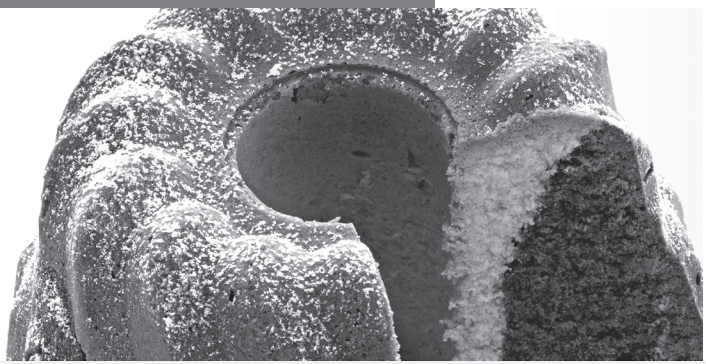
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUM59...

BOSCH

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 1 30.11.2015 16:07:01

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	140
el	Ελληνικά	154
tr	Türkçe	170
uk	Українська	186
ru	Русский	201
kk	Қазақша	220
ar	العربية	247

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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit 3
Sicherheitssysteme 6
Auf einen Blick 6
Arbeitspositionen 7
Bedienen 7
Reinigen und Pflegen 11
Aufbewahrung 12
Hilfe bei Störungen 12
Anwendungsbeispiele 13
Entsorgung 14
Garantiebedingungen 14
Sonderzubehör 15

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.
Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten!
Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehör sind weitere Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 3 30.11.2015 16:07:01

Generelle Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlaggefahr!

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben. Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.
Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ Verletzungsgefahr!

⚠ Stromschlaggefahr!

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind. Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen. Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.
Grundgerät niemals in Flüssigkeit tauchen und unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden.
Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

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 und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen. Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 4 30.11.2015 16:07:01

Nicht in rotierende Teile greifen. Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nicht in den Einfüllschacht greifen.
Nur mit aufgesetztem Deckel arbeiten!
Das Gerät kann aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln bedeckt sind.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!
Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen! Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!
Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.

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

⚠ Wichtig!
Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.
Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör gleichzeitig benutzen.

⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör

Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.

Vorsicht! Rotierende Messer.

Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

⚠ Wichtig!
Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. ➞ *„Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 11*

125_MUM59xxx_8001027205.indb 5 30.11.2015 16:07:01

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

und

- der Mixerantriebsschutzdeckel (8) aufgesetzt ist.

Wiedereinschaltsicherung

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

Überlastsicherung

Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Eine mögliche Ursache kann die gleichzeitige Verarbeitung zu großer Mengen an Lebensmitteln sein.
Zum Verhalten bei Aktivierung eines Sicherheitssystems siehe „Hilfe bei Störungen“.
Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht **(Bild M)**. Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.
Bild A:

Grundgerät

1 Entriegelungstaste

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

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

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

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

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

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

8 Mixerantriebsschutzdeckel

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

10 Kabelaufrollautomatik

Schüssel mit Zubehör

11 Edelstahl-Rührschüssel

12 Deckel

Werkzeuge

13 Profi Flexi-Rührbesen

14 Profi Schlagbesen

15 Knethaken mit Teigabweiser

16 Zubehörtasche
Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 6 30.11.2015 16:07:02

Durchlaufschnitzler
17 Stopfer
18 Deckel mit Einfüllschacht
19 Zerkleinerungsscheiben
- **a** Profi Supercut Wendescheibe – dick / dünn
- **b** Raspel-Wendescheibe – grob / fein
- **c** Reibscheibe – mittelfein
- **d** Kartoffelpuffer-Scheibe*

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	Werkzeug/ Zubehör	Arbeits-geschwin-digkeit
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

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

Bedienen

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

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

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 7 30.11.2015 16:07:02

Wichtiger Hinweis
In dieser Gebrauchsanleitung befindet sich ein Aufkleber mit Richtwerten für die Arbeitsgeschwindigkeit des Gerätes bei Verwendung der Werkzeuge bzw. des Zubehörs. Wir empfehlen, diesen Aufkleber am Gerät anzubringen **(Bild C)**.

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 100 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert **(Bild D)**.
- 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!
Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und dann aufrollen lassen.

- Netzstecker einstecken.

Schüssel und Werkzeuge

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge
Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten!
Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen.
Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.
Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (5, 8) bedeckt sind.

Achtung!
Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

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

Profi 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)

Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens (Bild E):
Der Schlagbesen sollte den Schüsselboden beinahe berühren, um die Zutaten optimal zu vermischen. Wenn nicht, die Höheneinstellung des Schlagbesens folgendermaßen anpassen:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.

- Schlagbesen bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit Maulschlüssel (SW 8) im Uhrzeigersinn lösen.
- Höhe des Schlagbesens durch Drehen des Besens auf optimale Höhe einstellen: Im Uhrzeigersinn drehen: Anheben. Gegen den Uhrzeigersinn drehen: Absenken
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **1** bringen.

- Höhe des Schlagbesens überprüfen, wenn erforderlich korrigieren.
- Wenn die Höhe korrekt eingestellt ist, Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.

- Schlagbesen festhalten und Mutter mit Maulschlüssel (SW 8) gegen den Uhrzeigersinn festziehen.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 8 30.11.2015 16:07:02

Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen (Bild F):

- 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:

– **Profi Flexi-Rührbesen:**
  zuerst einrühren bei Stufe 1-2, dann Stufe 7 wählen
– **Profi Schlagbesen:**
  Stufe 7, unterrühren auf Stufe 1
– **Knethaken:**
  zuerst einrühren bei Stufe 1, kneten bei Stufe 3

Zutaten nachfüllen

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

oder

- Deckel abnehmen.

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Zutaten einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel abnehmen.

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Durchlaufschnitzler

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

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

Schutz vor Überlastung
Bild G:
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.

Profi Supercut Wendescheibe – dick / dünn
zum Schneiden von Obst und Gemüse.
Verarbeitung auf Stufe 5.
Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:
„Grob“ für die dicke Schneidseite
„Fein“ 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 9 30.11.2015 16:07:02

Wende-Raspelscheibe – grob / fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).
Verarbeitung auf Stufe 3 oder 4.
Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:
„2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite

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

Reibscheibe – mittelfein

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

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

Kartoffelpuffer-Scheibe

Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.
Reiben: Verarbeitung auf Stufe 7.
Schneiden: Verarbeitung auf Stufe 5.

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler Bild H:

- 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 H-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 H-6a)**. Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
- Scheibenträger am oberen Ende ergreifen und in das Gehäuse einsetzen **(Bild H-6b)**.
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Durchlaufschnitzler wie in **Bild H-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 J)**.
- Teile reinigen.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 10 30.11.2015 16:07:03

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 :

- 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 -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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 11 30.11.2015 16:07:03

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 L:
- Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben in der Zubehörtasche verstauen.
- Zubehörtasche in der Schüssel aufbewahren.

Hilfe bei Störungen

⚠ Verletzungsgefahr!
Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Wichtiger Hinweis:
Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken der Betriebsanzeige angezeigt.
Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.
Versuchen Sie als Erstes das aufgetretene Problem an Hand der folgenden Hinweise zu beseitigen.

Störung
Gerät läuft nicht an.

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

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

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

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

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

Werkzeug bleibt in Werkzeugwechselposition stehen.

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

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 12 30.11.2015 16:07:03

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

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

– 100 g-600 g
■ Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe 7, je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Schlagbesen verarbeiten.

Eiweiß

– 1 bis 8 Eiweiß
■ Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe 7 mit dem Schlagbesen verarbeiten.

Biskuitteig

Grundrezept
– 2 Eier
– 2-3 EL heißes Wasser
– 100 g Zucker
– 1 Päckchen Vanillezucker
– 70 g Mehl
– 70 g Stärkemehl
– evtl. Backpulver
■ Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4-6 Minuten auf Stufe 7 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
■ Drehschalter auf Stufe 1 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept
– 6 Eier
– 500 g Zucker
– 1 Prise Salz
– 2 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone
– 500 g Butter oder Margarine
– (Raumtemperatur)
– 1000 g Mehl
– 1 Päckchen Backpulver
– 250 ml Milch
■ Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker bzw. Zitronenschale ca. 10 Sekunden auf Stufe 1 mit dem Rührbesen verrühren.
■ Auf Stufe 5 stellen und ca. 120 Sekunden verarbeiten.
■ Butter hinzufügen und ca. 60 Sekunden auf Stufe 3 verarbeiten.
■ Mehl und Backpulver hinzufügen und ca. 2 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.
■ Auf Stufe 3 stellen und innerhalb 2 Minuten die Milch nach und nach hinzufügen.

Höchstmenge: 1 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept
– 125 g Butter (Raumtemperatur)
– 100-125 g Zucker
– 1 Ei
– 1 Prise Salz
– etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
– 250 g Mehl
– evtl. Backpulver
■ Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 2-3 Minuten auf Stufe 6 mit dem Rührbesen verarbeiten.

Ab 500 g Mehl:
■ Zutaten mit dem Knethaken ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe 3 kneten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefeteig

Grundrezept
– 500 g Mehl
– 1 Ei
– 80 g Fett (Raumtemperatur)
– 80 g Zucker
– 200-250 ml lauwarme Milch
– 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen
– Trockenhefe
– Schale von ½ Zitrone
– 1 Prise Salz
■ Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-6 Minuten auf Stufe 3 mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

125_MUM59xxx_8001027205.indb 13 30.11.2015 16:07:04

Nudelteig

Grundrezept

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

■ Alle Zutaten ca. 3 bis 5 Minuten auf Stufe 3 zu einem Teig verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Brotteig

Grundrezept

– 1000 g Mehl
– 3 Päckchen Trockenhefe
– 2 TL Salz
– 660 ml warmes Wasser

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

Mayonnaise

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

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

■ Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 3 (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.

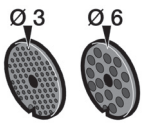
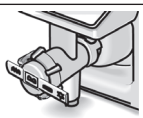
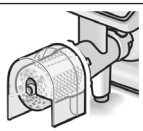
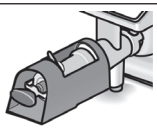
Garantiebedingungen

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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 14 30.11.2015 16:07:04

Sonderzubehör

	MUZ5ZP1 Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	MUZ5CC1 Würfel-schneider	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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 15 30.11.2015 16:07:04

	MUZ45RS1 Reibscheibe grob	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.
	MUZ45KP1 Kartoffelpuffer-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.
	MUZ5ER2 Edelstahl-Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 16 30.11.2015 16:07:05

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

Contents

For your safety....17
Safety systems....19
Overview....20
Operation....21
Bowl and tools....22
Cleaning and servicing....25
Storage....25
Troubleshooting....25
Application examples....26
Disposal....28
Guarantee....28
Optional accessories....28

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see *"Application examples"*). This appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. It must not be used for processing other objects or substances. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

⚠ Risk of electric shock!

The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 17 30.11.2015 16:07:05

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are supervised.
Do not leave the running appliance unattended. Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.
Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.
Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

Safety instructions for this appliance

⚠ Risk of injury!

⚠ Risk of electric shock!

Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete. When the appliance is not in use, pull out the mains plug. Before eliminating a fault, pull out the mains plug. Never immerse the base unit in liquid or hold under running water. Do not use a steam cleaner. Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.

⚠ Risk of injury from the rotating tools!

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. When the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on. Wait until the drive has come to a standstill.
Keep hands clear of rotating parts. While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Do not reach into the feed tube. Do not operate the appliance without the lid.
For reasons of safety the appliance cannot be operated unless unused drives are covered with drive guards.

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only. Do not touch blender blades with bare hands.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 18 30.11.2015 16:07:05

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!
Never place fingers in the attached blender! 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 maximum of 0.5 litres of hot or frothing liquid.

⚠ Important!
Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Use only one tool or accessory at any one time.

⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory

Follow the instructions in the operating instructions.

Caution! Rotating blades.

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

⚠ 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*

Safety systems

Start lock-out
See “Operating positions” table.
The appliance can be switched on in position **1** and **3** only:
- when the bowl (11) has been inserted and turned until it locks into place and
- the blender drive cover has been attached (8).

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

Overload protection
If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated. A possible cause may be that too much food was processed at one time.
If a safety system is activated, see “Troubleshooting”.
The operating instructions describe several models, see also overview of models **(Fig. Ⓜ)**. The appliance requires no maintenance.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 19 30.11.2015 16:07:05

Overview

Please fold out the illustrated pages.
Fig. A:

Base unit

1 Release button

2 Swivel arm
"Easy Armlift" function to support the upward movement of the arm (see "Work positions").

3 Rotary switch
When the appliance has been switched off (position **0/off**), the appliance runs automatically to the optimum position for changing the tools.
0/off = Stop
M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.
Settings 1-7, Operating speed:
1 = low speed – slow,
7 = high speed – fast.

