane lub kluski.
	MUZ45KP1 Tarcza do tarcia ziemniaków	Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.
	MUZ5ER2 Miska do mieszania ze stali szlachetnej	W misce można mieszać do 750 g mąki plus składniki dodatkowe.
	MUZ5KR1 Miska do mieszania z tworzywa sztucznego	W misce można mieszać do 750 g mąki plus składniki dodatkowe.
	MUZ5MX1 Kubek miksujący z tworzywa sztucznego	Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców i orzechów, do kruszenia lodu.
	MUZ5MM1 Mikser wielofunkcyjny	Do siekannia ziół, warzyw, jabłek i mięsa, do tarcia na wiórki marchewki, rzepy, rzodkiewek i sera, do tarcia orzechów i schłodzonej czekolady.

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

Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не можна перевищувати максимально допустиму кількість продуктів (➔ *«Приклади для використання» див. стор. 214*). Цей прилад придатний для перемішування, замішування і збивання харчових продуктів. Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів. За умови використання дозволених виробником додаткових деталей можливі також додаткові види застосування. Використовуйте прилад тільки з дозволеними оригінальними частинами та приладдям. Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв. Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього і цю інструкцію. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

⚠ **Небезпека враження електричним струмом та небезпека виникнення пожежі!**

- Прилад можна підключати до електромережі змінного струму тільки через розетку з заземленням, яка інстальована згідно з нормами. Переконайтеся, що монтаж системи заземлення електромережі вашої оселі виконано належним чином.
- Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. З метою уникнення ризиків ремонт приладу, наприклад заміна пошкодженого кабелю живлення, повинен виконуватися тільки нашим сервісним центром.

- Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем.
- Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду!
- Не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу їх, напр., на плиту. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв.
- Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без догляду.

⚠ **Увага! Існує небезпека травмування!**

- Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Дочекайтеся повної зупинки привода.
- Не переставляйте поворотний важіль, поки прилад увімкнений.
- Використовувати насадки дозволяється тільки у тому випадку, якщо встановлено чашу, кришку приладу та захисну кришку привода! При застосуванні приладдя залежно від інструкцій встановіть чашу, кришку приладу та захисну кришку привода!
- Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або приймальний лоток. Не вводіть в чашу чи в приймальний лоток жодних предметів (напр., кухонну ложку). Руки, волосся, одяг та інші інструменти чи приладдя слід тримати подалі від частин приладу, що обертаються.
- Не використовуйте одночасно насадки та приладдя або 2 різних приладдя. Під час використання приладдя дотримуйтеся як цих, так і доданих інструкцій з експлуатації.
- Приладдя використовуйте тільки у повністю зібраному стані. Приладдя ніколи не збирайте на основному блоці. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні.
- Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!
- Не торкатися ножів блендера оголеними руками.
- Не встромляйте руки до встановленого блендера! Не використовуйте блендер без встановленої кришки.

- Поводження з гострими ножами, спорожнення й очищення потребують обережності.

⚠ Небезпека отримання опіків!
Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

⚠ Небезпека задушення!
Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

⚠ Увага!
Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Не вмикайте прилад вхолосту.

⚠ Важливо!
Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати (➔ *«Очищення і догляд» див. стор. 213*).

⚠ Пояснення символів на приладі або приладді

Дотримуватися вказівок інструкції з використання.

Обережно! Обертові ножі.

Обережно! Обертові насадки.
Не встромляти рук до завантажувального отвору.

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми Bosch.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Використання за призначенням 204
Правила техніки безпеки 204
Системи безпеки 207
Короткий огляд 207
Робочі положення 208
Управління 209
Очищення і догляд 213
Зберігання 213
Допомога при неполадках 213
Приклади для використання 214
Утилізація 216
Умови гарантії 216
Спеціальні приладдя 217

Системи безпеки

Блокування проти ввімкнення

Див. таблицю «Робочі положення».

Прилад вмикається в пол. 1 і 3 лише тоді:

- коли чаша (11) вставлена і повернута в зафіксоване положення.

Блокування повторного ввімкнення

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

Захист від перевантаження

В разі самостійного вимкнення двигуна під час експлуатації, захист від перевантаження активований. Це може бути спричинене одночасною переробкою занадто великої кількості продуктів.

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

Прилад не потребує технічного догляду.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок A:

Основний блок

1 **Кнопка розблокування**
2 **Поворотний важіль**
Функція «Easy Armlift» для підтримання руху важелю доверху (дивіться «Робочі положення»).
3 **Поворотний перемикач**
Після вимкнення (положення **0/off**) прилад автоматично приходить в оптимальне положення для зміни насадок.
MUM52..:
0/off = стоп
M = моментальне включення з найвищим числом оборотів, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.
Ступені **1-4**, робоча швидкість:
1 = низьке число оборотів – повільно,
4 = високе число оборотів – швидко.
MUM54../MUM55../MUM56..:
0/off = стоп
M = моментальне включення з найвищим числом оборотів, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.
Ступені **1-7**, робоча швидкість:
1 = низьке число оборотів – повільно,
7 = високе число оборотів – швидко.
4 **Індикаторне табло (MUM54../55../56..)**
Світиться під час роботи (перемикач на **M** або **1-7**). Блимає в разі неполадок в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу, дивіться розділ «Допомога при неполадках».
5 **Захисна кришка приводу**
Щоб зняти, натисніть на захисну кришку приводу ззаду і зніміть.
6 **Привід для**
– **багатофункціональної нарізки** і
– **преса для цитрусових** (Спеціальні приладдя*).
При невикористанні закрити привід захисною кришкою.
7 **Привід для насадок** (віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для замішування) **і м’ясорубки** (Спеціальні приладдя*)
8 **Захисна кришка приводу блендера**
9 **Привід для блендера** (Спеціальні приладдя*)
При невикористанні закрити привід блендера захисною кришкою.

10 Відсік для зберігання кабелю
MUM52../MUM54..:
Розмістіть кабель у відсіку для кабелю
MUM55../MUM56..:
Автоматичне змотування кабелю

Чаша з приладдям
11 Чаша з нержавіючої сталі
12 Кришка

Насадки
13 Віничок-мішалка
14 Віничок-збивалка
15 Гачок для замішування з відхилювачем тіста
16 Сумка для приладдя
Для зберігання насадок і ріжучих дисків.

Багатофункціональна нарізка
17 Штовхач
18 Кришка з прийомним бункером
19 Диски для подрібнення
a Двосторонній диск для нарізання – на товсті / тонкі скибки
b Двостороння шатківниця – крупно / дрібно
c Диск-тертка – середньо
20 Тримач дисків
21 Корпус з випускним отвором

Блендер*
22 Келих блендера
23 Кришка
24 Воронка

* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна замовити у торгівлі та службі сервісу.

Робочі положення

Малюнок B:
Увага!
Прилад слід експлуатувати тільки, якщо приладдя/насадки встановлені до правильного приводу та у правильному положенні у відповідності з цією таблицею та знаходяться у робочому положенні. Поворотний важіль повинен бути зафіксованим в пазу в кожному робочому положенні.

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

Установка робочого положення:

- Натиснути кнопку розблокування та повернути поворотний важіль. Підтримувати рух однією рукою.
- Повернути поворотний важіль в бажане положення до фіксації.

Положення	Привід		MUM52..	MUM 54/55/56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

* Установка / знімання віничка-збивалки, віничка-мішалки и гачка для замішування; додавання великої кількості продуктів для переробки.

Управління

⚠ **Небезпека травмування!**
Вмикати штепсельну вилку до розетки тільки після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом.

Увага!
Прилад слід експлуатувати тільки з приладдям/насадками в робочому положенні. Не експлуатувати прилад порожнім. Тримати прилад та приладдя подалі від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

- Перед першим використанням прилад та приладдя слід ретельно почистити, див. «Очищення і догляд».

Важлива вказівка
Рекомендовані в цій інструкції з використання орієнтовні значення робочої швидкості зазначені для приладів з 7-ступінчастим поворотним перемикачем. Значення для приладів з 4-ступінчастим поворотним перемикачем наведені поряд в дужках. Дана інструкція з експлуатації містить наклейку з установками робочої швидкості приладу при використанні насадок та аксесуарів. Ми рекомендуємо приклеїти цю наклейку на прилад **(малюнок C)**.

Підготовка

- Встановити основний блок на рівній та чистій поверхні.
- Витягнути кабель **(малюнок D)**.

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

MUM55../MUM56..
Автоматичне змотування кабелю:
Витягнути кабель одним рухом до бажаної довжини (макс. 100 см) та відпустити повільно; кабель зупиниться на місці.

Скорочення робочої довжини кабелю:
Потягнути злегка за кабель, а потім змотати його до бажаної довжини. Потім знову злегка потягнути за кабель та відпустити повільно; кабель зупиниться на місці.

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

- Вставити штепсельну вилку в розетку.

Чаша і приладдя

⚠ **Небезпека поранення обертовими насадками**
Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші. Працювати лише зі встановленою кришкою (12)!
Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення та зупиняється в положенні для зміни насадок. Важіль рухати лише після повної зупинки насадки.
Приводи, що не використовуються, завжди закривайте захисними кришками.

Увага!
Чашу можна використовувати лише для роботи з цим приладом.

Віничок-мішалка (13)
для перемішування тіста, напр., здобного тіста

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

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

Робота з чашею та насадками
Малюнок E:

- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення **2**.

- Установка чаші:
  встановити чашу нахиленою вперед та поставити рівно, повернути проти годинникової стрілки до фіксації.
- В залежності від мети переробки вставити у привід вінчик-мішалку, вінчик-збивалку чи гачок для замішування до фіксації.

Вказівка:
Поверніть відхилювач тіста на гачку для замішування так, щоб гачок міг ввійти в паз **(малюнок E-4b)**.

- Завантажити продукти для переробки до чаші.
- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення **1**.

- Встановити кришку.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

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

Довантаження інгредієнтів
- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- додавати інгредієнти через отвір для завантажування в кришці.

або
- Зняти кришку.
- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення **2**.

- Завантажити інгредієнти.

Після роботи
- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Зняти кришку.
- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення **2**.

- Вийняти насадку з приводу.
- Вийняти чашу.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Багатофункціональна нарізка

⚠ **Небезпека травмування**
Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!
Багатофункціональну нарізку можна вставляти/знімати тільки після зупинки приводу і після виймання вилки з розетки.
Не встромляти рук до прийомного бункеру.

Увага!
Багатофункціональну нарізку використовувати тільки в повністю зібраному стані.
Багатофункціональну нарізку ніколи не збирати на основному блоці. Багатофункціональну нарізку використовувати лише в зазначеному робочому положенні.

Захист від перевантаження
Малюнок F:

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

Двосторонній диск для нарізання – на товсті / тонкі скибки

для нарізання фруктів та овочів.

Переробка на ступіні 5 (3).

Позначення на двосторонньому диску для нарізання:
«1» – сторона для нарізання товстими скибками
«3» – сторона для нарізання тонкими скибками

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

Двостороння шатківниця – крупно / дрібно

для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., «Пармезану»).

Переробка на ступіні 3 (2) або 4 (3).

Позначення на двосторонній шатківниці:
«2» – сторона для крупного шаткування
«4» – сторона для дрібного шаткування

Увага!
Двостороння шатківниця не придатна для шаткування горіхів. М’який сир шаткувати лише на стороні для крупного шаткування на ступені 7 (4).

Диск-тертка – середньо

для натірання сирої картоплі, твердого сиру (напр., «Пармезану»), охолодженого шоколаду та горіхів.

Переробка на ступіні 7 (4).

Увага!
Диск-тертка не придатний для натірання м’якого і нарізного сиру.

Робота з багатофункціональною нарізкою
Малюнок C:

- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення **2**.
- Установка чаші:
  встановити чашу нахиленою вперед та поставити рівно, повернути проти годинникової стрілки до фіксації.

- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення **3**.
- Зніміть захисну кришку з приводу багатофункціональної нарізки **(малюнок C-5a)**.
- Тримати міцно тримач дисків за нижній кінець, при цьому обидва виступи повинні вказувати вгору.
- Бажаний диск для нарізання або шаткування покладіть обережно на зубці вала для дисків **(малюнок C-6a)**. При використанні двосторонніх дисків, стежити за тим, щоб бажана сторона вказувала вгору.
- Візьміть вал для дисків за нижній кінець і вставте в корпус **(малюнок C-6b)**.
- Встановити кришку (звернути увагу на позначку) і повернути за годинниковою стрілкою до упору.
- Установіть багатофункціональну нарізку на привід так, як зображено на **малюнку C-8**, і поверніть її за годинною стрілкою до упору.
- Встановити поворотний перемикач на рекомендований ступінь.
- Завантажити продукти для переробки в прийомний бункер та підштовхувати штовхачем.

Увага!
Уникати накопичування нарізаних продуктів у випускному отворі.

Порада: Для рівномірних результатів тонкі продукти переробляти пучками.

Вказівка: У разі затиснення продуктів переробки в багатофункціональній нарізці кухонний комбайн слід виключити, вийняти вилку з розетки, зачекати зупинки приводу, зняти з багатофункціональної нарізки кришку і спустошити прийомний бункер.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Повернути багатофункціональну нарізку проти годинникової стрілки і зняти.
- Повернути кришку проти годинникової стрілки і зняти.
- Вийняти тримач дисків разом із диском. Для цього натиснути пальцем знизу на привідний вал **(малюнок H)**.
- Почистіть деталі.

Блендер

⚠ **Небезпека поранення гострими ножами / обертовим приводом!**

Ніколи не встромляти рук до встановленого блендеру! Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу! Блендер можна використовувати тільки у зібраному стані та зі встановленою кришкою.

⚠ **Небезпека отримання опіків!**

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

Увага!

Блендер може бути пошкоджений. Не переробляти швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду). Не експлуатувати блендер порожнім.

Робота з блендером
Малюнок J:

- Натисніть на кнопку розблокування і установіть поворотний важіль в положенні **4**.
- Зняти захисну кришку приводу
- блендера.
- Встановити келих блендера (позначка на ручці навпроти позначки на основному блоці) і повернути проти годинникової стрілки до упору.
- Завантажити інгредієнти.
  Максимальна кількість, рідина = 1,25 літр
  Максимальна кількість пінистих або гарячих рідин 0,5 літра;
  оптимальна кількість для переробки, тверді продукти = 50-100 грам;
- Встановити кришку і повернути її проти годинникової стрілки до упору в ручку блендера. Кришка повинна бути зафіксованою в пазові.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

Довантаження інгредієнтів
Малюнок J-8:

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Зняти кришку і заповнити інгредієнти

або

- вийняти воронку і заповнювати тверді інгредієнти поступово через завантажувальний отвір

або

- залити рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Повернути блендер за годинниковою стрілкою та зняти.

Порада: Блендер найкраще почистити відразу ж після використання.

Очищення і догляд

Увага!
Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Очищення основного блоку

⚠ **Небезпека ураження електричним струмом!**
Ні в якому разі не занурювати основний блок в воду та не тримати під проточною водою. Не користуватися пароочищувачем.

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Протерти основний блок та захисну кришку приводу вологою ганчіркою. За потреби можна скористуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Очищення чаші та насадок

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

Чищення багатофункціональної нарізки

Всі деталі багатофункціональної нарізки можна мити в посудомийній машині.

Порада: Для усунення червоного нальоту після переробки, напр., моркви, налити трохи харчової олії на тканину і протерти нею багатофункціональну нарізку (за винятком дисків для подрібнення). Після цього багатофункціональну нарізку сполоснути.

Очищення блендеру

⚠ **Небезпека поранення гострими ножами!**
Не торкатися ножів блендера оголеними руками

Келих блендеру, кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.

Порада: Для очищення блендера після переробки рідин часто необов'язково знімати його з приладу. Для цього налити трохи води з миючим засобом до встановленого блендера. Ввімкнути блендер на декілька секунд (ступінь **M**). Вилити полоскальну воду та промити блендер чистою водою.

Важлива вказівка
Сумку для приладдя почистіть за потреби. Дотримуйтеся рекомендацій з догляду в сумці.

Зберігання

⚠ **Небезпека травмування!**
При невикористанні приладу вийняти штепсельну вилку з розетки.

Малюнок K:

- Покладіть насадки і диски для подрібнення до сумки для приладдя.
- Зберігайте підставку для приладдя в чаші.
- Щодо зберігання в оригінальній упаковці дивіться **Малюнок L**.

Допомога при неполадках

⚠ **Небезпека травмування!**
Вийняти штепсельну вилку з розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

Важлива вказівка для MUM54../MUM55../MUM56..
В разі неполадки в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу блимає індикаторне табло.

Поворотний важіль повинен бути зафіксованим в пазу в кожному робочому положенні.

Спробуйте спочатку усунути виниклу проблему за допомогою наступних вказівок.

Неполадка
Прилад не вмикається.

Усунення неполадки
- Перевірити подачу струму.
- Перевірити штепсельну вилку.
- Проконтролюйте важіль. Чи правильне положення? Чи зафіксований в пазу?
- Блендер чи чашу поверніть до упору.
- Встановіть кришку блендеру та закрутіть до упору.
- Закрити захисними кришками приводи, які не використовуються.
- Захист від повторного ввімкнення активований. Перемкнути прилад на **0/off**, а потім назад на бажану ступінь.

Неполадка
Прилад вимикається під час використання. Захист від перевантаження активований. Занадто багато продуктів перероблялися одночасно.

Усунення неполадки
- Вимкніть прилад.
- Зменшити кількість перероблюваних продуктів.
- Не перевищуйте допустимої максимальної кількості продуктів (дивіться «Приклади для використання»)!

Неполадка
Під час роботи приводу мимовільно була натиснута кнопка розблокування. Поворотний важіль піднімається доверху. Привід вимикається, однак, не залишається в положенні для зміни насадок.

Усунення неполадки
- Встановити поворотний перемикач на **0/off**.
- Поворотний важіль приведіть в положення **1**.

- Ввімкнути прилад (ступінь 1).
- Прилад знову вимкнути.

Насадка залишається в положенні для зміни насадок.

Неполадка
Блендер не починає працювати або зупиняється під час роботи, привід «гудить». Ніж заблокований.

Усунення неполадки
- Вимкнути прилад та вийняти вилку з розетки.
- Зняти блендер та усунути перешкоду.
- Знову вставити блендер.
- Ввімкнути прилад.

Важлива вказівка
Якщо Ви не можете усунути неполадку таким чином, тоді зверніться, будь ласка, до служби сервісу.

Приклади для використання

Збиті вершки

100 г-600 г

- Вершки переробляти вінчикомзбивалкою 1½-4 хвилини на ступені 7 (4) (в залежності від кількості та властивостей вершків).

Яєчний білок

від 1 до 8 білків

- Білки переробляти вінчикомзбивалкою 4-6 хвилин на ступені 7 (4).

Бісквітне тісто

Основний рецепт
2 яйця
2-3 ст. л. гарячої води
100 г цукру
1 пакунок ванільного цукру
70 г борошна
70 г крохмалю
можна розпушувач тіста

- Інгредієнти (крім борошна і крохмалю) прибл. 4-6 хвилин збивати в піну вінчиком-збивалкою на ступіні 7 (4).
- Поворотний перемикач встановити на ступінь 1 (1) і додавати по ложці пересіяне борошно і крохмаль протягом прибл. ½-1 хвилини.

Максимальна кількість: 2 x основних рецепта

Здобне тісто

Основний рецепт

3-4 яйця
200-250 г цукру
1 пучка солі
1 пакунок ванільного цукру
або шкірка ½ лимону
200-250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)
500 г борошна
1 пакунок розпушувача тіста
125 мл молока

- Усі інгредієнти перемішувати вінчиком-мішалкою прибл. ½ хвилини на ступені 1 (1), а потім прибл. 3-4 хвилини на ступені 7 (4).

Максимальна кількість: 1,5 x основних рецепта

Пісочне тісто

Основний рецепт

125 г вершкового масла (кімнатної температури)
100-125 г цукру
1 яйце
1 пучка солі
трохи шкірки лимону або ванільного цукру
250 г борошна
можна розпушувач тіста

- Усі інгредієнти переробляти віничком-мішалкою прибл. ½ хвилини на ступені 1 (1), потім приблизно 2-3 хвилини на ступені 6 (3).

Для 500 г борошна і більше:

- Вимішайте гачком для вимішування інгредієнти прибл. ½ хвилини на ступені 1 (1), а потім прибл. 3-4 хвилини на 3 (2).

Максимальна кількість: 2 x основних рецепта

Дріжджове тісто

Основний рецепт

500 г борошна
1 яйце
80 г жиру (кімнатної температури)
80 г цукру
200-250 мл теплого молока
25 г свіжих дріжджів або 1 пакетик сухих дріжджів
шкірка ½ лимону
1 пучка солі

- Всі інгредієнти перемішувати прибл. ½ хвилини гачком для замішування на ступені 1, потім прибл. 3-6 хвилин на ступені 3 (2).

Максимальна кількість: 1,5 x основних рецепта

Тісто для макаронних виробів

Основний рецепт

300 г борошна
3 яйця
за потреби 1-2 ст. л. (10-20 г) холодної води

- Замішайте тісто із інгредієнтів прибл. 3-5 хвилин на ступені 3 (2).

Максимальна кількість: 1,5 x основних рецепта

Тісто для хліба

Основний рецепт

750 г борошна
2 пакетика сухих дріжджів
2 ч. л. солі
450-500 мл теплої води

- Всі інгредієнти перемішувати прибл. ½ хвилини гачком для замішування на ступені 1, потім прибл. 4-5 хвилин на ступені 3 (2).

Майонез

2 яйця
2 ч. л. гірчиці
¼ л олії
2 ст. л. лимонного соку або оцту
1 пучка солі
1 пучка цукру

Інгредієнти повинні мати однакову температуру.

- Інгредієнти (крім олії) декілька секунд переробляти в блендері на ступіні 3 (2) або 4 (3).
- Блендер переключити на ступінь 7 (4) і заливати повільно олію через воронку – збивати до тих пір, поки майонез не емульгує.

Майонез використати якнайшвидше, не зберігати його.

Утилізація

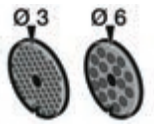
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.

Спеціальні приладдя

	MUZ5ZP1 Прес для цитрусових	Для вичавлювання соку з апельсинів, лимонів і грейпфрутів.
	MUZ5CC1 Насадка для нарізання кубиками	Для нарізання фруктів та овочів кубиками рівномірної величини
	MUZ5FW1 М’ясорубка	Для подрібнення свіжого м’яса для фаршу тартар або страв з рубленого м’яса.
	**MUZ45LS1** Комплект решіткових дисків дрібно (3 mm), крупно (6 mm)	Для мясорубки MUZ5FW1. З малими отворами для паштетів та бутербродних мас, з великими отворами для жарених ковбас і сала.
	MUZ45SV1 Насадка для печива	Для мясорубки MUZ5FW1. З металевим шаблоном для 4 різних форм печива.
	MUZ45RV1 Насадка-тертка	Для мясорубки MUZ5FW1. Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду і сухих булок.
	MUZ45FV1 Насадка-прес для фруктів	Для мясорубки MUZ5FW1. Для приготування мусу із плодів, крім малини, помідорів і шипшини. Автоматично видаляє водночас черешки і кісточки плодів, напр., смородини.
	MUZ45PS1 Диск для нарізання картоплі фрі	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для нарізання сирої картоплі для картоплі фрі.

	MUZ45AG1 Диск для овочів для азіатських страв	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азіатської кухні.
	MUZ45RS1 Диск-тертка, крупно	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для натирання сирої картоплі, напр., для дерунів чи книдлів.
	MUZ45KP1 Диск для картопляних оладок	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для натирання сирої картоплі для дерунів і картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.
	MUZ5ER2 Чаша з нержавіючої сталі	В чаші можна переробляти борошно і інгредієнти вагою до 750 г.
	MUZ5KR1 Чаша з пластмаси	В чаші можна переробляти борошно і інгредієнти вагою до 750 г.
	MUZ5MX1 Насадка-блендер з пластмаси	Для приготування напоїв, пюре з фруктів і овочів, майонезу, для подрібнення фруктів і горіхів, для наколювання льоду.
	MUZ5MM1 Мультіблендер	Для подрібнення зелені, овочів, яблук і м’яса, для шаткування моркви, редьки і сиру, для натирання горіхів і охолодженого шоколаду.

Приладдя, які не входять до комплекту поставки, можна придбати у торгівлі або в службі сервісу.

Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Не превышать максимально допустимое количество продуктов (➞ *«Примеры использования» см. стр. 229*).
Прибор пригоден для перемешивания, замешивания и взбивания продуктов. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов. При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор разрешается использовать только с допущенными частями и принадлежностями. Категорически запрещается использовать принадлежности для других приборов.
Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.
Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

⚠ Опасность поражения током и возгорания!

- Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением. Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно предписаниям.

- При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.
- Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя.
- Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Всегда следите за прибором во время его работы!
- Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
- Ни в коем случае не погружать основной блок в воду и не мыть в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.
- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. После выключения привод еще движется некоторое время. Дождитесь полной остановки привода.
- Не изменяйте положение поворотного кронштейна, пока прибор включен.
- Пользуйтесь насадками только при вставленной смесительной чаше, с установленной крышкой и защитными крышками привода! При пользовании насадками установите смесительную чашу, крышку и защитные крышки привода согласно инструкции!
- Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Не вводите какие-либо предметы (например, разливательную ложку) в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Берегите руки, волосы, предметы одежды и другие предметы от контакта с вращающимися деталями.

- Категорически запрещается использовать насадки и принадлежности либо 2 принадлежности одновременно. При использовании принадлежностей руководствуйтесь данной инструкцией по эксплуатации и другими инструкциями, входящими в комплект поставки.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке прибора. Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении.
- Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски-измельчители брать только за края!
- Не трогать ножи блендера голыми руками.
- Ни в коем случае не опускать руки в установленный блендер! Категорически запрещается пользоваться блендером без установленной крышки.
- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении резервуара и при очистке.

⚠ Опасность ошпаривания!
При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

⚠ Опасность удушья!
Не позволять детям играть с упаковочным материалом.

⚠ Внимание!
Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Не включайте прибор вхолостую.

⚠ Важно!
После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор (➔ *«Чистка и уход» см. стр. 228*).

⚠ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях

Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.

Осторожно! Вращающиеся ножи.

Осторожно! Вращающиеся насадки.
Не опускать руку в загрузочное отверстие.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Использование по назначению 219
Важные правила техники безопасности 219
Системы безопасности 222
Комплектный обзор..... 222
Рабочие положения 223
Эксплуатация..... 224
Чистка и уход 228
Хранение..... 228
Помощь при устранении неисправностей 229
Примеры использования 229
Утилизация 231
Условия гарантийного обслуживания .. 231
Специальные принадлежности 232

Системы безопасности

Блокировка включения

См. таблицу «Рабочие положения».

Прибор включается в пол. **1** и **3** только в том случае:

- если смесительная чаша (11) вставлена и повернута до фиксации.

Блокировка повторного включения

При перерыве в электроснабжении прибор остается включенным, но двигатель после этого не запускается снова. Для повтроного включения повернуть поворотный переключатель на **0/off**, а затем включить.

Защита от перегрузки

Если двигатель во время использования самостоятельно выключается, то это значит, что активировалось устройство защиты от перегрузки. Возможными причинами этого могут быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов.

О правильном поведении при срабатывании одной из систем безопасности, см. «Помощь при устранении неисправностей».

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок A:

Основной блок

1 Кнопка разблокировки

2 Поворотный кронштейн
Функция «Easy Armlift» – для поддержки движения кронштейна вверх (см. «Рабочие положения»).

3 Поворотный переключатель
После выключения (положение **0/off**) прибор автоматически останавливается в оптимальном положении для смены насадок.
MUM52..:
0/off = остановка
M = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.
Ступени **1-4**, рабочая скорость:
1 = низкое число оборотов – медленно,
4 = высокое число оборотов – быстро.
MUM54../MUM55../MUM56..:
0/off = остановка
M = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.
Ступени **1-7**, рабочая скорость:
1 = низкое число оборотов – медленно,
7 = высокое число оборотов – быстро.

4 **Индикатор рабочего состояния (MUM54../55../56..)**
Светится во время работы (поворотный переключатель на **M** или **1-7**). Мигает в случае ошибок управления прибором, при срабатывании электронного предохранителя или при неисправности прибора, см. раздел «Помощь при устранении неисправностей».

5 **Защитная крышка для привода**
Для снятия защитной крышки с привода нажать на заднюю часть и снять крышку.

6 **Привод для**
– универсальной резки и
– пресса для цитрусовых (специальные принадлежности*).
При неиспользовании установить защитную крышку на привод.

7 **Привод для насадок**
(Rвенчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка) **и мясорубки** (специальные принадлежности*)

8 **Защитная крышка для привода блендера**

9 **Привод для блендера** (специальные принадлежности*)
При неиспользовании установить защитную крышку на привод блендера.

10 **Отсек для хранения кабеля**
MUM52../MUM54..:
Убрать кабель в отсек для кабеля
MUM55../MUM56..:
Автоматическое сматывание кабеля

Смесительная чаша с принадлежностями

11 **Смесительная чаша из нержавеющей стали**

12 **Крышка**

Насадки

13 **Венчик для перемешивания**

14 **Венчик для взбивания**

15 **Месильная насадка с отклонителем теста**

16 **Сумка для принадлежностей**
Для хранения насадок и дисковизмельчителей.