4 Operating indicator
Is lit while the appliance is operating (rotary switch on **M** or 1-7). Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section "Troubleshooting".

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

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

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

8 Blender drive cover

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

10 Automatic cord winder

Bowl with accessories

11 Stainless steel stirring bowl

12 Lid

Tools

13 Professional flexi stirring whisk

14 Professional beating 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** Professional Supercut reversible disc – coarse / fine
- **b** Reversible shredding disc – coarse / fine
- **c** Grating disc – medium-fine
- **d** Grating disc – coarse*

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

Figure 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 20 30.11.2015 16:07:05

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	Tool / Accessory	Operating speed
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

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

Operation

⚠ Risk of injury!
Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

⚠ Attention!
Do not operate the appliance without an accessory / tool in the operating position. Do not operate the appliance empty. Do not expose appliance or accessories to heat sources. Parts are not microwave-safe.

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

Important information
These operating instructions contain a sticker with reference values for the operating speed of the appliance when using the tools or accessories. We recommend attaching this sticker to the appliance **(Fig. C)**.

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull out the cord in one go to the required length (max. 100 cm) and slowly release; the cord is locked **(Fig. D)**.
- 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 21 30.11.2015 16:07:05

Bowl and tools

⚠ Risk of injury from rotating tools
While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance! Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill. For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (5, 8).

Attention!
Use bowl with this appliance only.

Professional flexi stirring whisk (13)
for stirring dough, e.g. cake mixture

Professional beating 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)

Important information concerning the use of the whisk

Figure E:
The whisk should almost touch the bottom of the bowl to ensure that the ingredients are optimally mixed. If not, adjust the height of the whisk as follows:

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

- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold whisk in place and loosen nut clockwise using open-ended wrench (size 8).
- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
  – Turn clockwise: Raise
  – Turn anti-clockwise: Lower
- Press the Release button and move the swivel arm to position **1**.

- Check the height of the whisk and, if required, correct.
- When the height has been set correctly, press Release button and move the swivel arm to position **2**.

- Hold whisk in place and tighten nut anticlockwise using open-ended wrench (size 8).

Working with the bowl and the tools

Figure F:

- 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:
– Professional flexi stirring whisk:
First mix at setting 1-2, then setting 3-5 as required
– Professional beating whisk:
setting 7, mix in at setting 1
– Kneading hook:
first stir in at setting 1, knead at setting 3

125_MUM59xxx_8001027205.indb 22 30.11.2015 16:07:05

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Add more ingredients through the feed tube in the cover.

or

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

- Add ingredients.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.

- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Continuous-feed shredder

⚠ Risk of injury

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only. Before attaching / removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug. Do not reach into the feed tube.

Warning!

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

Predetermined breaking point
Figure C:

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.

Professional Supercut reversible disc – coarse / fine

for slicing fruit and vegetables.
Process at setting 5.
Designation on the reversible slicing disc:
“Grob” for the coarse cutting side
“Fein” for the fine cutting side

Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse / fine

for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).
Process at setting 3 or 4.
Designation on the reversible shredding disc:
“2” for the coarse shredding side
“4” for the fine shredding side

Warning!

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

Grating disc – medium-fine

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

Warning!

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

Grating disc – coarse

for grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.
Process at setting 7.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 23 30.11.2015 16:07:06

Working with the continuous-feed shredder

Figure H:

- 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. H-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. H-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. H-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. H-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. J)**.
- 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

Figure K:

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

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 24 30.11.2015 16:07:06

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

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

or
- pour liquid ingredients through the funnel.

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

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

Cleaning and servicing

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

Cleaning the base unit

⚠ Risk of electric shock!
Never immerse the base unit in water or place under running water. Do not use a steam cleaner.
- Remove mains plug.
- Wipe the base unit and drive cover with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

Cleaning the bowl and tools

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

Cleaning the continuous-feed shredder

All parts of the continuous-feed shredder are dishwasher-proof.

Tip: To remove the red film after processing e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and rub the film off the continuous-feed shredder (not the cutting discs). Then rinse the continuous-feed shredder.

Cleaning the blender

⚠ Risk of injury from sharp blades!
Do not touch blender blades with bare hands.

The blender jug, lid and funnel are dishwasher-proof.

Tip: After processing liquids, it is often sufficient to clean the blender without removing it from the appliance. Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch on the blender for several seconds (setting **M**). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.

Important information
If required, clean accessories bag. Follow care instructions in the bag.

Storage

⚠ Risk of injury!
When the appliance is not in use, pull out the mains plug.

Figure L:
- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.

Troubleshooting

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

Note:
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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 25 30.11.2015 16:07:06

Troubleshooting
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.

Troubleshooting
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”).

Troubleshooting
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.

Troubleshooting
Blender does not start working or stops during use, the drive is “humming”. Blade is blocked.

Remedial action
- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Detach the blender and remove the obstruction.
- Re-attach the blender.
- Switch on the appliance.

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

Application examples

Whipped cream

– 100 g-600 g
- Whip cream with the whisk for 1½ to 4 minutes at setting 7 – depending on the quantity and properties of the cream.

Egg white

– 1 to 8 egg whites
- Beat egg white with the whisk for 4 to 6 minutes at setting 7.

Sponge mixture

Basic recipe
– 2 eggs
– 2-3 tbs. hot water
– 100 g sugar
– 1 packet of vanilla sugar
– 70 g flour
– 70 g cornflour
– Baking powder if required
- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the whisk for approx. 4-6 minutes at setting 7 until frothy.
- Rotate switch to setting 1 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

– 6 eggs
– 500 g sugar
– 1 pinch of salt
– 2 packets of vanilla sugar or peel from ½ lemon
– 500 g butter or margarine (room temperature)
– 1000 g flour
– 1 packet of baking powder
– 250 ml milk

125_MUM59xxx_8001027205.indb 26 30.11.2015 16:07:06

- Mix the eggs, sugar, salt and vanilla sugar or lemon peel with the stirrer for approx. 10 seconds at setting 1.
- Set to setting 5 and process for approx. 120 seconds.
- Add butter and process for approx. 60 seconds at setting 3.
- Add flour and baking powder and process for approx. 2 minutes at setting 1.
- Set to setting 3 and gradually add the milk within 2 minutes.

Maximum quantity: 1 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

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

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 2-3 minutes at setting 3.

From 500 g flour:

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

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

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-6 minutes at setting 3.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

– 1000 g flour
– 3 packets of dry yeast
– 2 tsp. salt
– 660 ml warm water

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4-5 minutes at setting 3.

Mayonnaise

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

Ingredients must be at the same temperature.

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

Eat the mayonnaise immediately, do not store.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 27 30.11.2015 16:07:07

Disposal

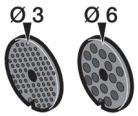
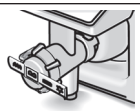
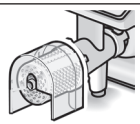
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling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

Guarantee

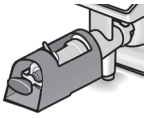
The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 28 30.11.2015 16:07:07

	**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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 29 30.11.2015 16:07:07

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

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

Pour votre sécurité

Veuillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil. Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.
Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaires. 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 (voir *«Exemples d'utilisation»*)!
Cet appareil convient pour mélanger, pétrir et fouetter les produits alimentaires. Il ne doit pas servir à transformer d'autres substances / objets. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil avec les pièces d'origine uniquement. Lors de l'utilisation des accessoires, respecter les notices d'utilisation ci-jointes. Veuillez conserver la notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 30 30.11.2015 16:07:07

Consignes générales de sécurité

⚠ Risque d'électrocution !

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation éloigné des enfants. Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage de l'appareil, et l'entretien par l'utilisateur, sont des activités qu'il ne faut pas permettre aux enfants sans surveillance.

Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance. Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté et avant de le nettoyer.

Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des arêtes vives. 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 le fabricant, son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon d'alimentation endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

Consignes de sécurité pour cet appareil

⚠ Risques de blessures !

⚠ Risque d'électrocution !

Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés. Si l'appareil ne sert pas, débrancher la fiche secteur. Avant de supprimer tout dérangement, débrancher la fiche secteur. Ne jamais plonger l'appareil de base dans du liquide et ne pas le laisser sous l'eau courante. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur. Allumer et éteindre l'appareil uniquement avec le sélecteur rotatif.

⚠ Risque de blessures dû aux accessoires en rotation !

L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 31 30.11.2015 16:07:07

Ne pas déplacer le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
Ne pas toucher les pièces en rotation. Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les doigts dans le bol mélangeur. N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.
Travailler uniquement avec le couvercle du bol mélangeur en place ! Pour des raisons de sécurité, il n'est possible de faire fonctionner l'appareil que si les entraînements qui ne servent pas sont revêtus de leurs couvercles de protection.

⚠ Risques de blessures avec les lames tranchantes !
N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords ! Ne pas toucher les lames du mixeur à mains nues.

⚠ Risque de blessures dû aux lames tranchantes / à l'entraînement en rotation !
Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place ! N'utiliser le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

⚠ Risque de brûlures !
Lors du traitement des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Verser au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

⚠ Important !
N'utiliser l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Lors de l'utilisation des accessoires, respecter les notices d'utilisation ci-jointes. N'utiliser qu'un outil ou accessoire à la fois.

⚠ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires

Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.

Prudence ! Lames rotatives.

Prudence ! Accessoires rotatifs.
Ne pas introduire les doigts dans l'orifice d'ajout.

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 32 30.11.2015 16:07:07

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

Voir le tableau « Positions de travail ».
L'appareil se met en marche sur les positions **1** et **3** uniquement :

- si vous avez mis le bol (11) en place et l'avez fait tourner jusqu'à ce qu'il encrante,

et

- avez posé le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur (8).

Sécurité anti-réenclenchement

En cas de coupure de courant, l'appareil reste en position allumée mais le moteur ne redémarre pas une fois le courant revenu. Pour rallumer, tournez 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 ».
La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **figure M**). L'appareil ne nécessite aucun entretien.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.
Figure A :

Appareil de base

1 Touche de déverrouillage

2 Bras pivotant
Fonction « Easy Armlift » pour assister le mouvement montant du bras (voir « Positions de travail »).

3 Interrupteur rotatif
Après l'extinction (position **0/off**), l'appareil se rend automatiquement sur la position optimale pour changer les accessoires.
0/off = Arrêt
M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.
Vitesse **1-7**, vitesse de travail :
1 = vitesse basse – marche lente,
7 = vitesse élevée – marche rapide.

4 Voyant de fonctionnement
Il reste allumé pendant la marche (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 Enrouleur automatique de cordon

Bol mélangeur avec accessoires

11 Bol mélangeur en acier inoxydable

12 Couvercle

Accessoires

13 Fouet mixeur « Profi Flexi »

14 Fouet batteur « Profi »

15 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte

125_MUM59xxx_8001027205.indb 33 30.11.2015 16:07:07

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 réversible « Profi Supercut » – épais / mince
- **b** Disque à râper réversible – épais / fin
- **c** Disque à râper – mi-fin
- **d** Disque pour galettes de pommes de terre*

20 Porte-disque
21 Boîtier avec orifice de sortie

Mixeur*
22 Bol mixeur
23 Couvercle
24 Entonnoir

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

Positions de travail

Figure B:

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

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

Réglage de la position de travail :

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

Position	Entraînement	Outils / Accessoires	Vitesse de travail
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 34 30.11.2015 16:07:08

■ Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

Remarque importante
Dans cette notice d'utilisation se trouve un autocollant mentionnant des valeurs indicatives pour la vitesse de travail de l'appareil lorsque vous utilisez les différents outils ou accessoires. Nous recommandons de fixer cet autocollant sur l'appareil **(figure C)**.

Préparatifs

■ Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
■ 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. **(figure D)**.
■ 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 !
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.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (5, 8) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.

Attention !
Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.

Fouet mixeur « Profi Flexi » (13)
pour pétrir les pâtes, par exemple de la pâte levée

Fouet batteur « Profi » (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)

Information importante sur l'utilisation du fouet batteur (Bild E):
Le fouet batteur devrait presque toucher le fond du bol afin que les ingrédients soient parfaitement mélangés. Si ça n'est pas le cas, réglez la hauteur du fouet batteur de la manière suivante :
■ Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
■ Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.