Универсальная резка

17 **Толкатель**

18 **Крышка с загрузочным стволом**

19 **Диски-измельчители**
- **a** Двусторонний диск-резка – толстые / тонкие ломтики
- **b** Двусторонний диск-шинковка – крупно / мелко
- **c** Диск-терка – средне

20 **Держатель для дисков**

21 **Корпус с выпускным отверстием**

Блендер*

22 **Стакан блендера**

23 **Крышка**

24 **Воронка**

* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки, можно приобрести в торговле и в сервисной службе.

Рабочие положения

Рисунок B:

Внимание!
Прибор можно использовать только в том случае, если насадка / принадлежность была установлена на правильном приводе и находится в рабочем положении, в соответствии с данной таблицей. Поворотный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Примечание
Поворотный кронштейн оснащен функцией «Easy Armlift», которая поддерживает движение поворотного кронштейна вверх.

Установка рабочего положения:

- Нажать на кнопку разблокировки и изменить положение поворотного кронштейна. Поддерживать движение одной рукой.
- Поворотный кронштейн перевести в желаемое положение до фиксации.

Положение	Привод		MUM52..	MUM 54/55/56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

* Установка / снятие венчиков для перемешивания и взбивания и месильной насадки; добавление большого количества перерабатываемых продуктов.

Эксплуатация

⚠ **Опасность травмирования!**
Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Внимание!
Прибор можно использовать только если принадлежность / насадка находится в рабочем положении. Не включать пустой прибор. Прибор и принадлежности не подвергать воздействию источников тепла. Детали не предназначены для использования в микроволновой печи.

- Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».

Важное примечание
Рекомендованные в данной инструкции по использованию ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным переключателем. Для приборов с 4-ступенчатым поворотным переключателем значения приведены за ними в скобках. В данной инструкции по использованию содержится наклейка с ориентировочными значениями для рабочей скорости прибора при использовании насадок или принадлежностей. Мы рекомендуем приклеить эту наклейку на прибор **(рисунок C)**.

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую и чистую поверхность.
- Вытянуть кабель **(рисунок D)**.

MUM52../MUM54..
Отсек для хранения кабеля: вытянуть кабель на желаемую длину.

MUM55../MUM56..
Автоматическое сматывание кабеля:
вытянуть кабель за один раз на желаемую длину (макс. 100 см) и медленно отпустить; кабель зафиксируется.
Уменьшение рабочей длины кабеля: Слегка потянуть за кабель и дать ему смотаться до желаемой длины. Затем снова слегка потянуть за кабель и медленно отпустить; кабель зафиксируется.

Внимание!
Не перекручивать кабель при его заправке. В приборах с автоматическим сматыванием кабеля кабель нельзя заправлять вручную. Если кабель заклинило, следует вытянуть его полностью и затем дать ему смотаться.

- Вставить штепсельную вилку в розетку.

Смесительная чаша и насадки

⚠ **Опасность травмирования о вращающиеся насадки!**

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Работать только с установленной крышкой (12)!

Насадку можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения и останавливается в положении для смены насадок. Изменять положение поворотного кронштейна можно только после остановки насадки.

Неиспользуемые приводы обязательно должны быть закрыты защитными крышками.

Внимание!

Смесительную чашу использовать только для работы с данным прибором.

Венчик для перемешивания (13)
для перемешивания теста, напр., сдобного теста

Венчик для взбивания (14)
для взбивания яичных белков, сливок и для взбивания легкого теста, напр., бисквитного

Месильная насадка (15)
для замешивания тяжелого теста и для подмешивания ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок)

Работа со смесительной чашей и насадками
Рисунок E:

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.

- Установка смесительной чаши: наклоненную вперед чашу установить и затем опустить, повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставить в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку.

Примечание:

При установке месильной насадки отклонитель теста повернуть, так чтобы месильная насадка смогла зафиксироваться **(рисунок E-4b)**.

- Загрузить в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **1**.

- Установить крышку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

Наша рекомендация:

– **Венчик для перемешивания:**
сначала вмешивать на ступени 1 (1), затем переключить на ступень 7 (4)
– **Венчик для взбивания:**
ступень 7 (4), подмешивание на ступени 1 (1)
– **Месильная насадка:**
сначала вмешивать на ступени 1 (1), затем замешивать на ступени 3 (2)

Добавление ингредиентов

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- добавить ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.

или

- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.

- Загрузить ингредиенты.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.

- Извлечь насадку из привода.
- Извлечь смесительную чашу.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Универсальная резка

⚠ Опасность травмирования
Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Дискиизмельчители брать только за края!
Универсальную резку можно устанавливать / снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки.
Не опускать руки в загрузочный ствол.

Внимание!
Универсальную резку использовать только в полностью собранном виде.
Никогда не собирать универсальную резку на основном блоке. Универсальную резку можно использовать только в указанном рабочем положении.

Защита от перегрузки
Рисунок F:

Чтобы предотвратить значительные повреждения Вашего прибора во время перегрузки универсальной резки, приводной вал универсальной резки снабжен насечкой (заданное место слома). В случае перегрузки приводной вал ломается в этом месте. Новый держатель для дисков с приводным валом можно приобрести в сервисной службе.

Двусторонний диск-резка – толстые / тонкие ломтики

для нарезки фруктов и овощей.

Переработка на ступени 5 (3).

Обозначения на двустороннем дискерезке:
«1» – сторона для нарезки на толстые ломтики
«3» – сторона для нарезки на тонкие ломтики

Внимание!
Двусторонний диск-резка не пригоден для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада. Вареный, неразваривающийся картофель нарезать только после охлаждения.

Двусторонний диск-шинковка – крупно / мелко

для шинковки овощей, фруктов и сыра, кроме твердого сыра (напр., «Пармезана»).

Переработка на ступени (2) или 4 (3).

Обозначения на двустороннем дискешинковке:
«2» – сторона для крупной шинковки
«4» – сторона для мелкой шинковки

Внимание!
Двусторонний диск-шинковка не пригоден для шинковки орехов. Мягкий сыр можно шинковать только на стороне для крупной шинковки на ступени 7 (4).

Диск-терка – средне

для натирания сырого картофеля, твердого сыра (напр., «Пармезана»), охлажденного шоколада и орехов.

Переработка на ступени 7 (4).

Внимание!
Диск-терка не пригоден для натирания мягкого и нарезного сыра.

Работа с универсальной
Рисунок G:

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.

- Установка смесительной чаши: наклоненную вперед чашу установить и затем опустить, повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **3**.

- Снять защитную крышку с привода универсальной резки **(рисунок G-5a)**.
- Удерживать держатель для дисков за нижний конец, при этом оба выступа должны указывать вверх.
- Желаемый диск-резку или дискшинковку осторожно положить на выступы держателя для дисков **(рисунок G-6a)**. При использовании двусторонних дисков, следить за тем, чтобы желаемая сторона указывала вверх.

- Взять держатель для дисков за верхний конец и вставить в корпус **(рисунок G-6b)**.
- Установить крышку (обратить внимание на маркировку) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Установите универсальную резку на приводе так, как изображено на **рисунке G-8**, и поверните ее по ходу часовой стрелки до упора.
- Установить поворотный переключатель на рекомендуемую ступень.
- Загрузить продукты для переработки в загрузочный ствол и подталкивать толкателем.

Внимание!
Избегать скопления нарезанных продуктов в выпускным отверстии.

Рекомендация: Для получения равномерных результатов тонкие продукты для нарезки перерабатывать пучками.

Примечание: В случае заклинивания перерабатываемых продуктов в универсальной резке следует выключить кухонный комбайн, извлечь штепсельную вилку из розетки, дождаться остановки привода, снять крышку с универсальной резки и опустошить загрузочный ствол.

После работы
- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Повернуть универсальную резку против часовой стрелки и снять.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечь держатель для дисков вместе с диском. Для этого нажать на приводной вал снизу пальцем **(рисунок H)**.
- Провести чистку деталей.

Блендера

⚠ Опасность травмирования об острые ножи / вращающийся привод!
Никогда не опускать руки в установленный блендер! Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода! Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой.

⚠ Опасность ошпаривания!
При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!
Блендер можно повредить. Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.

Работа с блендером
Рисунок J:

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **4**.
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Установить стакан блендера (маркировка на ручке напротив маркировки на основном блоке) и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Загрузить ингредиенты.
  Максимальное количество жидкости = 1,25 литра;
  максимальное количество сильнопенящихся или горячих жидкостей = 0,5 литра;
  оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 100 грамм;
- Установить крышку и завернуть ее против часовой стрелки до упора в ручку блендера. Крышка должна зафиксироваться.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

Дозагрузка ингредиентов
Рисунок J-8:

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Снять крышку и загрузить ингредиенты

или

- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие

или

- залить жидкие ингредиенты через воронку.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Повернуть блендер по часовой стрелке и снять.

Рекомендация: Блендер лучше всего почистить сразу после использования.

Чистка и уход

Внимание!
Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

Чистка основного блока

⚠ **Опасность поражения током!**
Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель.

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок и защитные крышки приводов влажной тканью. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

Чистка смесительной чаши и насадок

Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине, так как в процессе мытья возможна их постоянная деформация!

Чистка универсальной резки

Все детали универсальной резки можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендация: Для устранения красного налета после переработки, напр., моркови, налить немного растительного масла на тряпку и протереть ею универсальную резку (не диски-измельчители). После этого промыть универсальную резку.

Чистка блендера

⚠ **Опасность травмирования об острые ножи!**
Не трогать ножи блендера голыми руками.

Стакан блендера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендация: После переработки жидкостей зачастую достаточно почистить блендер, не снимая его с прибора. Для этого залить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить блендер на несколько секунд (ступень **M**). Вылить мыльную воду и промыть блендер чистой водой.

Важное примечание
Сумку для принадлежностей чистить при необходимости. Следовать указаниям по уходу в сумке.

Хранение

⚠ **Опасность травмирования!**
При неиспользовании прибора извлечь штепсельную вилку из розетки.

Рисунок K:

- Уложить насадки и дискиизмельчители в сумку для принадлежностей.
- Сумку для принадлежностей хранить в смесительной чаше.
- Для хранения в оригинальной упаковке см. **рисунок L**.

Помощь при устранении неисправностей

⚠ **Опасность травмирования!**
Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

Важное примечание для MUM54../ MUM55../MUM56..
На ошибку в управлении прибором, срабатывание электронных предохранителей или неисправность прибора указывает мигающий индикатор рабочего состояния.

Поворотный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Попытайтесь сначала устранить возникшую проблему с помощью следующих указаний.

Неисправность
Прибор не включается.

Устранение
- Проверить наличие электроснабжения.
- Проверить штепсельную вилку.
- Проверить поворотный кронштейн. В правильном положении? Зафиксирован?
- Прикрутить блендер или смесительную чашу до упора.
- Установить крышку блендера и прикрутить до упора.
- Накрыть защитными крышками для приводов неиспользуемые приводы.
- Активирована блокировка повторного включения. Перключить прибор в положение **0/off** и затем назад на желаемую ступень.

Неисправность
Прибор выключается во время использования. Активирована защита от перегрузки. Одновременно перерабатывалось слишком большое количество продуктов.

Устранение
- Отключить прибор.
- Сократить количество перерабатываемых продуктов.
- Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»)!

Неисправность
Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокировки. Поворотный кронштейн передвигается вверх. Привод отключается, но не останавливается в положении для смены насадок.

Устранение
- Перевести поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Перевести поворотный кронштейн в положение **1**.

- Включить прибор (ступень 1).
- Снова выключить прибор.

Насадка останавливается в положении для смены насадок.

Неисправность
Блендер не начинает работать или останавливается во время использования, привод «гудит». Нож заблокирован.

Устранение
- Отключить прибор и извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять блендер и удалить препятствие.
- Снова установить блендер.
- Включить прибор.

Важное примечание
Если таким образом не удалось устранить неисправность, пожалуйста, обратитесь в сервисную службу.

Примеры использования

Взбитые сливки

100 г-600 г

- Перерабатывать сливки от 1½ до 4 минут на ступени 7 (4) – в зависимости от количества и свойств сливок, с помощью венчика для взбивания.

Яичный белок

От 1 до 8 яичных белков

- Перерабатывать белки от 4 до 6 минут на ступени 7 (4) с помощью венчика для взбивания.

Бисквитное тесто

Основной рецепт
2 яйца
2-3 ст. л. горячей воды
100 г сахара
1 пакетика ванильного сахара
70 г муки
70 г крахмала
при необх. немного химического разрыхлителя

- Взбивать ингредиенты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 4-6 минут на ступени 7 (4) с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Перевести поворотный переключатель на ступень 1 (1) и в течение примерно ½-1 минуты по столовой ложке подмешивать просеянную муку и крахмал.

Максимальное количество: 2 x основной рецепт

Сдобное тесто

Основной рецепт

3-4 яйца
200-250 г сахара
1 щепотка соли
1 пакетик ванильного сахара
или цедра с ½ лимона
200-250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)
500 г муки
1 пакетик химического разрыхлителя
125 мл молока

- Все ингредиенты перемешивать в течение примерно ½ минуты на ступени 1 (1), а затем в течение примерно 3-4 минут на ступени 7 (4) с помощью венчика для перемешивания.

Максимальное количество:
1,5 x основной рецепт

Песочное тесто

Основной рецепт

125 г сливочного масла (комнатной температуры)
100-125 г сахара
1 яйцо
1 щепотка соли
немного лимонной цедры или ванильного сахара
250 г муки
при необх. немного химического разрыхлителя

- Все ингредиенты перемешивать в течение примерно ½ минуты на ступени 1 (1), а затем в течение примерно 2-3 минут на ступени 6 (3) с помощью венчика для перемешивания.

При использовании более 500 г муки:

- Все ингредиенты замешивать в течение примерно ½ минуты на ступени 1 (1), а затем в течение примерно 3-4 минут на ступени 3 (2) с помощью месильной насадки.

Максимальное количество:
2 x основной рецепт

Дрожжевое тесто

Основной рецепт

500 г муки
1 яйцо
80 г жира (комнатной температуры)
80 г сахара
200–250 мл теплого молока
25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей
цедра с ½ лимона
1 щепотка соли

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени 1 (1), а затем в течение примерно 3-6 минут на ступени 3 (2) с помощью месильной насадки.

Максимальное количество:
1,5 x основной рецепт

Тесто для макарон

Основной рецепт

300 г муки
3 яйца
при необх. 1-2 ст. л. (10-20 г) холодной воды

- Все ингредиенты перерабатывать примерно от 3 до 5 минут на ступени 3 (2) до получения теста.

Максимальное количество:
1,5 x основной рецепт

Тесто для хлеба

Основной рецепт

750 г муки
2 пакетика сухих дрожжей
2 ч. л. соли
450-500 мл теплой воды

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени 1 (1), а затем в течение примерно 4-5 минут на ступени 3 (2) с помощью месильной насадки.

Майонез

2 яйца
2 ч. л. горчицы
¼ л растительного масла
2 ст. л. лимонного сока или уксуса
1 щепотка соли
1 щепотка сахара

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Ингредиенты (кроме растительного масла) перерабатывать в течение нескольких секунд на ступени 3 (2) или 4 (3) в блендере.
- Переключить блендер на ступень 7 (4), медленно вливать масло через воронку и продолжать перемешивать до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Майонез следует употребить в сжатые сроки, не хранить его.

Утилизация

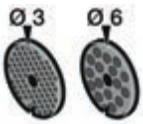
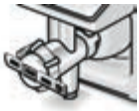
Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

Специальные принадлежности

	MUZ5ZP1 Соковыжи-малка для цитрусовых	Для отжима сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.
	MUZ5CC1 Насадка для нарезки кубиками	Для нарезки фруктов и овощей на равномерные кубики
	MUZ5FW1 Мясорубка	Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса.
	**MUZ45LS1** Комплект формовочных дисков, мелко, (3 мм), крупно (6 мм)	Для мясорубки MUZ5FW1. Мелко для паштетов и бутербродных масс, крупно для жареных колбасок и сала.
	**MUZ45SV1** Насадка-шаблон для выпечки	Для мясорубки MUZ5FW1. С металлическим шаблоном для 4 различных форм выпечки.
	MUZ45RV1 Насадка-терка	Для мясорубки MUZ5FW1. Для натирания орехов, миндаля, шоколада и сухих булочек.
	MUZ45FV1 Насадка-пресс для отжима сока	Для мясорубки MUZ5FW1. Для отжима мусса из ягод, кроме малины, помидоров и шиповника. Одновременно автоматически отделяются веточки и зернышки, напр., от смородины.
	MUZ45PS1 Диск для картофеля фри	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.

	MUZ45AG1 Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни	Для универсальной резки MUZ5DS1. Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.
	MUZ45RS1 Диск-терка, крупно	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.
	MUZ45KP1 Диск для картофельных оладий	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для натирания сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.
	MUZ5ER2 Смесительная чаша из нержавеющей стали	В смесительной чаше можно перерабатывать до 750 г муки плюс ингредиенты.
	MUZ5KR1 Смесительная чаша из пластмассы	В смесительной чаше можно перерабатывать до 750 г муки плюс ингредиенты.
	MUZ5MX1 Насадка-блендер из пластмассы	Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.
	MUZ5MM1 Многофункциональный блендер	Для рубки зелени, овощей, яблок и мяса, для шинковки моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.

Принадлежности, которые не входят в комплект поставки, можно приобрести в торговле или в сервисной службе.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____

2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия.
Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».
Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).
Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

Прием заявок на ремонт (круглосуточно)
в г. Москве: ☎ (495) 737-2961
в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: http://www.bosch-home.com/ru/ в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: www.bosch-home.com/ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте.

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ГГ.

BOSCH

Разработано для жизни

Адреса сервисных центров по обслуживанию бытовой техники

http://www.bosch-home.com/ru/

РОССИЯ

АБАКАН, ИП Кобылянский Роман Сергеевич, 655010, Торосова ул., д.15, тел.: (3902) 26-65-64, факс: (3902) 22-65-64

АЛЬМЕТЬЕВСК, ИП Валиуллин Марат Рафгатович, 423450, К.Цеткин ул., д.18а, тел.: (8553) 37-17-89, 32-22-11, факс: (8553) 37-17-89

АЛЬМЕТЬЕВСК, ООО «Альметьевский Сервисный Центр», 423450, Нефтяников ул., д.37, тел.: (8553) 38-43-43, 22-17-00, факс: (8553) 38-43-43

АПАТИТЫ, ИП Корепанов Антон Юрьевич, 184209, ул. Зиновьева, д.22А, тел.: (81555) 6-61-06, факс: (81555) 6-61-06

АРЗАМАС, ИП Абросимов Дмитрий Александрович, 607224, 9-е Мая ул., д.4, тел.: (83147) 7-07-40, 7-73-82, факс: (83147) 7-73-82

АРМАВИР, ИП Филин Сергей Иванович, 352900, Комсомольская ул., д.115, тел.: (86137) 3-80-00

АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Двина-Сервис Центр», 163000, Садовая ул., д.21, тел.: (8182) 65-79-95, факс: (8182) 20-23-30

АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Сервисный Центр «Мир», 163045, Гагарина ул., д.1, тел.: (8182) 27-60-66, 27-55-10, факс: (8182) 27-60-66

АСТРАХАНЬ, ИП Кузнецов Александр Федорович, 414041, Яблочкова ул., д.1В, тел.: (8512) 36-84-10, 37-06-91, факс: (8512) 37-06-01

АЧИНСК, ИП Кудрин Сергей Юрьевич, 662150, мкр.2, д.6, тел.: (39151) 4-42-22, 7-24-21, факс: (39151) 7-24-22

БАЛАКОВО, ИП Барышников Евгений Владимирович, 413853, Чапаева ул., д.159А, тел.: (8453) 44-75-31, 927-148-97-70, факс: (8453) 44-75-31

БАЛАШОВ, ИП Рыженькина Наталия Сергеевна, 412309, Луначарского ул., д.102, тел.: (9172) 13-17-78

БАРНАУЛ, ООО «Диод», 656043, Пролетарская ул., д.113, тел.: (3852) 63-94-02, факс: (3852) 63-59-88

БАРНАУЛ, ООО «Р.С.Ц.», 656037, Ленина пр., д.150, тел.: (3852) 60-43-04, факс: (3852) 60-43-04

БЕЛГОРОД, ООО «Выбор-Сервис», 308000, Гражданский пр-т, д.32, тел.: (4722) 32-65-92, 22-92-90, факс: (4722) 22-92-90

БЕЛОРЕЧЕНСК, ООО «Дело техники», 352630, Мира ул., д.63/1, тел.: (8615) 53-11-00

БЕРЕЗНИКИ, ООО «Рембытторгтехника-Сервис», 618419, Льва Толстого ул., д.76А, оф.7, тел.: (3424) 23-72-28, 23-72-23, факс: (3424) 23-71-61

БИЙСК, ООО «Парус плюс», 659325, Кирова пер., д.8, тел.: (3854) 35-69-70, 33-65-65

БЛАГОВЕЩЕНСК, ООО «Амурский сервисный центр», 675000, Октябрьская ул., д.162, тел.: (4162) 33-36-38

БОГУЧАНЫ, ООО «Сервис центр №3», 663430, Ленина ул., д.119, тел.: (39162) 2-14-73, 2-16-35

БРАТСК, ИП Рудакова Елизавета Викторовна, 665700, Курчатова ул., д.30А, тел.: (3953) 26-80-60

БРЯНСК, ИП Карпов Владимир Иванович, 241038, Сталелитейная ул., д.1, тел.: (4832) 52-21-09, 952-9622209

БУГУРУСЛАН, ИП Покручина Валентина Ивановна, 461630, Транспортная ул., д.2, тел.: (35352) 9-10-99

ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД, ООО «ТКТ», 173025, Кочетова ул., д.23А, тел.: (8162) 61-12-00, 33-59-18, факс: (8162) 61-12-00

ВЛАДИВОСТОК, ИП Юзефович Вячеслав Григорьевич, 690014, Народный пр-т, д.11, тел.: (4232) 96-62-27

ВЛАДИКАВКАЗ, ООО «Арктика-Сервис», 362015, Коста пр-т, д.15, тел.: (8672) 25-01-07, 25-35-34, факс: (8672) 25-01-07

ВЛАДИМИР, ООО «Владимир-Сервис», 600014, Строителей пр-т, д.36, тел.: (4922) 36-45-18, 36-45-19, факс: (4922) 36-45-19

ВОЛГОГРАД, ООО «МастерКласс», 400120, Елецкая ул., д. 173, тел.: (8442) 97-50-10

ВОЛГОДОНСК, ИП Ибрагимов Марат Асгатович, 347387, К. Маркса ул., д.30, тел.: (8639) 25-29-29, факс: (8639) 25-29-29

ВОЛОГДА, ИП Коновалов С.А., 160022, Пошехонское ш., д.6А, тел.: (8172) 71-59-69, 71-81-29, факс: (8172) 71-59-69

ВОЛОГДА, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 160024, Северная ул., д.34, тел.: (8172) 27-24-13, 27-24-14, факс: (8172) 27-24-14

ВОРКУТА, ООО «Мега», 169907, Тиманская ул., д. 8А, тел.: (82151) 6-60-06, 6-63-42, факс: (82151) 6-60-06

ВОРОНЕЖ, ИП Михайлов Андрей Игоревич, 394006, Станкевича ул., д.40, тел.: (473) 210-00-12

ГРОЗНЫЙ, ООО «Техноплюс», 364029, Ханкальская ул., д.75, тел.: 8-928-024-56-66, 8-962-024-56-66

ДЕРБЕНТ, ИП Джабраилов Руслан Расулович, 368608, Гагарина ул., д.67, тел.: 928-989-6634, 963-418-8516

ДИВНОГОРСК, ИП Митяев Дмитрий Николаевич, 663090, Школьная ул., д.31А, тел.: (39144) 3-52-65

ДИМИТРОВГРАД, ИП Федотов Сергей Алексеевич, 433505, Октябрьская ул., д.63, тел.: (8423) 52-86-59, 59-14-64, факс: (8423) 52-86-59

ЕЙСК, ИП Лаврович Константин Анатольевич, 353688, Маяковского ул., д.55, тел.: (8613) 25-05-00, факс: (8613) 25-05-00

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис», 620146, Академика Бардина ул., д.28, тел.: (343) 240-98-26, 243-26-11, факс: (343) 243-42-22

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Норд-Сервис», 620057, Донская ул., д.31, тел.: (343) 310-00-91, факс: (343) 310-00-91

ЕЛЕЦ, ИП Шульгин Александр Иванович, 399776, 220-й Стрелковой дивизии ул., д.1А, тел.: (47467) 3-72-62, 905-684-66-73, факс: (47467) 6-75-83

ЖЕЛЕЗНОГОРСК, ИП Гречанников Алексей Владимирович, 662978, Ленинградский пр-т, д.21, кв.24, тел.: (39197) 7-00-28, 8-908-223-4028, факс: (39197) 7-00-28

ИВАНОВО, ООО «Центр ремонтных услуг», 153037, Шереметевский пр., д.117, тел.: (4932) 37-22-34, 37-45-82, факс: (4932) 37-22-34

ИЖЕВСК, ООО «ДС», 426000, К. Маркса ул., д.393, тел.: (3412) 43-16-62, 43-50-64, факс: (3412) 43-16-62

ИЖЕВСК, ООО «Элгуд», 426057, В. Сивкова ул., д.152, тел.: (3412) 77-10-10, факс: (3412) 24-95-13

ИНТА, ИП Нестерович Ярослав Николаевич, 169830, Кирова ул., д.29, тел.: (82145) 6-38-19, факс: (82145) 6-38-19

ЙОШКАР-ОЛА, ИП Бешкарева Светлана Владимировна, 424000, Советская ул., д.173, тел.: (8362) 45-73-68, 41-77-43, факс: (8362) 45-73-68

ИРКУТСК, ООО «Комту-Сервис Центр», 664047, Партизанская ул., д.46А, тел.: (3952) 20-89-02, 22-27-32, 29-10-48, факс: (3952) 29-10-48

КАЗАНЬ, ООО «Городской сервисный центр «АТремонтируем всё», 420032, Краснококшайская ул., д.92, тел.: (843) 555-49-92, (987) 421-55-11, факс: (843) 555-49-92

КАЗАНЬ, ООО «Луазо», 420080, Декабристов ул., д.106Б, тел.: (843) 260-04-12, 562-46-45, 562-47-07, факс: (843) 562-47-07

КАЗАНЬ, ООО «Элнет», 420080, Ибрагимова ул., д.32/20, помещение 2Н, тел.: (843) 240-64-94, факс: (843) 240-64-94

КАЛИНИНГРАД, ООО «РемТехСервис», 236011, Судостроительная ул., д.75, тел.: (4012) 30-38-00, факс: (4012) 30-38-30

КАЛУГА, ИП Пимкин Сергей Евгеньевич, 248016, М.Горького ул., д.6А, тел.: (4842) 56-18-21, 54-75-61, факс: (4842) 54-75-61

КАЛУГА, ИП Спирин Сергей Леонидович, 248000, Баумана ул., д.48, тел.: (4842) 75-01-24, 77-47-18, факс: (4842) 77-47-18

КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ, ИП Шайдуров Сергей Анатольевич, 623409, Ленина ул., д.95, тел.: (3439) 37-02-03, 8-950-547-1015, факс: (3439) 37-02-03

КАМЕНСК-ШАХТИНСКИЙ, ООО «Сервис ПРО», 347800, Гаражная ул., д.16/14, тел.: (86365) 5-00-55, факс: (86365) 5-00-77

КАНАШ, ИП Дмитриев Юрий Сергеевич, 429330, Полевая ул., д.20, тел.: (8353) 34-16-19, факс: (8353) 34-13-67

КАНСК, ООО «Электроника плюс интернешнл», 663614, Яковенко ул., д.74, тел.: (39161) 2-33-52, 3-87-90, факс: (39161) 3-87-90

КАРАБУЛАК, ИП Хамхоев Иса Магомедович, 386230, Джабагиева ул., д.157, тел.: (800) 555-98-48, факс: (8734) 44-42-44

КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650060, Ленина пр-т, д.137/3, тел.: (3842) 51-05-33, 33-04-28, факс: (3842) 51-05-33

КИНЕШМА, ООО «Рембыттехника», 155800, Правды ул., д.7Б, тел.: (49331) 2-16-39, 2-16-02, факс: (49331) 2-16-39

КИРОВ, ООО «Квадрат Сервис», 610027, К. Маркса ул., д.99, тел.: (8332) 75-45-55, 75-45-50, факс: (8332) 75-45-55

КИРОВ, ООО «ТВКОМ», 610001, Октябрьский пр-т, д.116А, тел.: (8332) 54-40-42, факс: (8332) 54-40-42

КИРОВ, ООО «ЦПС-Киров», 610000, Московская ул., д.9, тел.: (8332) 35-55-13, 35-19-43, факс: (8332) 38-20-60

КОЛОМНА, ООО «Росинка-2», 140411, Кирова пр-т, д.15, тел.: (496) 614-14-86, 614-63-64, факс: (496) 614-14-86

КОМСОМОЛЬСК-НА-АМУРЕ, ООО «Гамбит», 681022, пер. Братский, д.4, корп.2, тел.: (4217) 59-56-51, 8-909-887-6659, факс: (4217) 20-10-90