■ Enfoncez le fouet batteur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.
■ Retenez le fouet batteur et desserrez l'écrou avec la clé à fourche (calibre 8) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
■ Réglez la hauteur du fouet batteur en tournant ce dernier jusqu'à parvenir sur une hauteur optimale.
Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre : Soulever
Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : Abaisser
■ Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **1**.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 35 30.11.2015 16:07:08

- Vérifiez la hauteur du fouet batteur et corrigez-la si nécessaire.
- Une fois la hauteur correctement réglée, appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.

- Retenez le fouet batteur et serrez l'écrou avec la clés à fourche (calibre 8) en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Travailler avec le bol et les outils
Figure F :

- 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 mixeur **« Profi Flexi » :**
commencez par fouetter à la vitesse 1-2, puis passez à la vitesse 7
– **Fouet batteur « Profi » :**
vitesse 7, incorporation d'ingrédients à la vitesse1
– **Crochet pétrisseur :**
commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1, puis malaxez à la vitesse 3

Rajouter des ingrédients

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

ou

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

- Ajoutez des ingrédients.

Après le travail

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

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

Accessoire râpeur / éminceur

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

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 36 30.11.2015 16:07:08

Protection contre la surcharge
Figure C:
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 réversible « Profi Supercut » – grossier / fin

pour émincer les fruits et légumes.
Travaillez les aliments à la vitesse 5.
« Grob » (grossier) pour le côté de coupe grossier
« Fein » (fin) pour le côté de coupe fin

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

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

Disque à râper – mi-fin

pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (par exemple le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix.
Travaillez les aliments à la vitesse 7.

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

Disque pour galettes de pommes de terre

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.
Râper : travaillez les aliments à la vitesse 7.
Couper : travaillez les aliments à la vitesse 5.

Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur
Figure H:

- 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 H-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 H-6a)**.
  Avec les disques réversibles, veillez bien à ce que le côté souhaité regarde vers le haut.
- Saisissez l'extrémité supérieure du portedisques et introduisez-la dans le boîtier **(figure H-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 H-8**, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le interrupteur rotatif à la vitesse recommandée.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 37 30.11.2015 16:07:09

■ 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 J)**.
- ■ 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 K :
- ■ 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 K-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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 38 30.11.2015 16:07:09

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 L :

- Rangez les accessoires et les disques à réduire dans la sacoche d'accessoires.
- Rangez la sacoche d'accessoires dans le bol.

Aide en cas de dérangement

⚠ Risque de blessure !
Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant.

Remarque importante
Si une erreur a été commise dans le maniement de l'appareil, si les fusibles électroniques disjonctent ou en présence d'un défaut dans l'appareil, le voyant de fonctionnement se met à clignoter.
Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.
Commencez par supprimer le problème à l'aide des consignes qui suivent.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 39 30.11.2015 16:07:09

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.

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.

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, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'interrupteur rotatif à la vitesse 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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 40 30.11.2015 16:07:09

Pâte à cake

Recette de base

– 6 œufs
– 500 g de sucre
– 1 pincée de sel
– 2 sachets de sucre vanillé ou le zeste d'½ citron
– 500 g de beurre ou de margarine
– (à la température ambiante)
– 1000 g de farine
– 1 sachet de levure chimique
– 250 ml de lait

■ Travailler les œufs, le sucre, le sel et le sucre vanillé ou le zeste de citron avec le fouet pendant env. 10 secondes au niveau 1.
■ Régler à la vitesse 5 et travailler la pâte pendant env. 120 secondes.
■ Incorporer le beurre et travailler la pâte pendant env. 60 secondes à la vitesse 3.
■ Ajouter la farine et la levure chimique et travailler la pâte durant env. 2 minutes à la vitesse 1.
■ Régler la vitesse 3 et verser le lait peu à peu dans les 2 minutes qui suivent.

Quantité maximale : 1 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, puis env. 2 à 3 minutes à la vitesse 6.

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.

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 avec le crochet pétrisseur.

Quantité maximale : 2 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 jusqu'à obtention d'une pâte.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte à pain

Recette de base

– 1000 g de farine
– 3 sachet de levure
– 2 c. à café de sel
– 660 ml d'eau chaude

■ Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute à la vitesse 1, puis environ 4-5 minutes à la vitesse 3 avec le crochet pétrisseur.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 41 30.11.2015 16:07:09

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 ou 4.
- Réglez ensuite le mixeur à la vitesse 7, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

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

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.

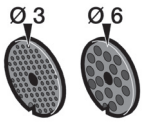
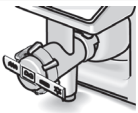
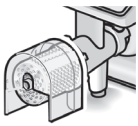
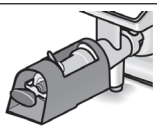
Garantie

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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 42 30.11.2015 16:07:09

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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 43 30.11.2015 16:07:10

	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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 44 30.11.2015 16:07:10

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

Indice

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

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli utilizzi simili a quelli domestici comprendono, ad es. l'uso nelle cucine del personale di negozi, uffici, aziende agricole o artigianali, nonché l'utilizzo da parte di ospiti in pensioni, piccoli alberghi e simili realtà residenziali. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica. Non superare la massima quantità ammessa (vedi *"Esempi d'impiego"*)! Questo apparecchio è idoneo a miscelare, impastare e montare alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

Avvertenze di sicurezza generali

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini. Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 45 30.11.2015 16:07:10

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Ai bambini senza sorveglianza è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente. Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso. Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambientale e ad un'altitudine massima di 2000 m. Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia. Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.
Al fine di evitare pericoli, se il cavo di collegamento di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione. Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

⚠ Pericolo di lesioni!

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi. Quando l'apparecchio non è in uso estrarre la spina di alimentazione. Prima di riparare un guasto, estrarre la spina di alimentazione.
Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi o tenerlo sotto acqua corrente. Non usare pulitrici a getto di vapore.
Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

⚠ Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile. Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
Non toccare parti in rotazione. Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.
Lavorare solo con il coperchio applicato.
Per motivi di sicurezza l'apparecchio può essere messo in funzione solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con gli appositi coperchi di sicurezza.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 46 30.11.2015 16:07:10

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!
Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo! Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

⚠ Pericolo di ferite a causa di lame taglienti / ingranaggio in rotazione!
Non introdurre mai le mani nel frullatore acceso! Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.

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

⚠ Importante!
Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni. Usare solo un attrezzo o un accessorio per volta.

⚠ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori

Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.

Attenzione! Lame rotanti.

Attenzione! Utensili rotanti.
Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 47 30.11.2015 16:07:10

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

e

- il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore (8) è applicato.

Blocco di riaccensione

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito, ma il motore dopo l'interruzione non si riavvia. Per la riaccensione ruotare la manopola su **0/off**, poi accendere.

Sicurezza di sovraccarico

Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Una causa possibile può essere la lavorazione contemporanea di quantità eccessive di alimenti.
Per il comportamento in caso di attivazione di un sistema di sicurezza vedi «Rimedio in caso di guasto».
Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche prospetto dei modelli, **figura** M). L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione.

Guida rapida

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.
0/off = spento
M = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.
Grado **1-7**, velocità di lavoro:
1 = basso numero di giri – lento,
7 = alto numero di giri – veloce.

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

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

6 Ingranaggio per
– **sminuzzatore continuo** e
– **spremiagrumi** (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 Avvolgicavo automatico

Ciotola con accessori

11 Ciotola impastatrice di acciaio inox

12 Coperchio

Utensili

13 Frusta "Profi Flexi"

14 Frusta per montare professionale

15 Braccio impastatore con spatola

16 Borsa portaccessori
Per conservare gli utensili ed i dischi sminuzzatori.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 48 30.11.2015 16:07:10

Sminuzzatore continuo
17 Pestello
18 Coperchio con bocca di carico
19 Disco sminuzzatore
- **a** Disco doppia funzione “Profi Supercut” – grosso / fine
- **b** Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine
- **c** Disco grattugia – medio-fine
- **d** Disco per frittelle di patate*

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	Utensili / accessori	Velocità di lavoro
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Montare / smontare lo sbattitore, le fruste ed il 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».

125_MUM59xxx_8001027205.indb 49 30.11.2015 16:07:10

Avvertenza importante
In queste istruzioni per l'uso vi è un adesivo con valori orientativi per la velocità di lavoro dell'apparecchio nell'impiego di utensili ed accessori. Consigliamo di applicare questo adesivo sull'apparecchio **(figura C)**.

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo con un solo movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 100 cm) e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta **(figura D)**.
  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!
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.
Per motivi di sicurezza l'uso dell'apparecchio è consentito solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperti di sicurezza ingranaggi (5, 8).

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

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

Frusta per montare professionale (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)

Avvertenza importante per l'impiego dello sbattitore (Figura E):
Per mescolare nel modo migliore gli ingredienti, lo sbattitore deve essere quasi a contatto con il fondo della ciotola impastatrice. In caso contrario adattare la regolazione in altezza come segue:

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

- Inserire lo sbattitore nell'ingranaggio fino all'arresto.
- Tenere ferma la frusta per montare e con la chiave fissa (8 mm) allentare il dado in senso orario.
- Regolare l'altezza ottimale mediante rotazione dello sbattitore:
  Ruotare in senso orario: sollevare.
  Ruotare in senso antiorario: abbassare
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **1**.

- Controllare l'altezza dello sbattitore, se necessario correggerla.
- Quando l'altezza è correttamente regolata, premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.

- Tenere ferma la frusta per montare e stringere il dado con la chiave fissa (8 mm) in senso antiorario.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 50 30.11.2015 16:07:11

Lavoro con la ciotola e gli utensili (Figura F):

- 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 "Prof**i Flexi":** prima aggiungere mescolando alla velocità 1-2, dopo selezionare la velocità 7
– **Frusta per montare professionale:** grado 7, aggiungere e mescolare alla velocità 1.
– **Braccio impastatore:** mescolare prima alla velocità 1, impastare alla velocità 3.

Aggiungere ingredienti

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

oppure

- Rimuovere il coperchio.

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

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Staccare la spina.
- Rimuovere il coperchio.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Sminuzzatore continuo

⚠ Pericolo 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 Bild G:
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 "Profi Supercut" – grosso / fine
per tagliare frutta e verdura.
Lavorazione al grado 5.
Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:
"Grob" (grosso) per il lato di taglio grosso
"Fein" (fine) per il lato di taglio sottile

125_MUM59xxx_8001027205.indb 51 30.11.2015 16:07:11

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 o 4.
Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:
«2» per il lato grattugia grossa
«4» per il lato grattugia fine

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

Disco grattugia – medio-fine

per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.
Lavorazione alla velocità 7.

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

Disco per frittelle di patate

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.
Grattuggiare: lavorazione alla velocità 7.
Tagliare: lavorazione alla velocità 5.

Lavoro con lo sminuzzatore continuo Bild H:

- 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 H-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 H-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 H-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 H-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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 52 30.11.2015 16:07:11

- Rimuovere il portadisco con il disco. A tal fine spingere da sotto l'asse di azionamento con il dito **(figura J)**.
- 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 K:

- 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 K-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!

125_MUM59xxx_8001027205.indb 53 30.11.2015 16:07:11

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 L:
- Riporre gli utensili ed i dischi sminuzzatori nella borsa portaccessori.
- Conservare la borsa portaccessori nella ciotola.

Rimedio in caso di guasti

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

Avvertenza importante
Un errore nell'uso dell'apparecchio, un'attivazione della sicurezza elettronica oppure un difetto dell'apparecchio viene visualizzato dall'intermittenza della spia di funzionamento.
Il 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 54 30.11.2015 16:07:12

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 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna).

Albume

– Da 1 a 8 albumi
- Lavorare gli albumi con lo sbattitore da 4 a 6 minuti alla velocità 7.

Pasta biscotto

Ricetta base
– 2 uova
– 2-3 cucchiai acqua calda
– 100 g zucchero
– 1 bustina zucchero vanigliato
– 70 g farina
– 70 g fecola
– eventualmente lievito in polvere
- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per ca. 4-6 minuti alla velocità 7.
- Disporre l’interruttore rotante sul grado 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
– 6 uova
– 500 g zucchero
– 1 pizzico sale
– 2 bustine zucchero vanigliato o buccia di ½ limone
– 500 g burro o margarina (a temperatura ambiente)
– 1000 g farina
– 1 bustina di lievito in polvere
– 250 ml latte
- Mescolare uova, zucchero, sale e zucchero vanigliato o buccia di limone con la frusta per ca. 10 secondi alla velocità 1.
- Impostare la velocitá 5 e lavorare per ca. 120 secondi.
- Aggiungere il burro e lavorare per ca. 60 secondi alla velocità 3.
- Aggiungere la farina e il lievito in polvere e lavorare per ca. 2 minuti alla velocità 1.
- Impostare la velocità 3 e aggiungere lentamente il latte durante i 2 minuti successivi.

Quantità massima: 1 volta la dose della 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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 55 30.11.2015 16:07:12

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

Da 500 g di farina:

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta con lievito per dolce

Ricetta base

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

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

Quantità massima: 2 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 in una pasta.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta per pane

Ricetta base

– 1000 g farina
– 3 confezioni lievito secco
– 2 cucchiaini sale
– 660 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.

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 oppure 3.

■ Commutare il frullatore alla velocità 7 e versare lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e continuare mescolare fino ad emulsionare la maionese.

Consumare la maionese subito.
Non conservarla.

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.

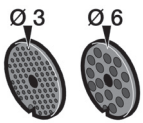
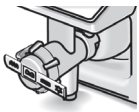
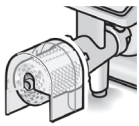
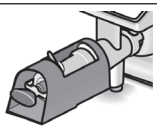
Garanzia

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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 56 30.11.2015 16:07:12

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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 57 30.11.2015 16:07:12

	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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 58 30.11.2015 16:07:12

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

Inhoud

Voor uw veiligheid....59
Veiligheidssystemen....62
In één oogopslag....62
Bedrijfsposities....63
Bedienen....63
Reiniging en onderhoud....67
Opbergen....68
Hulp bij storingen....68
Toepassingsvoorbeelden....69
Afval....70
Garantie....70
Speciale accessoires....71

Voor uw veiligheid

Lees vóór de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing met belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat door. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.
Dit apparaat is bedoeld voor de verwerking van normale huishoudelijke hoeveelheden in huishoudens of vergelijkbare, niet-commerciële toepassingen. Hiertoe behoren bijvoorbeeld ook het gebruik in personeelskeukens van winkels, kantoren, landbouw- en andere industriële bedrijven, alsmede het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke accommodaties. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Zorg dat de toegestane maximumhoeveelheden (zie *“Toepassingsvoorbeelden”*) niet worden overschreden!
Dit apparaat is geschikt voor het mixen, kneden en kloppen van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere substanties / voorwerpen te verwerken. Bij gebruik van het door de fabrikant goedgekeurde toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk. Gebruik het apparaat uitsluitend met originele toebehoren. Neem bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht. Bewaar de gebruiksaanwijzing a.u.b. Ook deze gebruiksaanwijzing overhandig als u het apparaat aan derden doorgeeft.

Algemene veiligheidsvoorschriften

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 59 30.11.2015 16:07:12

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysische, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
Gebruik het apparaat alleen onder toezicht. Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel. Het apparaat moet altijd van het stroomnet worden losgekoppeld wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd. Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Gebruik het apparaat alleen als het aansluitsnoer en apparaat niet beschadigd zijn. Als het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet het snoer ter voorkoming van gevaren worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze servicedienst.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

⚠ Gevaar voor letsel!

⚠ Gevaar voor elektrische schok!
De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt. Trek de stekker uit het stopcontact voordat u een storing verhelpt. Dompel het basisapparaat nooit onder in vloeistof en houd het nooit onder stromend water. Gebruik geen stoomreiniger. Schakel het apparaat uitsluitend in en uit met de draaischakelaar.

⚠ Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!
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 en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. Verstel de draaiarm niet wanneer het apparaat ingeschakeld is. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat. Grijp niet in draaiende onderdelen. Grijp tijdens het gebruik nooit in de mengkom. Niet in de vulschacht grijpen. Werk altijd met gesloten deksel!
Om veiligheidsredenen kan het apparaat alleen worden gebruikt wanneer de niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met de aandrijvingsbeschermdeksels.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 60 30.11.2015 16:07:12

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!
Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken! Raak het mixermes niet met blote handen aan.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen / roterende aandrijving!
Grijp niet in de aangebrachte mixer! Gebruik de mixer uitsluitend in samengebouwde toestand en met aangebracht deksel.

⚠ Risico van brandwonden!
Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Voeg maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toe.

⚠ Belangrijk!
Gebruik het apparaat uitsluitend met originele toebehoren. Neem bij gebruik van toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht. Gebruik niet meer dan één hulpstuk of toebehoren tegelijk.

⚠ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren

Volg de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing op.

Voorzichtig! Draaiende messen.

Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.
Grijp niet in de vulopening.

⚠ 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*

125_MUM59xxx_8001027205.indb 61 30.11.2015 16:07:12

Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

Zie tabel „Bedrijfsposities”.
Het apparaat kan in positie **1** en **3** alleen worden ingeschakeld:

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

en

- het beschermdeksel van de mixeraandrijving (8) is aangebracht.

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

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

Overbelastingsbeveiliging

Als de motor zichzelf tijdens het gebruik uitschakelt, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd. Een mogelijke oorzaak is het verwerken van een te grote hoeveelheid levensmiddelen tegelijk.
Wat u moet doen indien een veiligheidssysteem wordt geactiveerd, zie „Hulp bij storingen”.
De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen (zie ook het modeloverzicht **afb. M**). Het apparaat behoeft geen verzorging.

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.
Afb. A:

Basisapparaat

1 Ontgrendelknop
2 Draaiarm
„Easy Armlift”-functie ter ondersteuning van de opwaartse beweging van de arm (zie „Bedrijfsposities”).
3 Draaiknop
Na uitschakeling (stand **0/off**) wordt het apparaat automatisch op de optimale positie voor het verwisselen van de hulpstukken gezet.
0/off = Stop
M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.
Stand **1-7**, draaisnelheid:
1 = laag toerental – langzaam,
7 = hoog toerental – snel.
4 Functie-indicatie
Brandt tijdens het gebruik (draaischakelaar op **M** of **1-7**). Knippert bij een bedieningsfout van het apparaat, bij activering van de elektronische zekering en bij een apparaatdefect, zie het hoofdstuk „Hulp bij storingen”.
5 Aandrijvingsbeschermingsdeksel
Om het aandrijvingsbeschermdeksel te verwijderen op het achterste gedeelte drukken en het deksel verwijderen.
6 Aandrijving voor
– **doorloopsnijder** en
– **citruspers** (extra toebehoren*).
Het aandrijvingsbeschermingsdeksel 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 aandrijvingsbeschermingsdeksel mixer aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.
10 Automatische snoeropwikkeling

Mengkom met toebehoren

11 Roestvrijstalen kom
12 Deksel

Hulpstukken

13 Roergarde „Profi Flexi”
14 Professionele garde
15 Kneedhaak met deegvanger
16 Opbergzak
Voor het opbergen van de hulpstukken en de fijnmaakschijven.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 62 30.11.2015 16:07:13

Doorloopsnijder
17 Stopper
18 Deksel met vulschacht
19 Fijnmaakschijven
- **a** Draaischijf „Profi Supercut" – dik/dun
- **b** Raspschijf – grof/fijn
- **c** Maalschijf – middelfijn
- **d** Aardappelkoekjesschijf*

20 Schijfhouder
21 Behuizing met uitlaatopening

Mixer*
22 Mixkom
23 Deksel
24 Trechter

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

Bedrijfsposities

Afb. E:

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

Aanwijzing
De draaiarm beschikt over een „Easy Armlift"-functie, die de opwaartse beweging 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.

Positie	Aandrijving	Hulpstuk/ toebehoren	Werksnelheid
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Aanbrengen/verwijderen van de klopgarde, roergarde en 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 63 30.11.2015 16:07:13

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

Belangrijke aanwijzing
In deze gebruiksaanwijzing vindt u een sticker met de richtwaarden voor de werksnelheid van het apparaat bij gebruik van de hulpstukken resp. het toebehoren. Wij raden u aan deze sticker op het apparaat te plakken **(afb. C)**.

Voorbereiden

■ Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
■ Het snoer in één keer tot de gewenste lengte uittrekken (max. 100 cm) en langzaam loslaten; het snoer is gearrêteerd **(afb. D)**.
■ Werklengte van het snoer korter maken: lichtjes aan het snoer trekken en laten opwikkelen tot de gewenste lengte. Dan opnieuw kort aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer is gearrêteerd.

Attentie!
Wanneer het snoer klem zit: het snoer geheel afwikkelen en dan laten opwikkelen.

■ Stekker in wandcontactdoos doen.

Kom en hulpstukken

⚠ Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken
Grijp tijdens het gebruik nooit in de mengkom. Altijd werken met aangebracht deksel (12)!
Hulpstuk alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie.
De draaiarm pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat.
Om veiligheidsredenen kan het apparaat alleen worden gebruikt wanneer de niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met de aandrijvingsbeschermdeksels (5, 8).

Attentie!
Kom alleen gebruiken voor werkzaamheden met dit apparaat.

Roergarde „Profi Flexi” (13)
voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg

Professionele garde (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)

Belangrijke aanwijzing over het gebruik van de klopgarde (afb. E):
Om de ingrediënten optimaal te mengen, dient de klopgarde de bodem van de kom bijna te raken. Als dit niet het geval is, past u de hoogte-instelling van de klopgarde als volgt aan:

■ Stekker uit het stopcontact halen.
■ Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.

■ Klopgarde in de aandrijving steken tot deze vastklikt.
■ Garde vasthouden en de moer m.b.v. een muilsleutel (SW 8) met de klok mee losdraaien.
■ De optimale hoogte van de klopgarde instellen door de garde te draaien:
met de klok mee draaien: optillen.
tegen de klok in draaien: neerlaten
■ Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **1** zetten.

■ De hoogte van de klopgarde testen en indien nodig corrigeren.
■ Wanneer de hoogte goed is ingesteld, op de ontgrendelknop drukken en de draaiarm op positie **2** zetten.

■ Garde vasthouden en de moer m.b.v. een steeksleutel (SW 8) tegen de klok in vastdraaien.

Werken met de kom en de hulpstukken (afb. F):
■ Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 64 30.11.2015 16:07:13

- Kom aanbrengen:
  Kom iets naar voren laten overhellen, plaatsen en vastklikken door deze tegen de klok in te draaien.
- Afhankelijk van de uit te voeren taak de roergarde, slaggarde of kneedhaak in de aandrijving steken tot deze vastklikt.

Aanwijzing:
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 „Profi Flexi”:**
  eerst roeren op stand 1-2,
  dan stand 7 kiezen
– **Klopgarde „Profi”:**
  stand 7, doorroeren op stand 1
– **Kneedhaak:**
  eerst roeren op stand 1,
  kneden op stand 3

Ingrediënten toevoegen

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

of

- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.

- Ingrediënten toevoegen.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit het stopcontact halen.
- 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 bedrijfspositie.

Beveiliging tegen overbelasting
Afb. G:
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 servicedienst.

Draaischijf „Profi Supercut” – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.
Verwerking op stand 5.
Aanduiding op de snij-draaischijf:
„Grof” voor de dikke snijzijde
„Fijn” voor de dunne snijzijde

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

Rasp-draaischijf – grof/fijn

voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas).
Verwerking op stand 3 of 4.
Aanduiding op de rasp-draaischijf:
„2” voor de grove raspzijde
„4” voor de fijne raspzijde

125_MUM59xxx_8001027205.indb 65 30.11.2015 16:07:13

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

Maalschijf – middelfijn

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

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

Aardappelkoekjesschijf

Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.
Raspen: verwerking op stand 7.
Snijden: verwerking op stand 5.

Werken met de doorloopsnijder
Afb. H:
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.

- Kom aanbrengen:
  Kom iets naar voren laten overhellen, plaatsen en vastklikken door deze tegen de klok in te draaien.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **3** zetten.

- Aandrijvingsbeschermdeksel verwijderen van de aandrijving van de doorloopsnijder **(afb. H-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. H-6a)**.
  Bij draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.
- Schijfhouder bovenaan vastpakken en in de behuizing aanbrengen **(afb. H-6b)**.
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Doorloopsnijder volgens **afb. H-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 uitlaatopening.

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. J)**.
- Onderdelen reinigen.

Mixer

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

⚠ Risico van brandwonden!
Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Voeg maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toe.

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 66 30.11.2015 16:07:14

Werken met de mixer
Afb. K:

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

Ingrediënten toevoegen
Afb. K-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 schok!
Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden. Geen stoomreiniger gebruiken.

- Stekker uit het stopcontact halen.
- 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!
Raak het mixermes niet met blote handen aan.

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 67 30.11.2015 16:07:14

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. De mixer enkele seconden inschakelen (stand **M**). Afwassop 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!
Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt.

Afb. L:
- Hulpstukken en fijnmaakschijven opbergen in de opbergzak.
- Opbergzak in de kom bewaren.

Hulp bij storingen

⚠ Gevaar voor letsel!
Trek de stekker uit het stopcontact voordat u een storing verhelpt.