КОПЬЕВО, ИП Шалапутов Сергей Николаевич, 655250, Новобольничная ул., д.4, тел.: (39036) 2-24-79, 8-906-192-7118

КОСТРОМА, ИП Боровиков Кирилл Сергеевич, 156001, Советская ул., д.16А, тел.: (4942) 36-01-16

КОТЛАС, ООО «Консультант Сервис», 165300, Кузнецова ул., д.17А, тел.: (81837) 3-25-10, факс: (81837) 2-75-55

КРАСНОДАР, ИП Краснощеков Юрий Николаевич, 350002, Промышленная ул., д.23, тел.: (861) 292-77-90, 8-918-060-69-18, факс: (861) 253-50-20

КРАСНОТУРЬИНСК, ИП Седельников Василий Викторович, 624449, Карпинского ул., д.15, тел.: (83438) 43-60-26, факс: (83438) 43-60-26

КРАСНОЯРСК, ИП Близницов Игорь Леонидович, 660020, Дудинская ул., д.12А, тел.: (391) 229-65-95, 201-92-28, 201-89-22, факс: (391) 229-65-95

КРОПОТКИН, ООО «Нэвис», 352380, 1-й Микрорайон ул., д.2, тел.: 8-928-407-9993, факс: (86146) 4-27-68

КУРГАН, ООО «Товарищество предпринимателей», 640020, Красина ул., д.41, тел.: (3522) 45-87-54, факс: (3522) 45-76-38

КУРСК, ИП Сунцов Александр Геннадьевич, 305044, Станционная ул., д.4А, тел.: (4712) 39-37-47, факс: (4712) 39-38-00

КЫЗЫЛ, ИП Кривоносова Лариса Ивановна, 667000, Московская ул., д.24, тел.: (39422) 5-67-60, 8-929-317-91-61, 8-913-355-51-07

ЛЕСОСИБИРСК, ИП Головинов Евгений Геннадьевич, 662544, 60 лет ВЛКСМ ул., д.11, кв.33, тел.: (39145) 6-37-61, 8-904-892-9300

ЛИВНЫ, ООО «Эл-сервис», 303850, Максима Горького ул., д.43, литер Б, тел.: (48677) 2-10-07, 920-818-7260, факс: (4867) 72-10-07

ЛИПЕЦК, ООО «Владон», 398032, Космонавтов ул., д.66, тел.: (4742) 33-82-48, 33-45-65, факс: (4742) 33-45-65

ЛИПЕЦК, ООО «Сервисный центр «Фолиум», 398016, Космонавтов ул., д.8, тел.: (4742) 34-55-34, 34-07-13, 34-09-34, факс: (4742) 35-37-57

МАГАДАН, ИП Терехин Валентин Яковлевич, 685030, Гагарина ул., д.28/2, маг.»XXI век», тел.: (4132) 65-13-65, факс: (4132) 65-47-47

МАГНИТОГОРСК, ООО «Техника-Сервис», 455037, Грязнова ул., д.44/2, тел.: (3519) 31-09-01, факс: (3519) 31-09-01

МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 385018, Димитрова ул., д.25, тел.: (8772) 55-62-38, факс: (8772) 55-62-38

МАХАЧКАЛА, ИП Шамилов Исламутдин Джамалутдинович, 367027, Акушинского пр., 14 линия, д.21, тел.: (8722) 64-71-33, 8-988-293-5515, факс: (8722) 64-28-95

МАХАЧКАЛА, ИП Эмирбеков Алимирза Абдугашумович, 367000, Ленина ул., д.113А, тел.: (8722) 67-95-87, факс: (8722) 67-95-87

МИЧУРИНСК, ООО «Техно-Сервис», 393764, Лаврова ул., д.69, стр.13, тел.: (47545) 2-28-32, факс: (47545) 2-28-32

МОСКВА, ООО «ВнешРемТорг», 127473, Селезневская ул., д.30, к.Б-В, тел.: (495) 518-64-32, 518-69-41, 518-69-47, факс: (495) 518-64-32

МОСКВА, ООО «ДС-Сервис», 109518, Волжский б-р, д.5, кор.1, тел.: (495) 971-75-32, 971-03-43

МОСКВА, ООО «Кумино», 109369, Новочеркасский бул., д.47, тел.: (495) 348-65-30, факс: (495) 348-65-30

МУРМАНСК, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 183038, Свердлова ул., д.19А, тел.: (8152) 31-49-64, (911) 300-39-30, факс: (8152) 31-49-64

МУРМАНСК, ООО «Лидер-Сервис», 183038, Книповича ул., д.46, тел.: (8152) 40-00-83, 44-47-49, факс: (8152) 40-00-83

МУРОМ, ИП Серкова Татьяна Андреевна, 602252, Чкалова ул., д.2, к.В, тел.: (49234) 3-35-54, факс: (49234) 3-35-54

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ИП Волоснова Марина Сергеевна, 423819, Мира пр-т, д.46, кв.112, тел.: (8552) 38-24-96, 53-24-96, факс: (8552) 38-24-96

НАЛЬЧИК, ООО «Альфа-Сервис», 360000, Ленина пр-т, д.24, тел.: (8662) 42-04-30, 77-28-78, 42-12-21, факс: (8662) 42-04-30

НАХОДКА, ИП Кураков Сергей Феликсович, 692900, Пограничная ул., д.40, тел.: (4236) 63-03-62, факс: (4236) 62-99-54

НЕФТЕКАМСК, ИП Гильфанов Эдуард Замирович, 452688, Победы ул., д.10А, тел.: (3478) 33-43-44, факс: (3478) 33-43-44

НЕФТЕЮГАНСК, ИП Кожухин Алексей Юрьевич, 628311, 16А мкр., д.85, пом.55/2, тел.: (3463) 25-19-90, факс: (3463) 25-19-90

НИЖНЕВАРТОВСК, ИП Шахматов Николай Геннадьевич, 628600, Мусы Джалиля ул., д.63, оф.11, тел.: (3466) 53-03-60, 56-68-13, факс: (3466) 53-03-60

НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Бытовая автоматика-сервис», 603152, Ларина ул., д.18А, тел.: (831) 461-88-48, факс: (831) 461-88-48

НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Симона-СЦ», 603074, Сормовское ш., д.15А, тел.: (831) 241-47-20, 241-38-85, 241-19-20, 275-44-57, факс: (831) 241-47-20

НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Альфа», 654010, Музейная ул., д.5, оф.102, тел.: (3843) 33-29-12, 8-923-633-4000, факс: (3846) 62-62-64

НОВОМОСКОВСК, ИП Сапожников Александр Федорович, 301650, Московская ул., д.21/27, тел.: (48762) 6-46-46, факс: (48762) 6-46-46

НОВОРОССИЙСК, ООО «Аргон-Сервис», 353905, Серова ул., д.14, тел.: (8617) 63-11-15, 63-03-95, факс: (8617) 63-03-95

НОВОСИБИРСК, ООО «Бирюса», 630030, Первомайская ул., д.220, тел.: (383) 337-36-96, 337-16-16, факс: (383) 337-36-26

НОВОСИБИРСК, ООО «ГрандПрофи», 630041, 2-я Станционная ул., д.44, тел.: (383) 286-15-61, 8-951-360-53-05, факс: (383) 286-15-61

НОВОСИБИРСК, ООО «К-техника», 630015, Королёва ул., д.17А, тел.: (383) 274-99-33, факс: (383) 274-99-41

НОВЫЙ УРЕНГОЙ, ООО «Сервис маркет», 629300, 26 Съезда КПСС ул., д.10Б, тел.: (3494) 94-61-45, 94-54-87, 22-16-85, факс: (3494) 94-61-45

НОГИНСК, ИП Запышный Александр Иванович, 142407, 3-го Интернационала ул., д.175, тел.: (49651) 9-32-02, 906-033-1116, факс: (496) 519-32-02

ОБНИНСК, ООО «Радиотехника», 249030, Курчатова ул., д.46, тел.: (48439) 5-31-31, 6-44-14, 5-63-50, факс: (48439) 6-44-14

ОМСК, ЗАО «Евротех-Сервис», 644024, Маршала Жукова ул., д.91, тел.: (3812) 53-08-81, 58-06-87, факс: (3812) 58-06-87

ОРЕЛ, ИП Гусева Ольга Викторовна, 302043, Комсомольская ул., д.241, тел.: (4862) 72-16-95, 910-209-4015, факс: (4862) 72-16-95

ОРЕЛ, ИП Кожухова Вероника Петровна, 302000, Мира пл., д.3, тел.: (4862) 43-67-65

ОРЕНБУРГ, ООО «Ликос-Сервис плюс», 460006, Невельская ул., д.8А, тел.: (3532) 57-24-91, 57-24-94, 57-26-68, 79-23-68, факс: (3532) 57-24-91

ОРСК, ИП Бердников Виталий Владимирович, 462421, Батумская ул., д.25, тел.: (3537) 33-34-83, 35-13-18, факс: (3537) 27-91-83

ОРСК, ООО «Аста - Сервис», 462431, Краматорская ул., д.50, тел.: (3537) 21-36-66, 25-98-03, факс: (3537) 28-28-78

ПЕНЗА, ООО «Евростиль-Пенза», 440047, Минская ул., д.2, тел.: (8412) 54-43-01, 52-33-33, факс: (8412) 52-33-33

ПЕРВОУРАЛЬСК, ООО «Оптима-сервис», 623104, Ватутина ул., д.23, тел.: (3439) 25-74-13, 64-91-90, факс: (3439) 25-03-70

ПЕРМЬ, ИП Юдин Сергей Владиславович, 614068, Крисанова ул., д.29, тел.: (342) 236-30-33, факс: (342) 238-33-80

ПЕРМЬ, ООО «Импорт-Сервис», 614107, Инженерная ул., д.10, тел.: (342) 265-00-07, 266-12-60, факс: (342) 260-14-41

ПЕРМЬ, ООО «Сатурн-Сервис», 614107, Инженерная ул., д.14, тел.: (8342) 259-66-59, факс: (8342) 259-66-59

ПЕТРОЗАВОДСК, ООО «Фирма «Акант - Сервис», 185002, Суоярвская ул., д.8, тел.: (8142) 72-20-56, 72-20-34, факс: (8142) 72-20-56

ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ, ИП Тихомирова Елена Александровна, 683024, Лукашевского ул., д.23, тел.: (4152) 26-32-00

ПЕЧОРА, ООО «Карст-сервис», 169601, ул. Лесокомбинатовская, д. 17 А., тел.: (82142) 7-74-85

ПРОКОПЬЕВСК, ООО «Альфа», 653045, Шишкина ул., д.39А, тел.: (3846) 62-62-64, факс: (3846) 62-62-64

ПСКОВ, ООО «СТ-Сервис», 180016, Рижский пр-т, 70А, тел.: (8112) 721390, факс: (8112) 577290

ПЯТИГОРСК, ИП Чернявский Евгений Витальевич, 357551, 1-я Набережная ул., д.32, к.4, тел.: (8793) 33-17-29, 39-48-40, факс: (8793) 33-17-29

РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Абрис-Плюс», 344012, Буденновский пр-т, д.103А, тел.: (863) 244-35-90

РЫБИНСК, ИП Удальцов Владимир Николаевич, 152935, Моторостроителей ул., д.21, тел.: (4855) 24-31-21, 25-14-88

РЯЗАНЬ, ООО «Арктика – Сервис», 390046, Яхонтова ул., д.19, тел.: (4912) 21-13-97, 21-57-20, факс: (4912) 21-57-20

САМАРА, ООО «Видео-Сервис», 443074, Мориса Тореза ул.137, тел.: (846) 262-62-62, факс: (846) 262-62-62

САМАРА, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443035, Краснодонская ул., д.68, тел.: (846) 224-46-46, факс: (846) 224-46-46

САМАРА, ООО «Энон-Сервис», 443090, Советской Армии ул., д.148, тел.: (846) 224-43-61, 224-07-40, факс: (846) 224-43-61

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Альбатрос-Сервис», 194295, Ивана Фомина ул., д.6, лит.Б, тел.: (812) 517-92-02, 517-66-37, факс: (812) 517-66-37

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «БСХ Бытовые Приборы», 195009, Свердловская наб., д.4Б, тел.: (812) 449-31-61, факс: (812) 449-31-62

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Орбис», 193079, Октябрьская наб., д.60, тел.: (812) 446-61-71, факс: (812) 446-61-71

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Энергоквартал», 196105, Свеаборгская ул., д.10, литер А, тел.: (812) 368-22-05, факс: (812) 368-22-05

САРАНСК, ООО «Верона», 430000, Пролетарская ул., д.36, тел.: (8342) 47-10-47, факс: (8342) 47-10-47

САРАПУЛ, ИП Колесов Михаил Васильевич, 427964, Фабричная ул., д.1а, тел.: (34147) 2-58-46, факс: (34147) 2-58-46

САРАТОВ, ООО «Сар-сервис», 410004, 4-й Вакуровский пр-д, д.4, тел.: (8452) 51-00-99, 20-03-85, факс: (8452) 51-00-99

САСОВО, ИП Гусев Владимир Анатольевич, 391434, Мкр. Южный, д.59, тел.: (49133) 2-07-40, факс: (49133) 2-07-40

СЛАВЯНСК-НА-КУБАНИ, ООО «Нэвис», 353561, Ленина ул., д.114а, тел.: (86146) 4-27-68, 8-928-407-9992

СМОЛЕНСК, ООО Фирма «Партнер», 214020, Шевченко ул., д.103, тел.: (4812) 20-96-40, факс: (4812) 20-96-40

СМОЛЕНСК, ООО Фирма «Партнер», 214004, Николаева, д.11, тел.: (4812) 29-41-91, 20-96-40, факс: (4812) 20-96-40

СОЧИ, ООО «Союз-Сервис», 354000, Горького ул., д.89, тел.: (862) 264-33-22, 261-30-05

СОЧИ, ООО «Техинсервис», 354068, Донская ул., д.3/3, тел.: (8622) 62-02-95, факс: (8622) 62-02-95

СТАВРОПОЛЬ, ООО «Техно-Сервис», 355035, 7-я Промышленная ул., д.6, тел.: (8652) 39-30-30

СТАРЫЙ ОСКОЛ, ООО «Авантаж-Информ», 309509, Лебединец мкр., д.1А, тел.: (4725) 24-62-27, факс: (4725) 24-62-27

СТЕРЛИТАМАК, ООО «Сервис-Технос», 453118, Худайбердина ул., д.158, тел.: (3473) 20-12-13, факс: (3473) 20-27-70

СУРГУТ, ИП Полукаров Евгений Викторович, 628400, Республики ул., д.78 А, тел.: (3462) 66-70-79, 68-33-50