Belangrijke aanwijzing:
Een fout bij de bediening van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect wordt aangegeven door een knipperende functie-indicatie. **De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklikt.**
Probeer eerst het probleem te verhelpen aan de hand van de volgende aanwijzingen.

Storing
Het apparaat start niet.

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

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

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

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

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

Het hulpstuk blijft op de hulpstukwisselpositie staan.

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

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

Belangrijke aanwijzing
Neem contact op met de servicedienst als de storing niet kan worden verholpen.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 68 30.11.2015 16:07:14

Toepassingsvoorbeelden

Slagroom

– 100 g-600 g
■ Room 1½ tot 4 minuten met de klopgarde kloppen op stand 7, afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room.

Eiwit

– Eiwit van 1 à 8 eieren
■ Eiwit 4 à 6 minuten met de klopgarde op stand 7 kloppen.

Biscuitdeeg

Basisrecept
– 2 eieren
– 2-3 el heet water
– 100 g suiker
– 1 pakjes vanillesuiker
– 70 g bloem
– 70 g zetmeel
– eventueel bakpoeder
■ De ingrediënten (behalve de bloem en het zetmeel) ca. 4 tot 6 minuten met de klopgarde op stand 7 tot schuim kloppen.
■ Draaischakelaar op stand 1 zetten en de gezeefde bloem en het zetmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept
– 6 eieren
– 500 g suiker
– 1 snufje zout
– 2 pakjes vanillesuiker of de schil van ½ citroen
– 500 g boter of margarine (op kamertemperatuur)
– 1000 g bloem
– 1 pakje bakpoeder
– 250 ml melk
■ Eieren, suiker, zout en vanillesuiker of citroenschil ca. 10 seconden op stand 1 met de roergarde roeren.
■ Op stand 5 zetten en ca. 120 seconden door elkaar werken.
■ Boter toevoegen en ca. 60 seconden op stand 3 door elkaar werken.
■ Bloem en bakpoeder toevoegen en ca. 2 minuten op stand 1 door elkaar werken.
■ Op stand 3 zetten en binnen 2 minuten de melk geleidelijk toevoegen.

Maximum hoeveelheid: 1 x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept
– 125 g boter (kamertemperatuur)
– 100-125 g suiker
– 1 ei
– 1 snufje zout
– wat citroenschil of vanillesuiker
– 250 g bloem
– eventueel bakpoeder
■ Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1 met de roergarde roeren, daarna ca. 2-3 minuten op stand 6.

Bij meer dan 500 g bloem:
■ De ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1 met de kneedhaak kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand 3.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Gistdeeg

Basisrecept
– 500 g bloem
– 1 ei
– 80 g vet (kamertemperatuur)
– 80 g suiker
– 200-250 ml lauwe melk
– 25 g verse gist of 1 pakje gedroogde gist
– droge gist
– schil van ½ citroen
– 1 snufje zout
■ Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1 met de kneedhaak kneden, daarna ca. 3–6 minuten op stand 3.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

125_MUM59xxx_8001027205.indb 69 30.11.2015 16:07:14

Pastadeeg

Basisrecept

– 300 g bloem
– 3 eieren
– naar wens 1-2 el (10-20 g) koud water
■ Alle ingrediënten ca. 3 tot 5 minuten op stand 3 tot deeg kneden.

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Brooddeeg

Basisrecept

– 1000 g bloem
– 3 pakjes gedroogde gist
– 2 tl zout
– 660 ml warm water
■ Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 4–5 minuten op stand 3 met de kneedhaak verwerken.

Mayonaise

– 2 eieren
– 2 tl mosterd
– ¼ l olie
– 2 el citroensap of azijn
– 1 snufje zout
– 1 snufje 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.

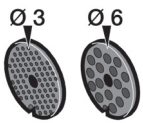
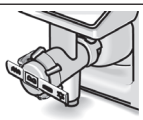
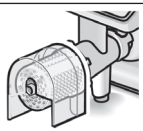
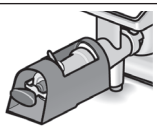
Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoor-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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 70 30.11.2015 16:07:14

Speciale accessoires

	MUZ5ZP1 Citruspers	Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruits.
	MUZ5CC1 Blokjessnijder	Voor het snijden van fruit en groente in blokjes van gelijkmatige grootte
	MUZ5FW1 Vleesmolen	Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.
	**MUZ45LS1** Ponsschijven-set fijn (3 mm), grof (6 mm)	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Fijn voor pasteien en beleg, grof voor braadworsten en spek.
	**MUZ45SV1** Spritsge-bak-hulpstuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Met metaalsjabloon voor 4 verschillende bakvormen.
	**MUZ45RV1** Maalvoorzet-stuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Voor het malen van noten, amandelen, chocola en gedroogde broodjes.
	**MUZ45FV1** Fruitpershulp-stuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Voor het tot moes persen van bessen (uitgezonderd frambozen), tomaten en rozenbottels. 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 71 30.11.2015 16:07:15

	MUZ45RS1 Maalschijf grof	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.
	MUZ45KP1 Aardappel-koekjesschijf	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 bloem plus ingrediënten worden verwerkt.
	MUZ5KR1 Kunststof roerkom	In de kom kunnen max. 750 g bloem plus ingrediënten worden verwerkt.
	MUZ5MX1 Mixer-opzet-stuk 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 servicedienst worden aangeschaft.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 72 30.11.2015 16:07:15

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Flere informationer om vores produkter findes på vores internetside.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld 73
Sikkerhedssystemer 75
Overblik 76
Arbejdspositioner 76
Betjening 77
Rengøring og pleje 80
Opbevaring 81
Hjælp i tilfælde af fejl 81
Eksempler på brug 82
Bortskaffelse 83
Reklamationsret 83
Ekstratilbehør 84

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er beregnet til forarbejdning af almindelige mængder i husholdningen og til husholdningslignende ikke-kommercielle anvendelser. Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i køkkener for ansatte i butikker, kontorer, landbrugsbedrifter og andre kommercielle virksomheder, eller gæsters brug i pensioner, små hoteller og lignende. Brug kun apparatet til forarbejdningsmænder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se *”Eksempler på brug”*)! Dette apparat er egnet til at røre, ælte og piske fødevarer. Det må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Bruges det af producenten tilladte tilbehør, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med originalt tilbehør. Følg de vedlagte brugsanvisninger i forbindelse med brug af tilbehøret. Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Generelle sikkerhedshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk stød!

Dette apparat må ikke bruges af børn. Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde. Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og 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 er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 73 30.11.2015 16:07:15

Apparatet må ikke bruges uden opsyn. Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade. Apparatet skal altid afbrydes fra strømnettet, når det ikke er under opsyn, og før det samles, adskilles eller rengøres. Netledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare. Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

⚠ Fare for at komme til skade!

⚠ Fare for elektrisk stød!

Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet. Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug. Træk netstikket ud, før du afhjælper en fejl.

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

Apparatet må udelukkende tændes og slukkes med drejekontakten.

⚠ Fare for at komme til skade som følge af roterende redskaber!

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, og bliver stående i redskabsskiftepositionen. Indstil ikke svingarmen, mens apparatet er tændt. Vent, til drevet står helt stille. Stik ikke fingrene ind i roterende dele. Stik aldrig fingrene ned i skålen under driften. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten. Arbejd kun med påsat låg! Apparatet kan af sikkerhedsmæssige grunde kun bruges, hvis ikke brugte drev er tildækket med drevbeskyttelseslåg.

⚠ Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive!

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne! Berør ikke blenderknivene med de bare hænder.

⚠ For for kvæstelse som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender! Blenderen må kun anvendes, når den er samlet og låget er sat på.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 74 30.11.2015 16:07:15

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

⚠ Vigtigt!
Brug kun apparatet med originalt tilbehør. Overhold de vedlagte brugsanvisninger i forbindelse med brug af tilbehøret. Brug kun et redskab eller tilbehør ad gangen.

⚠ Forklaring af symbolerne på apparat eller tilbehør

Følg instrukserne i brugsanvisningen.

Vær forsigtig! Roterende knive.

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

⚠ Vigtigt!
Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. ➞ *”Rengøring og pleje” se side 80*

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring
Se tabel „Arbejdspositioner“.
Apparatet kan kun tændes i position **1** og **3**:
- hvis skålen (11) er sat i og drejet fast, indtil den falder i hak

og
- beskyttelseslåget til blenderdrevet (8) er sat på.

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

Overbelastningssikring
Slukker motoren af sig selv under brug, hvis overbelastningsbeskyttelsen er aktiveret. En mulig årsag kan være, at for store mængder fødevarer er blevet forarbejdet på en gang.
Se under „Hjælp i tilfælde af fejl“, hvad der skal gøres, hvis et af sikkerhedssystemerne aktiveres.
Brugsanvisningen beskriver forskellige udførelser, se også modeloversigt **(billede Ⓜ)**. Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 75 30.11.2015 16:07:15

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.
0/off = stop
M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.
Trin **1-7**, arbejdshastighed:
1 = lavt omdrejningstal – langsom,
7 = højt omdrejningstal – hurtig.

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

5 Drevbeskyttelseslåg
Til aftaging af drevbeskyttelseslåget tryk da på det bageste område, og tag låget af.

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

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

8 Beskyttelseslåg til blenderdrev

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

10 Automatisk ledningsoprul

Skål med tilbehør

11 Røreskål af rustfrit stål

12 Låg

Redskaber

13 Røreris „Profi Flexi“

14 Piskeris „Profi“

15 Ældekrog med dejskraber

16 Tilbehørstaske
Til opbevaring af redskaber og finhakningsskiver.

Hurtigsnitter

17 Frugt-/grøntsagsstopper

18 Låg med påfyldningsskakt

19 Finhakningsskiver
- **a** Vendeskive „Profi Supercut“ – tyk/tynd
- **b** Rivevendeskive – grov/fin
- **c** Riveskive – middelfin
- **d** Kartoffelpandekageskive*

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 B:

OBS!
Apparatet må kun bruges, hvis redskab/tilbehør er anbragt på det rigtige drev og i den rigtige position iht. 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, indtil den falder i hak i den ønskede position.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 76 30.11.2015 16:07:15

Position	Drev	Redskab/ tilbehør	Arbejds-hastighed
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Isætning/udtagning af piskeris, røreris og ældekrog; tilsætning af store forarbejdningsmængder

Betjening

⚠ Fare for at komme til skade!
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. Brug ikke apparatet, hvis det er tomt. Udsæt ikke apparat og tilbehørsdele for varmekilder. Delene er ikke egnet til mikrobølgeovnen.

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

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

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat og rent underlag.
- Træk ledningen i et træk ud i den ønskede længde (maks. 100 cm), og slip den langsomt. Ledningen er fastlåst **(billede D).**
- Ledningens arbejdslængde reduceres: ved at trække let i ledningen og rulle den op, indtil den ønskede længde er nået. Træk herefter igen let i ledningen, og slip den langsomt. Ledningen er fastlåst.

OBS!
Hvis ledningen kommer til at sidde i klemme, træk da ledningen helt ud, og rul den så op igen.

- Sæt netstikket i.

Skål og redskaber

⚠ Fare for at komme til skade som følge af roterende redskaber
Stik aldrig fingrene ned i skålen under driften. Arbejd kun med påsat låg (12)!
Udskift kun redskab, når drevet står stille - drevet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket, og bliver stående i redskabsskiftepositionen.
Bevæg først svingarmen, når redskabet står stille.
Apparatet må af sikkerhedsmæssige grunde kun bruges, hvis ikke brugte drev er tildækket med drevbeskyttelseslåg (5, 8).

OBS!
Brug kun skålen til arbejde med dette apparat.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 77 30.11.2015 16:07:15

Røreris „Profi Flexi“ (13)
til at røre dej, f.eks. rørt dej

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

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

Vigtig henvisning mht. brug af piskeris (billede E):
Piskeriset skal næsten berøre skålens bund, for at ingredienserne blandes godt. Hvis dette ikke er tilfældet, indstilles piskeriset i højden på følgende måde:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position **2**.

- Sæt piskeriset i drevet, indtil det falder i hak.
- Hold fast i piskeriset, og løsn møtrikken i retning med uret vha. gaffelnøglen (SW 8).
- Indstil piskeriset i den optimale højde ved at dreje riset: Drej i retning med uret: Løft. Drej i retning mod uret: Sænk
- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position **1**.

- Kontrollér piskerisets højde, og korrigér den efter behov.
- Når højden er indstillet rigtigt, tryk da på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position **2**.

- Hold fast i piskeriset, og spænd møtrikken i retning mod uret vha. gaffelnøglen (SW 8).

Arbejde med skål og redskaber (billede F):

- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position **2**.

- Sæt skålen i:
  Vip skålen fremad, og sæt den på plads. Drej den i retning mod uret, indtil den falder i hak.
- Alt efter forarbejdningsopgave sæt da røreriset, piskeriset eller ældtekrogen i drevet, indtil de falder i hak.

Bemærk:
Ved ældtekrogen drejes dejskraberen, indtil ældtekrogen 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.

Vores anbefaling:

– **Røreris „Profi Flexi“:**
  Rør først ingredienserne forsigtigt sammen på trin 1-2, vælg herefter trin 7
– **Piskeris „Profi“:**
  Trin 7, rør ingredienserne sammen på trin 1
– ***Ældtekrog:***
  Rør først ingredienserne forsigtig sammen på trin 1,
  ælt herefter på trin 3

Påfyldning af flere ingredienser

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Påfyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen i låget.

eller

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

- Påfyld ingredienserne.

Efter brug

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- 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“.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 78 30.11.2015 16:07:16

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.
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.

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

Beskyttelse mod overbelastning Billede G:
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.

Vendeskive „Profi Supercut“ – tyk/tynd

Til skæring af frugt og grønt.
Forarbejdning på trin 5.
Betegnelse på vendeskæreskiven:
„Grob“ (grov) for den tykke skæreside
„Fein“ (fin) for den tynde skæreside

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

Venderiveskive – grov/fin

til rivning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).
Forarbejdning på trin 3 eller 4.
Betegnelse på venderiveskiven:
„2“ for den grove riveside
„4“ for den fine riveside

OBS!
Venderiveskiven er ikke egnet til rivning af nødder. Blød ost må kun rives med den grove side på trin 7.

Riveskive – middelfin

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

OBS!
Riveskiven egner sig ikke til rivning af blød ost og skæreost.

Kartoffelpandekageskive

Til rivning af rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager samt til skæring af frugt og grønt i tykke skiver.
Rivning: forarbejdning på trin 7.
Skæring: forarbejdning på trin 5.

Arbejde med hurtigsnitteren Billede H:

- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position **2**.
- Sæt skålen i:
  Vip skålen fremad, og sæt den på plads. Drej den i retning mod uret, indtil den falder i hak.

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 79 30.11.2015 16:07:16

OBS!
Undgå tilstopning af det, som skæres, i udgangsåbningen.

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

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

Efter brug
- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Drej hurtigsnitteren i retning mod uret, og tag den af.
- Drej låget i retning mod uret, og tag det af.
- Tag skiveholder med skive ud. Tryk hertil fingeren mod drivakslen nedefra (**billede J**).
- Rengør delene.

Blender

⚠ For for at komme til skade som følge af skarpe knive/roterende drev!
Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender! Blenderen må kun tages af/sættes på, når drevet står stille! Blenderen må kun anvendes, når den er samlet, og låget er sat på.

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

OBS!
Blenderen kan blive beskadiget. Forarbejd ikke dybfrosne ingredienser (undtagen isterninger). Brug ikke blenderen, hvis den er tom.

Arbejde med blenderen
Billede K:
- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position **4**.
- Tag beskyttelseslåget til blenderdrevet af.

- Sæt blenderbægeret på (markering på grebet skal være ud for markering på motorenheden), og drej det i retning mod uret indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.
  Maks. mængde, flydende konsistens = 1,25 liter; maks. mængde skummende eller varme væsker = 0,5 liter;
  optimal forarbejdningsmængde, fast = 50 til 100 gram;
- Sæt låget på, og drej det i retning mod uret ind i blendergrebet indtil stop. Låget skal være faldet i hak.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser
Billede K-8:
- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Tag låget af, og påfyld ingredienserne

eller
- fjern tragten, og påfyld faste ingredienserne lidt ad gangen i påfyldningsåbningen

eller
- påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter brug
- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Drej blenderen i retning med uret, og tag den af.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje

OBS!
Brug ikke skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Rengøring af motorenhed

⚠ Fare for elektrisk stød!
Dyp aldrig motorenheden i vand, og hold den aldrig ind under rindende vand. Brug ikke nogen damprenser.
- Træk netstikket ud.
- Tør motorenhed og drevbeskyttelseslåg af med en fugtig klud. Brug lidt opvaskemiddel efter behov.
- Tør apparatet af med en tør klud.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 80 30.11.2015 16:07:16

Rengøring af skål og redskab
Skål og redskaber kan tåle opvaskemaskine. Kunststofdele må ikke klemmes fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt 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 da en smule spiseolie på en klud, og gnid med den hen over hurtigsnitteren (ikke over finhakningsskiverne). Vask herefter hurtigsnitteren.

Rengøring af blender
⚠ Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive!
Berør ikke blenderknivene med de bare hænder.

Blenderbæger, låg og tragt kan tåle opvaskemaskine.

Tip: Efter forarbejdning af væsker, behøver man normalt ikke at tage blenderen af apparatet til rengøring. Kom hertil en smule vand med opvaskemiddel i den påsatte blender. 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 at komme til skade!
Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Billede :
- Opbevar redskaber og finhakningsskiver i tilbehørstasken.
- Opbevar tilbehørstasken i skålen.

Hjælp i tilfælde af fejl
⚠ Fare for at komme til skade!
Træk netstikket ud, før du afhjælper en fejl.

Vigtig henvisning:
Forkert betjening af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer eller 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 strømforsyningen.
- Kontrollér netstikket.
- Kontrollér svingarmen.
  Rigtig position? Faldet i hak?
- Drej blenderen eller skålen fast indtil stop.
- Sæt blenderlåget på, og drej det fast indtil stop.
- Sæt drevbeskyttelseslåg på de drev, der ikke er i brug.
- Genindkoblingssikringen er aktiv. Stil først apparatet på **0/off** og herefter tilbage på det ønskede trin.

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

Afhjælpning
- Sluk for apparatet.
- Reducér forarbejdningsmængden.
- Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“)!

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 81 30.11.2015 16:07:17

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

Redskabet bliver stående i redskabsskiftepositionen.

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, så kontakt kundeservice.

Eksempler på brug

Flødeskum

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

Æggehvider

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

Lagkagedej

Grundopskrift
– 2 æg
– 2-3 spsk. varmt vand
– 100 g sukker
– 1 brev vaniljesukker
– 70 g mel
– 70 g maizenamel
– evt. bagepulver
- Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i ca. 4-6 minutter på trin 7 med piskeriset, til det skummer.
- Stil drejekontakten på trin 1, og tilsæt det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Rørt dej

Grundopskrift
– 6 æg
– 500 g sukker
– 1 knsp. salt
– 2 breve vaniljesukker eller skal af en ½ citron
– 500 g smør eller magarine (stuetemperatur)
– 1000 g mel
– 1 brev bagepulver
– 250 ml mælk
- Rør æg, sukker, salt og vaniljesukker eller citronskal sammen i ca. 10 sekunder med røreriset på trin 1.
- Indstil på trin 5, og forarbejd blandingen i ca. 120 sekunder.
- Tilsæt smør, og forarbejd i ca. 60 sekunder på trin 3.
- Tilsæt mel og bagepulver, og forarbejd i ca. 2 minutter på trin 1.
- Indstil på trin 3, og tilsæt mælken lidt ad gangen inden for 2 minutter.

Maks. mængde: 1 x grundopskrift

Mørdej

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

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

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

125_MUM59xxx_8001027205.indb 82 30.11.2015 16:07:17

Gærdej

Grundopskrift
– 500 g mel
– 1 æg
– 80 g fedt (stuetemperatur)
– 80 g sukker
– 200-250 ml lunken mælk
– 25 g frisk gær eller 1 brev
– tørgær
– skal af en ½ citron
– 1 knsp. salt
■ Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3-6 minutter på trin 3 med ældekrogen.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Nudeldej

Grundopskrift
– 300 g mel
– 3 æg
– efter behov 1-2 spsk. (10-20 g) koldt vand
■ Forarbejd alle ingredienserne til en dej i ca. 3 til 5 minutter på trin 3.

Maks. mængde: 1,5 x grundopskrift

Brøddej

Grundopskrift
– 1000 g mel
– 3 breve tørgær
– 2 tsk. salt
– 660 ml varmt vand
■ Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 4-5 minutter på trin 3 med ældekrogen.

Mayonnaise

– 2 æg
– 2 tsk. sennep
– ¼ l olie
– 2 spsk. citronsaft eller eddike
– 1 knsp. salt
– 1 knsp. sukker

Ingredienserne skal have samme temperatur.
■ Forarbejd ingredienserne (undtagen olie) i nogle sekunder på trin 3 (2) eller 4 (3) i blenderen.
■ Stil blenderen på trin 7 (4). Hæld langsomt olien gennem tragten, og bliv ved med at blande, indtil mayonnaisen emulgerer.

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

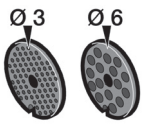
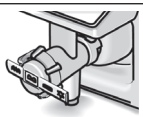
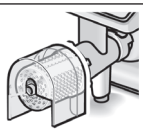
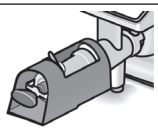
På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 83 30.11.2015 16:07:17

Ekstratilbehør

	MUZ5ZP1 Citruspresse	Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.
	MUZ5CC1 Terningsnitter	Til skæring af frugt og grønt i lige store terninger
	MUZ5FW1 Kødhakker	Til hakning af råt kød til tartar eller forloren hare.
	**MUZ45LS1** Hulskivesæt fin (3 mm), grov (6 mm)	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Fin til postejer og smørepålæg, grov til pølser og bacon.
	**MUZ45SV1** Småkageform-sæt	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Med metalskabelon til 4 forskellige småkageformer.
	**MUZ45RV1** Rivecylinder	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til rivning af nødder, mandler, chokolade og tørrede rundstykker.
	**MUZ45FV1** Frugtpresse	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til presning af 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 84 30.11.2015 16:07:17

	MUZ45RS1 Riveskive grov	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til rivning af rå kartofler til f.eks. søsterkage eller kartoffelboller.
	MUZ45KP1 Kartoffelpande-kageskive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til rivning af rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager samt til skæring af frugt og grønt i tykke skiver.
	MUZ5ER2 Røreskål af rustfrit stål	I skålen kan der forarbejdes op til 750 g mel plus ingredienser.
	MUZ5KR1 Røreskål af kunststof	I skålen kan der forarbejdes op til 750 g mel plus ingredienser.
	MUZ5MX1 Blenderpåsats af kunststof	Til blanding af drikkevarer, til purering af frugt og grønt, til fremstilling af mayonnaise, til småhakning af frugt og nødder, til knusning af isterninger.
	MUZ5MM1 Multiblender	Til hakning af krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til rivning af gulerødder, ræddike og ost, til rivning af nødder og kølet chokolade.

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 85 30.11.2015 16:07:17

Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt. Mer informasjon om våre produkter finner du på vår internettside.

Innhold

For din egen sikkerhet 86
Sikkerhetssystemer 88
En oversikt 89
Arbeidsposisjoner 89
Betjening 90
Rengjøring og pleie 93
Oppbevaring 94
Hjelp ved feil 94
Eksempler på bruk 95
Avfallshåndtering 96
Garanti 96
Spesialtilbehør 97

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er beregnet på tilberedning av mengder som er vanlige i husholdningen, og ikke på industriell bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkkener i butikker, på kontorer, landbruksbedrifter eller andre produksjonsbedrifter, samt bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende boligenheter. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatte største mengder (se *”Eksempler på bruk”*) må ikke overskrides! Dette apparatet er egnet for røring, elting og pisking av matvarer. Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av tilbehøret som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Ved bruk av tilbehøret, må de vedlagte bruksveiledningene følges. Ta vare på bruksanvisningen. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksanvisningen leveres med.

Generelle sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk støt!

Dette apparatet må ikke brukes av barn. Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn. Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 86 30.11.2015 16:07:17

Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn uten oppsyn.
Apparatet må ikke brukes uten oppsyn. Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.
Apparatet må alltid kobles fra strømnettet når det ikke kan overvåkes, og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.
Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.
Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet blir skadet, må den skiftes ut av produsenten, produsentens kundeservice eller av en tilsvarende kvalifisert person for å unngå farer. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

⚠ Fare for skade!

⚠ Fare for elektrisk støt!

Støpselet må først kobles til når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet. Når apparatet ikke brukes, må støpselet trekkes ut. Før feil utbedres, må støpselet trekkes ut.
Basismaskinen må aldri dyppes ned i væske eller holdes under rennende vann. Det må ikke brukes damprenser.
Apparatet må utelukkende slås på og av med dreiebryteren.