СЫЗРАНЬ, ОАО «Радуга», 446001, Победы ул., д.16, тел.: (8464) 33-17-62, 98-40-92, факс: (8464) 33-23-64

СЫКТЫВКАР, ООО СЦ «Домотехника», 167000, Первомайская ул., д.78, оф.46, тел.: (904) 861-68-75, факс: (8212) 20-37-20

ТАГАНРОГ, ООО «БЕСТ Сервис», 347900, Смирновский пер., д.45, тел.: (8634) 37-90-66, факс: (8634) 37-99-85

ТАМБОВ, ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», 392000, Московская ул., д.23А, тел.: (4752) 72-63-46, 72-66-56, факс: (4752) 71-91-19

ТВЕРЬ, ООО «Стэко-Сервис», 170034, Чайковского пр-т, д.6, к.1, тел.: (4822) 32-00-23, 35-40-81, факс: (4822) 35-40-81

ТВЕРЬ, ООО СЦ «Веста-Сервис», 170008, 15 лет Октября ул., д.12, тел.: (4822) 32-41-07, факс: (4822) 32-41-07

ТИМАШЕВСК, ООО «Нэвис», 352700, 50 лет Октября ул., д.186а/1, тел.: (86130) 4-40-18, 8-928-407-9991

ТОЛЬЯТТИ, ИП Малахов Виктор Григорьевич, 445039, Дзержинского ул., д.25а, тел.: (8482) 51-17-77, факс: (8482) 51-17-77

ТОМСК, ИП Бабин Алексей Павлович, 634021, Герцена ул., д.72, тел.: (3822) 52-32-25, 52-33-42, факс: (3822) 52-33-42

ТОМСК, ИП Еремина Светлана Вадимовна, 634063, С. Лазо ул., д.15, тел.: (3822) 67-35-73, 67-33-55, 72-72-70, факс: (3822) 66-49-79

ТУАПСЕ, ООО «Планар», 352800, Кронштадтская ул., д.2, тел.: (86167) 233-88, 243-81

ТУЛА, ИП Баньков Андрей Андреевич, 300041, Жуковского ул., д.13, тел.: (4872) 36-30-66, 36-30-31, факс: (4872) 36-30-66

ТЮМЕНЬ, ООО «Евросервис», 625035, Геологоразведчиков пр-д, д.33, тел.: (3452) 97-82-52, факс: (3452) 26-06-06

УЛАН-УДЭ, ИП Коркина Ольга Юрьевна, 670047, Сахьяновой ул., д.9В, тел.: (3012) 45-59-12

УЛЬЯНОВСК, ООО «Мастер-Сервис», 432012, Инзенская ул., д.41, тел.: (8422) 32-07-33, 36-43-31, 36-43-35, факс: (8422) 32-07-33

УРАЙ, ООО «ПиП», 628284, мкр.Аэропорт, д.29, тел.: (3467) 63-15-15, факс: (3467) 63-15-15

УССУРИЙСК, ООО «Техносервис», 692525, Советская ул., д.96, тел.: (4234) 33-53-05, 33-51-80, факс: (4234) 33-51-80

УФА, ИП Сальнов Андрей Владимирович, 450104, Российская ул., д.45/1, тел.: (347) 235-27-55, факс: (347) 233-72-46

УФА, ООО «Сервис-центр «Техно-Плюс», 450022, Менделеева ул., д.153, тел.: (347) 279-90-70, факс: (347) 241-62-02

УХТА, ООО «АВВА», 169310, Семяшкина ул., д.8а, тел.: (8216) 74-18-88, факс: (8216) 76-36-13

ХАБАРОВСК, ООО «Сервисный центр «ЭНКА техника», 680007, Волочаевская ул., д.8, тел.: (4212) 23-33-33, 21-60-39, факс: (4212) 21-60-39

ХАНТЫ-МАНСИЙСК, ИП Климин Алексей Анатольевич, 628011, Обская ул., д.29, тел.: (3467) 30-00-05, факс: (3467) 30-00-01

ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428029, И. Яковлева пр-т, д.4/2, тел.: (8352) 63-72-98, факс: (8352) 63-73-24

ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428009, М. Горького пр-т, д.32/25, тел.: (8352) 41-70-24, 43-15-32, факс: (8352) 41-70-24

ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ЗИП-Сервис», 428003, Петрова, ул., д.6, тел.: (8352) 38-63-92, 22-57-75, факс: (8352) 38-63-92

ЧЕЛЯБИНСК, ООО «Логос-Сервис», 454026, Победы пр-т, д.292, тел.: (351) 741-34-03, факс: (351) 793-61-49

ЧЕЛЯБИНСК, ООО ТТЦ «Рембыттехника», 454008, Производственная ул., д.8 б, тел.: 800-333-55-56, (351) 239-39-39, факс: (351) 239-39-90

ЧЕРЕПОВЕЦ, ИП Остромский Григорий Витальевич, 162622, Ленина ул., д.11, тел.: (8202) 54-31-88

ЧЕРЕПОВЕЦ, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 162602, Данилова ул., д.23 А, тел.: (8202) 20-53-91, 20-53-94, факс: (8202) 20-53-94

ЧЕРКЕССК, ИП Батов Рустам Хезирович, 369002, Ленина пр-т, д.340В, тел.: (8782) 27-70-77

ЧИТА, ООО «Архимед», 672012, Журавлева ул., д.104, тел.: (3022) 36-47-01

ЭЛИСТА, ИП Долинский Владимир Николаевич, 358009, 3-й мкр., д.21А, тел.: (84722) 9-52-07, факс: (84722) 9-52-07

ЮЖНО-САХАЛИНСК, ООО «ВЛ Сервис», 693013, Комсомольская ул., д.298, лит.В, тел.: (4242) 73-38-05, факс: (4242) 73-38-05

ЯКУТСК, ООО «Сервисный центр «Физтех-Сервис», 677000, Октябрьская ул., д.1/1, тел.: (4112) 33-69-44, 39-00-80, 39-00-81, факс: (4112) 33-69-44

ЯРОСЛАВЛЬ, ООО «Сервисный центр «ВИРТ», 150003, Республиканская ул., д.3, тел.: (4852) 58-22-11, факс: (4852) 58-22-11

БЕЛАРУСЬ

БРЕСТ, ОДО «Золак», 224028, Орловская ул., д.10, тел.: (162) 42-63-94, факс: (162) 42-63-94

ВИТЕБСК, УЧРП «Р-Плюс», 210015, Чкалова ул., д.3, тел.: (212) 21-78-35, факс: (212) 21-78-35

ГОМЕЛЬ, ЧПТУП «Техносити», 246050, Гагарина ул., д.20, тел.: (232) 74-90-71, 74-90-44, факс: (232) 74-90-44

ГРОДНО, ЧТСУП «Салби-Плюс», 230029, Горького ул., д.72, кв.207, тел.: (152) 41-79-99, факс: (152) 41-41-47

МОГИЛЕВ, ЧПУП «Система Сервис», 212030, Ленинская ул., д.29А, тел.: (22) 231-05-98, факс: (22) 231-05-98

МИНСК, ОДО «ЦБТ Сервис», 220113, Якуба Коласа ул., д.52, тел.: (172) 62-66-71, 62-95-50, факс: (172) 62-66-71, 62-95-50

МИНСК, ООО «ЛайдерСервис», 220077, Ташкентская ул., д.7, ком.6, тел.: (173) 45-45-88

Внимание! Список сервисных центров постоянно обновляется.

Информация о бытовой технике, произведенной* под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г. № 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки, кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмбХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов Таможенного союза, является БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки;
- необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°С и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в сопроводительной документации.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств – членов Таможенного союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства – члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя http://www.bosch-bt.ru

* 09.02.2015 БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия, переименована в компанию БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия.

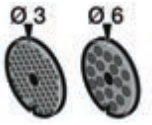
Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.69026	17.04.2015	16.04.2020	Словения
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES4000	CNCJ04	C-DE.АЯ46.B.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES4010	CNCJ05	C-DE.АЯ46.B.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
Резки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.63040	31.03.2014	30.03.2019	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.63040	31.03.2014	30.03.2019	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.63040	31.03.2014	30.03.2019	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.63040	31.03.2014	30.03.2019	Турция
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36300D	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36300I	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36300Y	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ40301	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ40302	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ40303	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MMB21P0R	CNSM10	C-DE.АЯ46.В.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB21P1W	CNSM10	C-DE.АЯ46.В.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB42G0B	CNSM11	C-DE.АЯ46.В.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB42G1B	CNSM11	C-DE.АЯ46.В.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB43G2B	CNSM12	C-DE.АЯ46.В.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB64G3M	CNSM13	C-DE.АЯ46.В.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB65G0M	CNSM13	C-DE.АЯ46.В.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.В.61496	17.01.2014	16.01.2019	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.В.61496	17.01.2014	16.01.2019	Словения
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66110D	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66110I	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66110Y	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67166	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67190	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.В.65723	18.09.2014	17.09.2019	Словения
MSM671X0	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.В.65723	18.09.2014	17.09.2019	Словения
MSM671X1	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.В.65723	18.09.2014	17.09.2019	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87146	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
Кухонные комбайны					
MCM3100W	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3110W	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3200W	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3201B	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3401M	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3501M	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM4250	CNCM21	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM4657	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM4880	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54020	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54620	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54720	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54920	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54D00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54I00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54Y00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM58225	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM58243	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM58244	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM58252RU	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM59M55	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
Кофемолки					
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.В.62081	14.02.2014	13.02.2019	Словения
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.В.62081	14.02.2014	13.02.2019	Словения
Мясорубки					
MFW3520G	CNFW3A	C-DE.АЯ46.В.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3520W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.В.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3540W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.В.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630I	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3640A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3850B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW45120	CNFW5	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW68680	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай

	MUZ45RS1 قرص بَشر خشن	للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لبشر البطاطس النيئة، مثلًا لإعداد أقراص البطاطس المقلية أو الكبيبة.
	MUZ45KP1 قرص كبيبة البطاطس	للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لبشر البطاطس النيئة من أجل التحمير أو إعداد كبيبة البطاطس، ولتقطيع الفاكهة والخضروات إلى أقراص سميكة.
	MUZ5ER2 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ	في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.
	MUZ5KR1 وعاء تقليب بلاستيكي	في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.
	MUZ5MX1 خلاط بلاستيكي	لخلط المشروبات ولإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، ولإعداد المايونيز، ولتقطيع الفواكه والمكسرات، ولجرش مكعبات الثلج.
	MUZ5MM1 خلاط متعدد الاستخدام	لتخريط الأعشاب والخضروات والتفاح واللحم، ولبشر الجزر والفجل والجبن، ولبشر المكسرات والبندق واللوز والشوكولاتة المبردة.

في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

الكماليات الخاصة

	MUZ5ZP1 عصارة موالح	لعصر البرتقال والليمون والجريب فروت.
	MUZ5CC1 تجهيزة تقطيع المكعبات	لتقطيع الفاكهة والخضروات إلى مكعبات كبيرة متساوية
	MUZ5FW1 مفرمة اللحم	لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار "لحم مفروح بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي" أو اللحم المفروم المحمر.
	**MUZ45LS1** طقم أقراص مثقبة ناعم (3 ملليمتر) خشن (6 ملليمتر)	لمفرمة اللحم MUZ5FW1. ناعم للفطائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح الخبز، خشن للنقانق وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.
	MUZ45SV1 قمع لتشكيل عجين الحلويات	لمفرمة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لـ 4 أشكال مختلفة من الحلويات.
	MUZ45RV1 مبشَرة	لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات واللوز والشوكولاتة والخبز الجاف.
	MUZ45FV1 عصارة فواكه	لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثماء التوتية ما عدا التوت الشوكي والطماطم وثمر الورد البري. كذلك يتم إزالة سيقان وبذور الكشمش في نفس الوقت.
	MUZ45PS1 قرص تقطيع أصابع البطاطس	للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.
	MUZ45AG1 قرص لتقطيع خضروات الوجبات الآسيوية	للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الآسيوية.

عجين المكرونة

الوصفة الأساسية

300 جرام طحين
3 بيضات
وحسب الحاجة 1-2 ملعقة (10-20 جرام) ماء بارد

- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 (2) حتى تصبح عجينًا.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية

عجين الخبز

المقادير الأساسية

750 جرام طحين
2 أكياس خميرة مجففة
2 ملعقة كبيرة ملح
450-500 ملليلتر ماء دافئ

- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4-5 دقائق على الدرجة 3 (2) باستخدام كلاب العجين.

المايونيز

2 بيضة
2 ملعقة كبيرة مسطردة
¼ لتر زيت
2 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
1 حفنة من الملح
1 حفنة من السكر

ينبغي أن تتسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي.

- يتم إعداد المكونات (عدا الزيت) في الخلاط لبضعة ثوانٍ على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).
- ثم صب الزيت ببطء من خلال قمع في الخلاط على الدرجة 7 (4) وواصل أثناء ذلك عملية الخلط لحين أن تصل مكونات المايونيز إلى درجة التوزيع الدقيق في بعضها البعض.

يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز.
يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة7 (4) باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 (1) ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن ½ حتى 1 دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

العجين الخالي من الخميرة

المقادير الأساسية

من 3 إلى 4 بيضات
من 200 إلى 250 جرام سكر
قليل من الملح
كيس فانيليا
أو قشرة نصف ليمونة
من 200 إلى 250 جرام زبد أو دهن نباتي (درجة الحرارة الطبيعية)
500 جرام طحين
كيس خميرة بيكنج بودر
125 مل لبن

- يتم إعداد المحتويات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 (1) ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 (4) باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1.5 مرة من كمية الوصفة الأساسية

عجينة مقددة

الوصفة الأساسية

125 جرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)
125-100 جرام سكر
1 بيضة
1 حفنة من الملح
شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
250 جرام طحين
يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة 1 (1)، ثم لمدة حوالي 2-3 دقائق على الدرجة 6 (3) باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

اعتبارًا من 500 جرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة 1 (1)، ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة 3 (2) باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

العجين المخمر

الوصفة الأساسية

500 جرام طحين
1 بيضة
80 جرام سمن (درجة حرارة الغرفة)
80 جم سكر
250-200 ملليلتر لبن دافئ
25 جرام خميرة أو 1 كيس خميرة مجففة
قشرة ½ ليمونة
1 حفنة من الملح

- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 6-3 دقائق على الدرجة 3 (2) باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1.5 مرة من كمية الوصفة الأساسية

العطل

الجهاز لا يعمل.

كيفية التصرف

- 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.
- افحص الذراع المتراوح. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- يتم إدارة الخلاط أو الوعاء حتى يصل إلى مصد الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب غطاء الخلاط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصد الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب الأغطية الواقية لوحدات الإدارة على وحدات الإدارة غير المستخدمة حاليا.
- تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع **0/off** ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

العطل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تم معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

كيفية التصرف

- أوقف الجهاز.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها.
- لا تتجاوز الكميات المسموح بها (انظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»)!