⚠ Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Etter utkoblingen fortsetter drevet å gå en kort tid og blir så stående i posisjonen for skift av verktøy. Svingarmen må ikke flyttes på når apparatet er slått på. Det må ventes til drevet står helt stille.
Grip ikke inn i roterende deler. Under bruk må det aldri gripes inn i bollen. Grip ikke ned i påfyllingssjakten.
Du må kun arbeide med påsatt lokk!
Apparatet kan av sikkerhetsgrunner kun brukes når drev som ikke brukes, er dekket til med beskyttelseslokk.

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Ikke grip tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Grip kun tak i kanten av kutteskivene! Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.

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

Grip aldri inn i den påsatte mikseren! Mikseren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand og med påsatt lokk.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 87 30.11.2015 16:07:17

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

⚠ Viktig!
Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Ved bruk av tilbehøret, må de vedlagte bruksanvisningene følges. Det må kun brukes et verktøy hhv. tilbehør samtidig.

⚠ Forklaring av symboler på apparatet hhv. tilbehøret

Følg instruksjonene i bruksanvisningen.

Forsiktig! Roterende kniver.

Forsiktig! Roterende verktøy.
Grip ikke inn i påfyllingsåpningen.

⚠ 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*

Sikkerhetssystemer

Innkoblingssikring
Se tabell “Arbeidsposisjoner”.
Apparatet lar seg kun slå på i posisjon **1** og **3**:
- når bollen (11) er satt inn og dreiet til den har smekket i lås,

og
- når beskyttelseslokket på mikserdrevet (8) er satt på.

Sikring mot gjeninnkobling
Ved strømbrudd forblir apparatet innkoblet, men motoren starter ikke igjen når strømmen kommer tilbake. For å slå apparatet på igjen må du vri dreiebryteren på **0/off** og deretter slå den på.

Overlastvern
Hvis motoren slås av av seg selv under bruk, er overlastvernet 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”.
Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser se også modelloversikt, (**bilde** Ⓜ).
Apparatet er vedlikeholdsfritt.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 88 30.11.2015 16:07:17

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.
Bilde A:

Basismaskin
1 Utløsningstast
2 Svingkarm
"Easy Armlift"-funksjon for understøttelse av armens bevegelse oppover (se "Arbeidsposisjoner").
3 Dreiebryter
Etter utkoblingen (stilling **0/off**) går apparatet automatisk i den optimale posisjonen for skift av verktøy.
0/off = Stopp
M = Momentkobling med høyeste turtall, bryteren holdes fast for ønsket miksetid.
Trinn **1-7**, arbeidshastighet:
1 = lavt turtall – sakte,
7 = høyt turtall – hurtig.
4 Driftsindikator
Lyser under drift (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 Beskyttelseslokk for drev
For å ta beskyttelseslokket av drevet, må du trykke på det bakre området og ta av lokket.
6 Drev for
– gjennomløpskutter og
– sitruspresse (spesialtilbehør***).**
Når det ikke brukes må beskyttelseslokket settes på drevet.
7 Drev for verktøy
(rørepinne, visp, eltekrok) og **kjøttkvern** (spesialtilbehør*)
8 Beskyttelseslokk for mikserdrevet
9 Beskyttelseslokk for mikserdrevet (spesialtilbehør*)
Når det ikke er i bruk, må beskyttelseslokket settes på mikserdrevet.
10 Kabelopprullingsautomatikk

Bolle med tilbehør
11 Rørebolle i rustfritt stål
12 Lokk

Verktøy
13 Visp "Profi Flexi"
14 Profi-visp
15 Eltekrok med deigskrape
16 Tilbehørsveske
For oppbevaring av verktøy og kutteskiver.

Gjennomløpskutter
17 Støter
18 Lokk med påfyllingssjakt
19 Kutteskiver
a Vendeskive "Profi Supercut" – tykk / tynn
b Raspe-vendeskive – grov / fin
c Riveskive – middels fin
d Skive for potetkaker*
20 Skiveholder
21 Hus med utløpsåpning

Mikser*
22 Miksebeger
23 Lokk
24 Trakt
* Dersom en av tilbehørsdelene ikke er med i leveringsomfanget, kan den fåes i handelen og hos kundeservice.

Arbeidsposisjoner

Bilde B:

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

Henvisning
Svingarmen er utstyrt med "Easy Armlift"-funksjon som understøtter svingarmens bevegelse oppover.

Innstilling av arbeidsposisjonen:

- Trykk på utløsningstasten og beveg svingarmen. Støtt bevegelsen med en hånd.
- Beveg svingarmen til ønsket posisjon til den smekker i lås.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 89 30.11.2015 16:07:18

Posisjon	Drev	Verktøy/ tilbehør/	Arbeids-hastighet
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

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

Betjening

⚠ Fare for skade!
Støpselet må først kobles til når alle forberedelsene til arbeidet med maskinen 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 mikrobølgeovn.

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

Viktig henvisning
I denne bruksveiledningen finnes det et klistremerke med veiledende verdier for apparatets arbeidshastighet når det brukes verktøy hhv. tilbehør. Vi anbefaler å lime dette klistremerket på apparatet (**bilde C**).

Forberedelser

- Plasser basismaskinen på et glatt og rent underlag.
- Trekk ut kabelen med ett trekk inntil ønsket lengde (maks 100 cm) og slipp den langsomt igjen. Kabelen er nå sikret (**bilde D**).
- Når kabelen skal ha mindre arbeidslengde: Trekk lett i kabelen og la den rulle opp til ønsket lengde. Deretter trekkes det lett i kabelen igjen og slippes langsomt; kabelen er sikret.

Obs!
Dersom kabelen klemmes fast, må du trekke kabelen helt ut og deretter rulle den opp igjen.

- Sett i støpselet.

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 fortsetter drevet å gå i kort tid og blir stående i posisjonen for skift av verktøy.
Svingarmen må først beveges etter at verktøyet står stille.
Apparatet må av sikkerhetsgrunner kun drives når drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelseslokk (5, 8).

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 90 30.11.2015 16:07:18

Visp “Profi Flexi” (13)
for røring av deiger, f.eks. formkakerøre

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

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

Viktig henvisning om bruk av vispen (Bilde E):
Vispen bør nesten berøre bunnen på bollen, for å blande ingrediensene best mulig. Dersom ikke, kan høydeinnstillingen til vispen innstilles som følger:

- Trekk ut støpselet.
- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.

- Stikk vispen inn i drevet til den smekker i lås.
- Hold vispen fast og løsne mutteren med urviseren med fastnøkkel (SW 8).
- Høyden på vispen kan så innstilles ved å dreie vispen til optimal høyde:
  Dreies med urviseren: løftes
  Dreies mot urviseren: senkes
- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **1**.

- Kontroller høyden på vispen, juster om nødvendig.
- Når høyden er riktig innstilt, trykkes utløsningstasten og svingarmen settes i posisjon **2**.

- Hold fast vispen og skru mutteren fast mot urviseren med fastnøkkel (SW 8).

Arbeider med bollen og verktøy (bilde F):

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

- Innsetting av bollen:
  Hold bollen på skrå framover og sett den på, plasser den og drei den mot urviseren til den smekker i lås.
- Alt etter arbeidsoppgave, stikkes rørepinnen, vispen eller eltekroken inn i drevet til de smekker i lås.

Henvisning:
Ved bruk av eltekroken dreies deigskrapen til eltekroken kan smekke i lås (**bilde E–4b**).

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

- Lokket settes på.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Vår anbefaling:

– **Visp “Profi Flexi”:**
rør først inn på trinn 1-2,
velg deretter trinn 7
– **Vispen “Profi”:**
trinn 7, blanding på trinn 1
– **Eltekrok:**
rør først inn på trinn 1,
elt deretter på trinn 3

Påfylling av ingredienser

- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Fyll på ingrediensene gjennom påfyllingsåpningen i lokket.

eller

- Ta av lokket.
- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.

- Fyll på ingredienser.

Etter arbeidet

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

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

Gjennomløpskutter

⚠ Fare for personskader
Ikke grip tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene.
Grip kun tak i kanten av kutteskivene!
Gjennomløpskutteren må kun settes på/tas av når drevet står stille, og når støpselet er trukket ut.
Grip ikke ned i påfyllingssjakten.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 91 30.11.2015 16:07:18

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

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

Vendeskive "Profi Supercut" – tykk / tynn

til skjæring av frukt og grønnsaker.
Arbeid på trinn 5.
Betegnelsen på vende-skjæreskiven:
"Grov" for den tykke skjæresiden
"Fin" for den tynne skjæresiden

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

Vende-raspeskive – grov/fin

til å raspe grønnsaker, frukt og ost, bortsett fra hard ost (f.eks. Parmesan).
Arbeid på trinn 3 eller 4.
Betegnelsen på vende-raspeskiven:
"2" for den grove raspesiden
"4" for den fine raspesiden

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

Riveskive – middels fin

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

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

Skive for potetkaker

Til riving av rå poteter til "Rösti" og potetkaker, til skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.
Riving: Bearbeidning på trinn 7.
Oppkutting: Bearbeidning på trinn 5.

Arbeide med gjennomløpskutteren
Bilde H:

- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.
- Innsetting av bollen:
  Hold bollen på skrå framover og sett den på, plasser den og drei den mot urviseren til den smekker i lås.

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **3**.
- Ta av beskyttelseslokket på drevet på gjennomløpskutteren (**bilde H-5a**).
- Hold skiveholderen fast i nederste enden. Begge spissene må da peke oppover.
- Den ønskede skjære- eller raspeskiven legges forsiktig på skiveholderens spisser (**bilde H-6a**).
  Ved bruk av vendeskiver må det passes på at den ønskede siden peker oppover.
- Hold skiveholderen i den øvre enden og sett den inn i huset (**bilde H-6b**).
- Lokket settes på (ta hensyn til markeringen) og dreies til stopp med urviseren.
- Sett gjennomløpskutteren på drevet, som vist på **bilde H-8,** og drei den til stopp med urviseren.
- Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
- Fyll de matvarene som skal bearbeides på påfyllingssjakten og skyv dem ned med støteren.

Obs!
Det må unngås 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, må du slå av kjøkkenmaskinen, trekke ut støpselet, vente til drevet står stille, ta lokket av og tømme påfyllingssjakten.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 92 30.11.2015 16:07:19

Etter arbeidet
- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Drei gjennomløpskutteren mot urviseren og ta av den.
- Drei lokket mot urviseren og ta det av.
- Ta av skiveholderen med skiven. Trykk da med fingeren nedenfra mot drivakslingen (**bilde J**).
- Rengjør delene.

Mikser

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver / roterende drev!
Grip aldri 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 gjennom trakten i lokket. Det må maksimalt fylles på 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.

Arbeide med mikseren
Bilde K:
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **4**.

- Ta av beskyttelsesdekselet på mikserdrevet.
- Sett miksebegeret på (markeringen på håndtaket mot markeringen på basismaskinen) og drei det med urviseren til stopp.
- Fyll på ingredienser.
  Maksimal mengde, flytende = 1,25 liter; maksimal mengde skummende eller varme væsker = 0,5 liter; optimal mengde for bearbeiding, fast = 50 til 100 gram;
- Sett lokket på og drei det med urviseren til stopp inn i mikserhåndtaket. Lokket må være smekket i lås.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av ingredienser
Bilde K-8:
- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Ta av lokket og fyll på ingrediensene,

eller
- ta ut trakten og fyll de faste ingrediensene på påfyllingsåpningen litt etter litt,

eller
- fyll flytende ingredienser på gjennom trakten.

Etter arbeidet
- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Drei mikseren med urviseren og ta den av.

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk.

Rengjøring og pleie

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

Rengjøring av basismaskinen

⚠ Fare for elektrisk støt!
Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann eller holdes under rennende vann. Det må ikke brukes damprenser.
- Trekk ut støpselet.
- Basismaskinen og beskyttelseslokkene for drevene tørkes av med en fuktig klut. Ved behov kan du bruke litt oppvaskmiddel.
- Gni deretter apparatet tørt.

Rengjøring av bolle og verktøy

Bollen og verktøyene kan rengjøres i oppvaskmaskin. Plastdelene må ikke klemmes fast i maskinen, de kan bli varig 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, kan du smøre litt matolje på en klut og tørke av gjennomløpskutteren (ikke kutteskivene) med denne. Skyll deretter gjennomløpskutteren.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 93 30.11.2015 16:07:19

Rengjøring av mikseren

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

Miksebeger, lokk og trakt kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Tips: Etter bearbeiding av væsker, er det ofte tilstrekkelig å rengjøre mikseren uten å ta den av apparatet. Fyll til dette litt vann med oppvaskmiddel på den påsatte mikseren. Mikseren slås på i noen få sekunder (trinn **M**). Vaskevannet helles av, og mikseren skylles med klart vann.