العطل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق. الذرع المتراوح يتحرك إلى أعلى. وحدة الإدارة تتوقف عن الدوران، إلا أنها لا تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل.

كيفية التصرف

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**.
- يتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **1**.

- شغل الجهاز (الدرجة 1).
- يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز.

أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.

العطل

الخلاط لا يبدأ في العمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام، وحدة الإدارة تصدر صوت «أزيز». السكين منحشر.

كيفية التصرف

- أطفئ الجهاز وافصل القابس الكهربائي.
- أخرجْ الخلاط من على وحدة الإدارة وأزلْ العائق المتسبب في الانحشار.
- أعد تركيب الخلاط.
- شغل الجهاز.

تنبيه هام

إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

أمثلة تطبيقية للاستخدام

خفق القشدة

600-100 جرام

- تُخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين 1½ إلى 4 دقائق على الدرجة 7 (4) - وفقًا لكمية القشدة ونوعها.

خفق زلال البيض

من 1 إلى 8 زلال بيض

- يُخفق البيض بالمضرب لمدة 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 (4).

الكعكة الإسفنجية

الوصفة الأساسية

2 بيضة

3-2 ملاعق ماء ساخن

100 جم سكر

1 كيس صغير من سكر الفانيليا

70 جرام طحين

70 جرام نشا الذرة

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

تنظيف الجهاز والعناية به

⚠ تنبيه هام!

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف.

تنظيف الجهاز الأساسي

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في الماء، ولا بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور. يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار.

انزع القابس الكهربائي.

يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة بقطعة قماش مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات. قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

تنظيف الوعاء وأدوات العمل

الوعاء وأدوات العمل قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها!

تنظيف الخراطة التمريرية الفورية

جميع أجزاء الخراطة التمريرية الفورية قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

تلميح مفيد: لإزالة المخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية، مثل الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدًا. بعد ذلك يتم شطف الخراطة التمريرية الفورية بالماء.

تنظيف الخلاط

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.

وعاء الخلط والغطاء والقمع قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

تلميح مفيد: بعد استخدام الخلاط في إعداد سوائل فإنه يكون في الكثير من الحالات من الكافي أن يتم تنظيف الخلاط بدون إخراجه من على الجهاز. يتم وضع قدر مناسب من الماء مع القليل من أحد المنظفات في وعاء الخلط المركب على وحدة المحرك. يتم تشغيل الخلاط لعدة ثوانٍ (مع الضبط على درجة **M**). وبعد ذلك يتم سكب ماءً الشطف ثم يتم شطف الخلط بماء نقي.

تنبيه هام

عند اللزوم يتم تنظيف كيس الملحقات التكميلية. يجب مراعاة تنبيهات العناية المدونة على الرقعة الموجودة داخل الكيس.

الحفاظ على الجهاز

⚠ خطر حدوث إصابات!

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

الصورة K:

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.
- يتم الحفاظ على كيس الملحقات التكميلية في الوعاء.
- للحفاظ على الجهاز في العبوة الأصلية انظر **الصورة L**.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠ خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

تنبيهات هامة بشأن الطرز MUM54../MUM55../MUM56..

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 ان يكون مستقرًا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

يرجى منكم أن تقوموا أولا بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

تلميح مفيد: لتحقيق نتائج تقطيع منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم.

تنبيه: في حالة ما إذا حدث وانحشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخراطة التمريرية الفورية، عندئذ يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ، ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء، ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت موجودة في وضع السكون.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- أدر الخراطة التمريرية الفورية في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- أخرجْ حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى **(الصورة H)**.
- يتم تنظيف الأجزاء.

الخلاط

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

لا تدخل يدك أبدًا في الخلاط المركب! يجب عدم خلع/ تركيب الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبًا عليه.

⚠ خطر الإصابة بالحروق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

تنبيه هام!

من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف. يجب عدم معالجة مكونات مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج). يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

العمل بالخلاط

الصورة J:

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **4**.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلاط.
- يتم تركيب إبريق الخلط (مع مراعاة أن تكون العلامة الموجودة على المقبض متطابقة مع العلامة الموجودة على الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف.
- قم بتعبئة المكونات.

الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة = 1.25 لتر،
الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة مكونة للرغوة أو ساخنة = 0.5 لتر،
كمية الإعداد المثالية، جوامد = 50 حتى 100 جرام،

- يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته عكس دوران عقرب الساعة حتى يصل إلى مصد الإيقاف في مقبض الخلاط. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

إضافة المكونات

الصورة 8-J:

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- ارفع الغطاء ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات،

أو

- أخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المتسمة بالصلابة من خلال فتحة الإضافة اللاحقة

أو

- أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- أدر الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.

تلميح مفيد: من الأفضل إجراء تنظيف الخلاط فورًا بعد الانتهاء من استخدامه.

قرص تقطيع بوجهي وظيفيين - سميك/رفيع

لتقطيع الفاكهة والخضروات.

الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 5 (3).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:
«1» لوجه التقطيع السميك
«3» لوجه التقطيع الرفيع

تنبيه هام!
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 بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان).

الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذي الوجهين الوظيفيين:
«2» لوجه البشر الخشن
«4» لوجه البشر الناعم

تنبيه هام!
قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق، اللوز، إلخ). أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلى بالوجه الخشن على الدرجة 7 (4).

قرص البشر - متوسط النعومة

لبشر البطاطا (البطاطس) النيئة، وأنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان)، والشيكولاتة المبردة والمكسرات (البندق، اللوز، إلخ).

الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 7 (4).

تنبيه هام!
قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

العمل بالخراطة التمريرية الفورية
الصورة G:

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع **2**.
- يتم تركيب الوعاء:
يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم إدارته عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يستقر في موضعه النهائي.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع **3**.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية (**الصورة G-5a**).
- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمتان مشيرتين إلى أعلى.
- يتم ومع توخي الحرص وضع قرص التقطيع أو قرص البشر المرغوب فيه على القمتين الخاصتين بحامل الأقراص (**الصورة G-6a**).
عند تعلق الأمر بأقراص ذات وجهين وظيفيين يجب مراعاة ان يكون الوجه المرغوب فيه مشيرًا إلى أعلى.
- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف العلوي ويتم تركيبه في جسم الاحتواء (**الصورة G-6b**).
- ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات) ثم أدره في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى مصد الإيقاف.
- يتم تركيب الخراطة التمريرية الفورية كما هو معروض في **الصورة G-8** في وحدة الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه عقرب الساعة إلى مصد الإيقاف.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.
- ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال ثم ادفعها بحذر إلى الداخل باستخدام أداة الكبس.

تنبيه هام!
يجب مراعاة تجنب حدوث تكدس ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.

- بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم إدخال ذراع التقليب الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

ملاحظة

عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات (**الصورة 4b-E**).

- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع **1**.
- يتم تركيب الغطاء.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

ونحن ننصح بالتالي:

– **ذراع التقليب الحلزوني:**
يتم أولا إجراء التقليب الأولي على الدرجة 1 (1) وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 7 (4)

– **المضرب:**
على الدرجة 7 (4)، الخلط على الدرجة 1 (1)

– **كلاب العجين:**
يتم أولا إجراء التقليب الأولي على الدرجة 1 (1)، وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3 (2)

إضافة المكونات

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة في الغطاء.

أو

- إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع **2**.
- قم بتعبئة المكونات.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع القابس الكهربائي.
- إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع **2**.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- نظف سائر الأجزاء. ألقِ نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

خراطة تمريرية فورية

⚠ خطر الإصابة

لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع.

يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

يجب عدم تركيب / إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخراجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

تنبيه هام!

يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخراطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي. يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

التأمين ضد التحميل الزائد

الصورة F:

للحول دوت ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الخراطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع محزز (موضع انكسار محدد مسبقًا). عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على عمود دوران جديد لدى مركز خدمة العملاء.

تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذي 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذي 4 درجات فإنكم تجدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى.
في تعليمات الاستخدام هذه تجدون ملصقًا مدونًا عليه القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل بالجهاز عند استخدام أدوات العمل أو الملحقات التكميلية. ونحن نوصي بأن يتم إلصاق هذا الملصق على الجهاز **(الصورة C)**.

إعداد الجهاز

- ضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- أخرجْ سلك التوصيل الكهربائي **(الصورة D)**.

MUM52../MUM54..

التجويف الخاص بسلك التوصيل الكهربائي:
يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه بالطول المطلوب.

..MUM55../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 محبوسًا.
يتم تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي لمسافة قصيرة ثم يترك ليتم لفه إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى لمسافة قصيرة ثم يترك بتمهل.

⚠ تنبيه هام!

يجب الحرص على عدم ليّ سلك التوصيل الكهربائي عند إدخاله في التجويف. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بتجهيزة لف آلي لسلك التوصيل يجب عدم دفع السلك باليد إلى الداخل. في حالة انحشار سلك التوصيل الكهربائي يتم سحب سلك التوصيل بالكامل للخارج ثم يتم تركه لكي يلتف ذاتيًا.

- أدخل قابس الجهاز في المقبس.

الوعاء وأدوات العمل

⚠ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرة

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) ركبًا 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 الذراه المتراوح إلا بعد أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام.
قم دائمًا بتغطية وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الأغطية الواقية لوحدات الإدارة.

⚠ تنبيه هام!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط.

ذراع التقليب الحلزوني (13)

يستخدم لتقليب العجين، مثل انواع العجين التي تُعد بالتقليب وليس بالعَجن

المضرب (14)

يستخدم لخفق زلال البيض والقشدة ولتقليب العجين الخفيف، مثل عجين البسكويت

كلاب العجين (15)

يستخدم لعجن العجين الثقيل ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (مثل الزبيب ورقائق الشوكولاتة)

العمل بالوعاء وأدوات العمل

الصورة E:

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع **2**.
- يتم تركيب الوعاء:
يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم إدارته عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يستقر في موضعه النهائي.

* في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

أوضاع التشغيل

الصورة B:

⚠ تنبيه هام!

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.

ملاحظة

الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «Easy Armlift»، وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.

ضبط وضع التشغيل:

- يتم ضغط زر تحرير القفل وتحريك الذراع المتراوح. يجب دعم الحركة بإحدى اليدين.
- يتم تحريك الذراع المتراوح إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

الوضع	وحدة إدارة		MUM 52..	MUM 54/55/ 56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	–	–

الوضع	وحدة إدارة		MUM 52..	MUM 54/55/ 56..
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

* تركيب/إخراج المضرب، ذراع التقليب الحلزوني، كلاب العجين، لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب معالجتها.

استخدام الجهاز

⚠ 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.

⚠ تنبيه هام!

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 المكروويف.

- يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

الصورة A:

الجهاز الرئيسي

1 زر تحرير القفل

2 ذراع متراوح

وظيفة «Easy Armlift» لدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى (انظر «أوضاع التشغيل»).

3 مفتاح دوار

بعد إيقاف التشغيل (الوضع **0/off**) فإن الجهاز يتحرك أوتوماتيكيا إلى الوضع المثالي لتغيير أداة العمل.

:MUM52..

0/off = توقف

M = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.

الدرجات من **1-4**، سرعة التشغيل

الدرجة **1** = أدنى عدد من اللفات

الدرجة **4** = أقصى عدد من اللفات.

:MUM54../MUM55../MUM56..

0/off = توقف

M = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.

الدرجات من **1-7**، سرعة التشغيل

الدرجة **1** = أدنى عدد من اللفات

الدرجة **7** = أقصى عدد من اللفات.

4 مبيّن ضوئي لحالة التشغيل (MUM54../55../56..)

يضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع **M** أو **1-7**). يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز، وعند إطلاق معدة التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، انظر فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

5 غطاء واقي لوحدة الإدارة

لاستبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة يتم الضغط على الجزء الخلفي من الغطاء ويتم استبعاد الغطاء.

6 وحدة إدارة

– للخراطة التمريرية الفورية

– ولعصارة الموالح (ملحق تكميلي خاص *).

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

7 وحدة إدارة لأدوات العمل

(ذراع التقليب الحلزوني، المضرب، كُلاب العجين) **ومفرمة اللحم** (ملحق تكميلي خاص *)

8 الغطاء الواقي لوحدة إدارة الخلاط

9 وحدة إدارة الخلاط (ملحق تكميلي خاص *)

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلاط في موضعه.

10 حفظ سلك التوصيل الكهربائي

:MUM52../MUM54..

يتم إدخال سلك التوصيل الكهربائي في التجويف المعد لذلك

:MUM55../MUM56..

تجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي

وعاء مع ملحقات تكميلية

11 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

أدوات عمل

13 ذراع تقليب حلزوني

14 مضرب

15 كلاب عجين بطراد عجين

16 كيس للملحقات التكميلية

للحفاظ على أدوات العمل وأقراص التقطيع.

خراطة تمريرية فورية

17 أداة الكبس

18 غطاء بمنفذ تعبئة

19 أقراص التقطيع

a قرص تقطيع بوجهي وظيفيين - سميك/رفيع

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

c قرص بشر - متوسط النعومة

20 حامل الأقراص

21 جسم احتواء بفتحة إخراج

خلاط *

22 وعاء الخلاط

23 غطاء

24 القمع

⚠ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.

احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.

احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية.
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
إرشادات الأمان المهمة ar-1
أنظمة الأمان والسلامة ar-3
نظرة عامة ar-4
أوضاع التشغيل ar-5
استخدام الجهاز ar-5
تنظيف الجهاز والعناية به ar-10
الحفاظ على الجهاز ar-10
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال ar-10
أمثلة تطبيقية للاستخدام ar-11
التخلص من الجهاز ar-13
شروط الضمان ar-13
الكماليات الخاصة ar-14

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

انظر جدول «أوضاع التشغيل».

الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله في الوضعين 1 و 3 إلا:

- عندما يكون الوعاء (11) مثبتًا في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى موضع الاستقرار النهائي

التأمين ضد إعادة التشغيل

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعدة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off** ثم يتم التشغيل من جديد.

التأمين ضد التحميل الزائد

في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز أن توقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن نظام الحماية 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 أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة.

⚠ خطر حدوث إصابات!

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.
- لا تستخدم العدد إلا إذا كان الوعاء مستخدمًا والغطاء مركبًا وأغطية الحماية عند التشغيل مركبة! عند استخدام الكماليات احرص على تركيب الوعاء والغطاء وغطاء الحماية عند التشغيل، كل بحسب تعليمات استخدامه!
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملء. لا تقم بإدخال أية أياء (مثلاً ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملء. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة.
- لا تستخدم مطلقًا أوعية أو كماليات أو قطعتي كماليات في نفس الوقت. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة هذه التعليمات وتعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المَعنيّ في كل حالة.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تركب الملحق أبدًا على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.
- لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!
- يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.
- لا تدخل يدك أبدًا في الخلاط المركب! لا تشغل الخلاط مطلقًا والغطاء غير مركب.
- كن حريصًا عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.

⚠ خطر التعرض للحروق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

⚠ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفالَ يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠ تنبيه هام!

يُنصح بعدم ترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما هو لازم لصُنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.

⚠ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام (← «تنظيف الجهاز والعناية به» انظر صفحة 10).

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.

لا تتجاوز الكميات المسموح بها (← «أمثلة تطبيقية للاستخدام» انظر صفحة 11).

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات إخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقا قطع الكماليات لأجهزة أخرى.

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يُرجَى قراءةُ هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمَح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

- ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركّب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركبا وفقا للوائح المعنية.
- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمَح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبدًا في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دومًا بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

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.com

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربيّة المتّحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania
ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S. A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

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:
0892 698 110 Service 0,40 € / min + prix appel
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 Service 0,40 € / min + prix appel
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.: 0344 892 8979*
*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor,
North Block, Skyway House,
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 552 08 88
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.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 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
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute.

IL Israel, ישראל
C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg.
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
*Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm

IS Iceland
Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан
IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان
Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh, 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania
Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia
General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv
Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova
S.R.L. “Rialto-Studio”
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives
Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:repairaction.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm (exclude public holidays)

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.: 214 250 730
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 Kingdom Saudi Arabia, ,
المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm (exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
BSH domáci 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
* Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何咨詢或服務需求，
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна
ТОВ “БСХ Побутова Техніка”
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
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:

Bosch-Infoteam
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und / oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

   Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

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

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

   Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

   Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14

✆ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

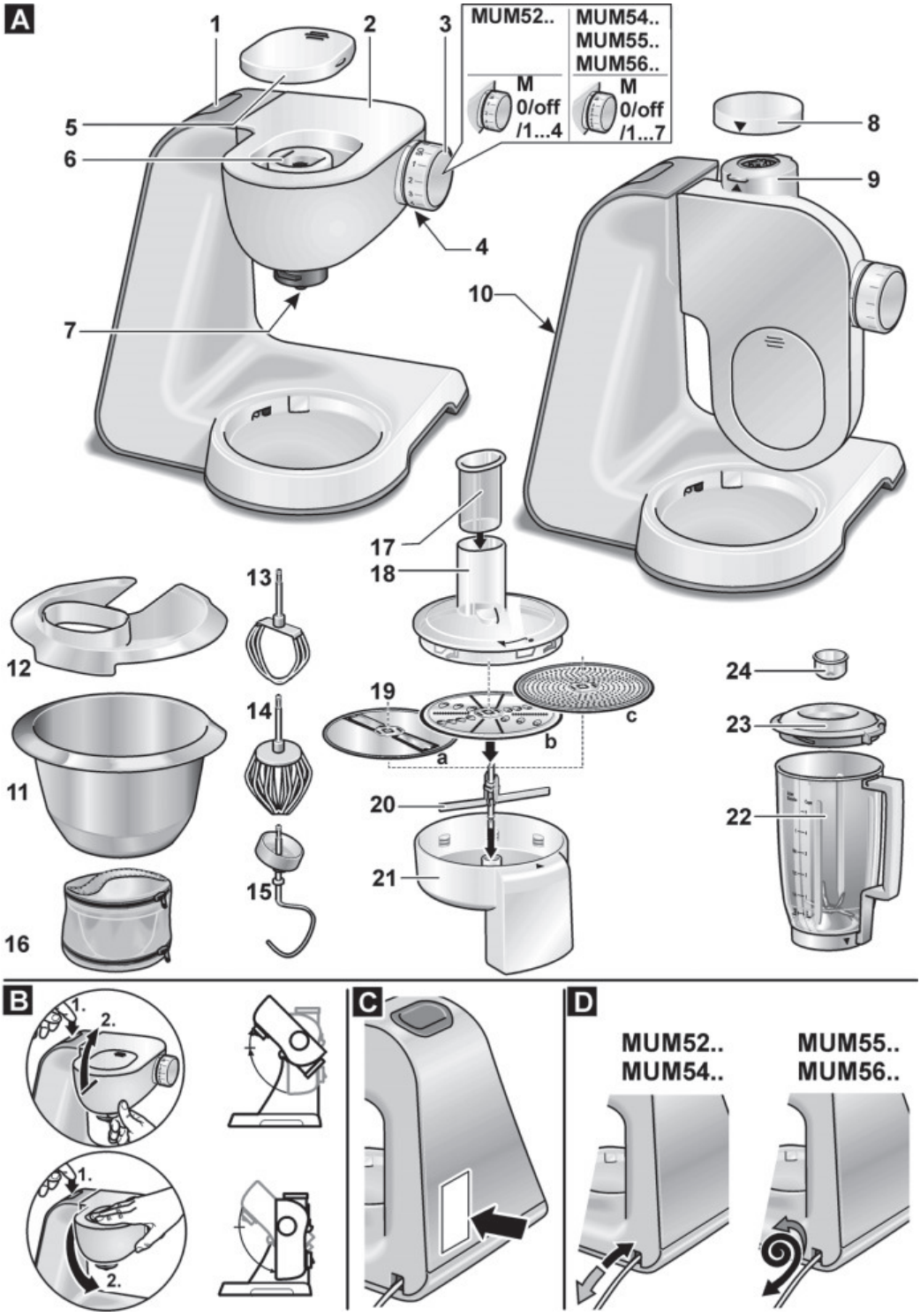
AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

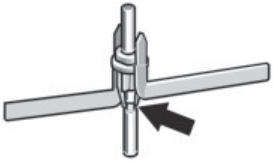
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

8001044784 960708

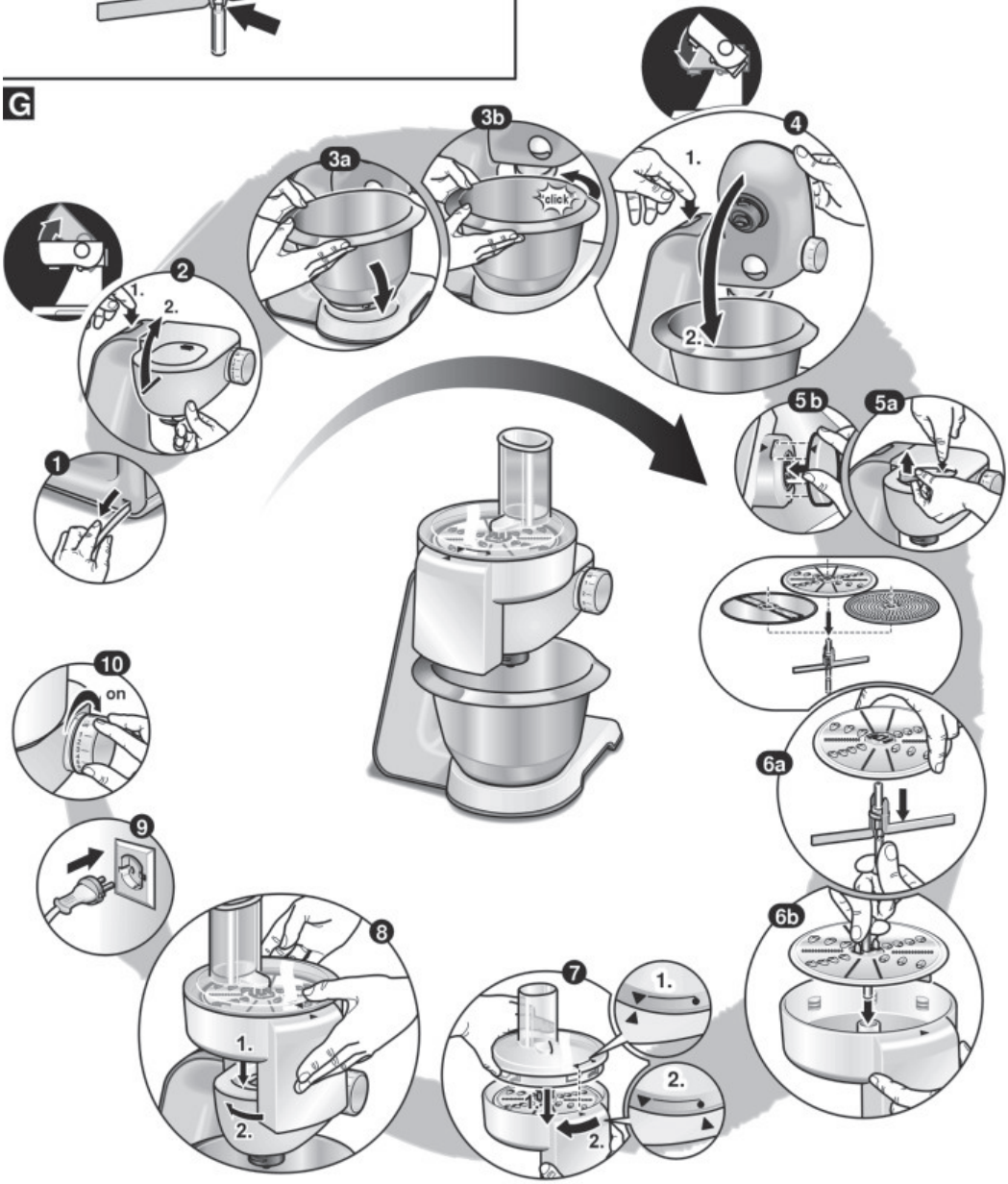

A
MUM52..
M
0/off
/1...4
MUM54..
MUM55..
MUM56..
M
0/off
/1...7
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
a
b
c
20
21
22
23
24
B
1.
2.
1.
2.
C
D
MUM52..
MUM54..
MUM55..
MUM56..

E

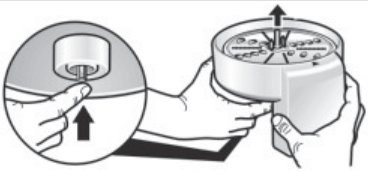
F



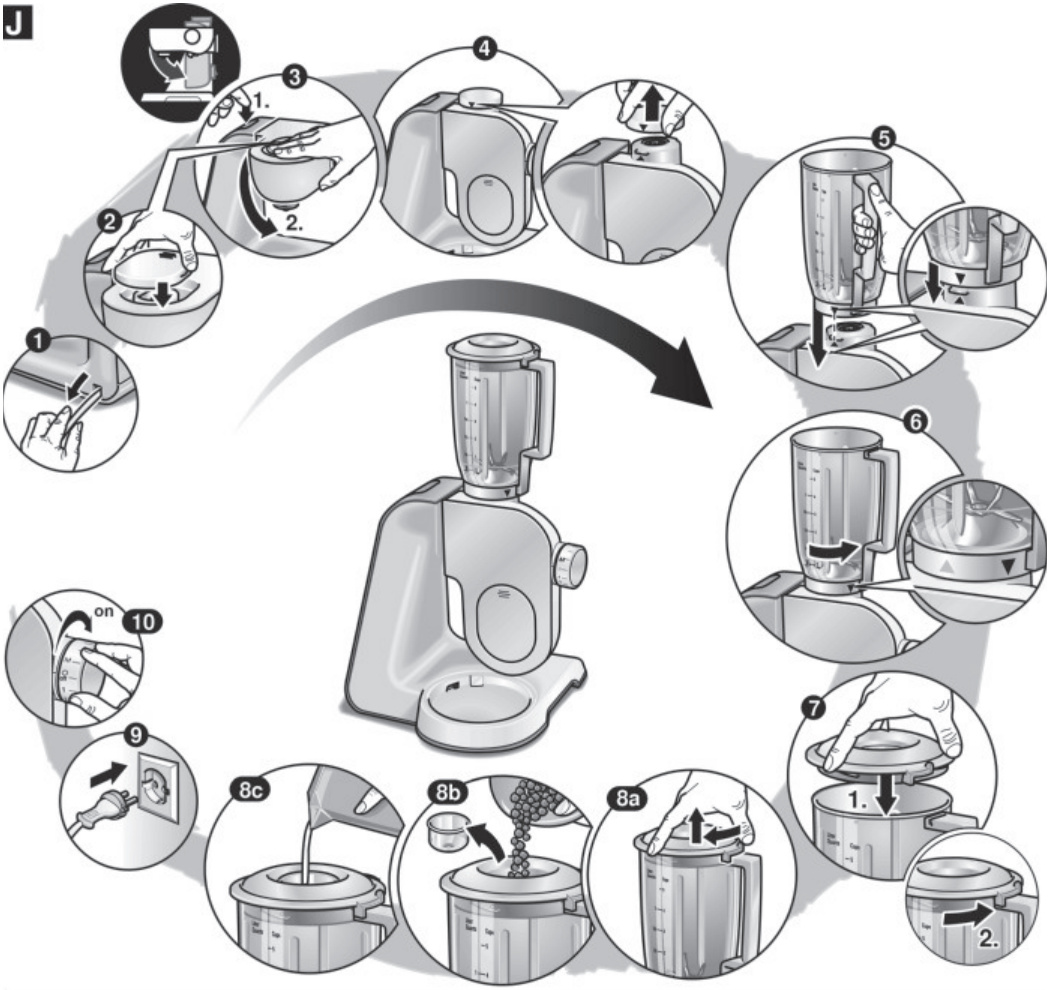
G

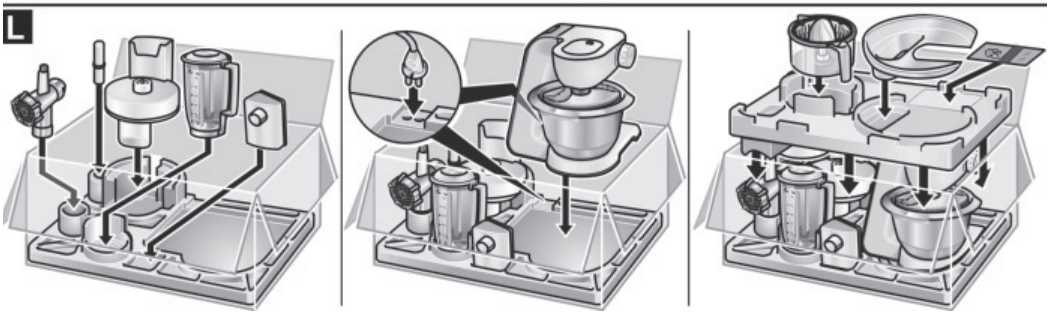


H



J



K

L