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

Oppbevaring

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

Bilde L:
- Oppbevar verktøyene og kutteskivene i tilbehørsvesken.
- Tilbehørsvesken skal oppbevares i bollen.

Hjelp ved feil

⚠ Fare for skade!
Før feil utbedres, må støpselet trekkes ut.

Viktig henvisning:
Driftsindikatoren blinker dersom det oppstår en feil ved betjeningen av apparatet, dersom de elektroniske sikringene utløses, eller dersom det oppstår en defekt på apparatet.
Svingarmen må være smekket i lås i hver av arbeidsposisjonene.
Forsøk først å utbedre det oppståtte problemet ved hjelp av de følgende henvisningene.

Feil
Apparatet starter ikke.

Utbedring
- Kontroller strømforsyningen.
- Kontroller støpselet.
- Kontroller svingarmen.
  Er den i riktig posisjon? Er den smekket i lås?
- Skru fast mikseren hhv. bollen til stopp.
- Sett på mikserlokket og skru det fast til stopp.
- Beskyttelseslokkene settes på de drev som ikke brukes.
- Sikringen mot gjeninnkobling er aktiv. Sett apparatet på **0/off,** og sett det deretter tilbake på det ønskede trinnet.

Feil
Apparatet slår seg av under bruk. Overlastvernet er aktivert. Det ble bearbeidet for store mengder matvarer samtidig.

Utbedring
- Slå av apparatet.
- Arbeidsmengden må reduseres.
- Tillatte største mengder (se “Eksempler på bruk”) må ikke overskrides!

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

Utbedring
- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Sett svingarmen i posisjon **1**.
- Slå apparatet på (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 bruk, drevet “brummer”. Kniven er blokkert.

Utbedring
- Slå av apparatet og trekk ut støpselet.
- Ta av mikseren og fjern hindringen.
- Sett mikseren på igjen.
- Slå på apparatet.

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 94 30.11.2015 16:07:19

Eksempler på bruk

Stivpisket kremfløte

– 100 g-600 g
- Bearbeid fløten med vispen i 1½ til 4 minutter på trinn 7, avhengig av mengde og fløtens egenskaper.

Eggehvite

– 1 til 8 eggehviter
- Eggehvitene bearbeides med vispen i 4 til 6 minutter på trinn 7.

Sukkerbrødrøre

Grunnoppskrift
– 2 egg
– 2–3 ss varmt vann
– 100 g sukker
– 1 pk vaniljesukker
– 70 g mel
– 70 g potetmel
– ev. bakepulver
- Visp alt sammen (unntatt mel og potetmel) i ca. 4-6 minutter på trinn 7 med vispen til det skummer.
- Dreiebryteren settes på trinn 1 og det siktede melet og potetmelet røres inn i ca. ½ til 1 minutt med èn skje av gangen.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

Formkakerøre

Grunnoppskrift
– 6 egg
– 500 g sukker
– 1 klype salt
– 2 pk vaniljesukker eller skall av ½ sitron
– 500 g smør eller margarin (romtemperatur)
– 1000 g mel
– 1 pk bakepulver
– 250 ml melk
- Rør sammen egg, sukker, salt og vaniljesukker eller sitronskall i ca. 10 sekunder på trinn 1 med vispen.
- Still inn på trinn 5 og la den arbeide i ca. 120 sekunder.
- Tilsett smør og arbeid i ca. 60 sekunder på trinn 3.
- Tilsett mel og bakepulver og arbeid i ca. 2 minutter på trinn 1.
- Still inn på trinn 3 og tilsett melken litt etter litt i løpet av 2 minutter.

Største mengde: 1 x 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
– ev. bakepulver
- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 2–3 minutter på trinn 6 med rørepinnen.

Fra og med 500 g mel:
- Elt ingrediensene med eltekroken i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 3.

Største mengde: 2 x 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 i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3-6 minutter på trinn 3 med eltekroken.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

125_MUM59xxx_8001027205.indb 95 30.11.2015 16:07:19

Pastadeig

Grunnoppskrift
– 300 g mel
– 3 egg
– etter behov 1-2 ss (10-20 g) kaldt vann
■ Alle ingrediensene bearbeides til en deig i ca. 3 til 5 minutter på trinn 3.

Største mengde: 1,5 x grunnoppskriften

Brøddeig

Grunnoppskrift
– 1000 g mel
– 3 pk tørrgjær
– 2 ts salt
– 660 ml varmt vann
■ Alle ingrediensene bearbeides med elteknoken i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i 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 må ha samme temperatur.
■ Bland sammen alle ingrediensene i mikseren 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.

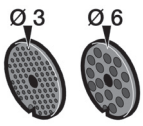
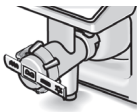
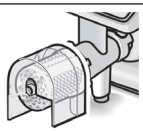
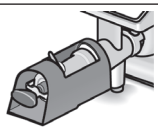
Garanti

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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 96 30.11.2015 16:07:19

Spesialtilbehør

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 97 30.11.2015 16:07:20

	MUZ45RS1 Riveskive grov	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumler.
	MUZ45KP1 Skive for potetkaker	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. Til riving av rå poteter til “Rösti” og potetkaker, til 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	Til miksing av drikker, til mosing av frukt og grønnsaker, til tilberedning av majones, til kutting av frukt og nøtter, til knusing av isbiter.
	MUZ5MM1 Multimikser	Til hakking av urter, grønnsaker, epler og kjøtt, til rasping av gulrøtter, reddik og ost, til riving av nøtter og kald sjokolade.

Dersom en tilbehørsdel ikke er inkludert i leveringsomfanget, kan den fåes i handelen eller hos kundeservice.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 98 30.11.2015 16:07:20

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch. Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida.

Innehåll

För din säkerhet....99
Säkerhetssystem....101
Översikt....102
Arbetslägen....102
Användning....103
Rengöring och skötsel....106
Förvaring....107
Råd vid fel....107
Användningsexempel....108
Avfallshantering....109
Konsumentbestämmelser....109
Extratillbehör....110

För din säkerhet

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten. Den innehåller viktig information om säkerheten och användningssättet. 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 är avsedd för tillagning av normala hushållsmängder eller för användning i hushållsliknande, icke yrkesmässiga förhållanden. Hushållsliknande användning omfattar t. ex. användning i pentryn för medarbetare i butiker, kontor, jordbruk och andra yrkesmässiga företag, samt användning av gäster i pensionat, mindre hotell och liknande boendeinrättningar. Använd produkten enbart med i hushåll normalt förekommande bearbetningsmängder och bearbetningstider. Överskrid inte största tillåtna mängder (se *”Användningsexempel”*)!
Apparaten är avsedd för blandning, knådning och vispning av matvaror. Den får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. Om apparaten används med tillbehör som är godkända av tillverkaren finns fler användningsalternativ. Apparaten får bara användas med originaltillbehör. Följ de bifogade bruksanvisningarna när tillbehören används. Förvara bruksnvisningen väl. Lämna över bruksanvisningen när du överlåter apparaten till en annan person.

Allmänna säkerhetsföreskrifter

⚠ Risk för elektrisk stöt!

Låt inte barn använda apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn. Apparaten får användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under tillsyn eller om de har undervisats om hur apparaten används på ett säkert sätt och har förstått de risker som är förknippade med den.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 99 30.11.2015 16:07:20

Låt inte barn leka med apparaten. Låt inte barn rengöra eller utföra underhåll på apparaten utan tillsyn.
Använd inte apparaten utan tillsyn. Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.
Koppla alltid bort apparaten från nätet när du inte har den under uppsikt och innan du monterar, tar isär eller rengör den.
Dra inte nätkabeln över vassa kanter eller heta ytor. Använd apparaten bara om den och nätkabeln är oskadade. Om apparatens nätkabel blir skadad måste du för att undvika risker låta tillverkaren eller dennes kundtjänst eller en person med motsvarande kvalifikationer byta den. Reparationer av apparaten får bara utföras av vår kundtjänst.

Säkerhetsföreskrifter för apparaten

⚠ Risk för personskador!

⚠ Risk för elektrisk stöt!
Sätt inte in stickkontakten i vägguttaget förrän alla förberedelser för arbetet med apparaten är klara. Dra ut stickkontakten om apparaten inte ska användas. Dra ut stickkontakten innan du åtgärdar ett fel.
Doppa aldrig motordelen i vätska och håll den inte under rinnande vatten. Använd inte ångrengörare.
Använd enbart strömvredet för att starta och stänga av apparaten.

⚠ Risk för personskador på grund av roterande verktyg!
Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Efter avstängningen fortsätter drivningen att rotera en kort stund och stannar sedan i verktygsbytesläget. Ändra inte den ställbara funktionsarmen medan apparaten är igång. Vänta tills drivningen står helt stilla.
Stick inte in handen i roterarande delar. Stick inte in handen i blandarskålen när apparaten är igång. Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsröret.
Locket ska alltid vara påsatt när maskinen är igång!
Av säkerhetsskäl går det bara att köra apparaten om drivningar som inte används är täckta av skyddslock.

⚠ Risk för skador på grund av vassa knivar!
Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Håll bara i kanten på riv- och skärskivorna! Rör inte mixerknivarna med bara händerna.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 100 30.11.2015 16:07:20

⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar / roterande drivning!
Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern! Mixern får bara köras hopmonterad och med påsatt lock.

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

⚠ Viktigt!
Apparaten får bara användas med originaltillbehören. Följ de bifogade bruksanvisningarna när tillbehören används. Använd bara ett verktyg eller tillbehör samtidigt.

⚠ Förklaring av symbolerna på apparaten eller tillbehören

Följ instruktionerna i bruksanvisningen.

Försiktigt! Roterande knivar.

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

⚠ Viktigt!
Rengör ovillkorligen apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. ➞ *”Rengöring och skötsel” se sidan 106*

Säkerhetssystem

Säkerhetsspärr
Se tabellen "Arbetslägen“.
Det går bara att starta apparaten i läge **1** och **3**:
- om blandarskålen (11) har satts in och vridits tills den snäppt fast

och
- skyddslocket (8) är påsatt.

Säkerhetsspärr vid strömavbrott
Vid strömavbrott förblir apparaten påslagen, men motorn startar sedan inte på nytt. Starta om apparaten genom att först vrida strömvredet till **0/off** och därefter starta apparaten.

Överbelastningsskydd
Om motorn stänger av sig själv under användningen har överbelastningsskyddet aktiverats. En möjlig orsak kan vara att alltför stora mängder matvaror bearbetas samtidigt.
Se ”Råd vid fel” om hur du ska göra när ett säkerhetssystem aktiveras.
Bruksanvisningen beskriver olika utföranden, se även modellöversikten (**bild** Ⓜ).
Apparaten är underhållsfri.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 101 30.11.2015 16:07:20

Översikt

Vik ut bilduppslaget!

Bild A

Motordel

1 Låsknapp

2 Ställbar funktionsarm
Funktionen Easy Armlift stöder armens uppåtrörelse (se ”Arbetslägen”).

3 Strömvred
Efter avstängningen (läge **0/off**) körs apparaten automatiskt till optimalt läge för byte av verktyg.
0/off = Stopp
M = momentläge med högsta varvtal, håll fast under den önskade mixningstiden.
Steg **1-7**, Arbetshastighet:
1 = lågt varvtal – långsam,
7 = högt varvtal – snabb.

4 Driftsymbol
Lyser när apparaten används (strömvredet står i läge M eller **1-7**). Blinkar när apparaten används felaktigt sätt, när den elektroniska säkringen löser ut eller vid apparatfel, se kapitlet Råd vid fel.

5 Skyddslock över drivning
Ta bort skyddslocket över drivningen genom att trycka baktill på locket och ta av det.

6 Drivning för
– **grönsaksskärare** och
– **citruspress** (extra tillbehör*).
Sätt på skyddslocket när drivningen inte används.

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

8 Skyddslock över mixerdrivningen

9 Mixerdrivning (extra tillbehör*)
Sätt på skyddslocket på mixerdrivningen när den inte används.

10 Automatisk kabelupprullning

Blandarskål med tillbehör

11 Blandarskål av rostfritt stål

12 Lock

Verktyg

13 Grovvisp Profi Flexi

14 Ballongvisp Profi

15 Degkrok med degavstrykare

16 Tillbehörsväska
För förvaring av verktyg och skär- och rivskivor.

Grönsaksskärare

17 Påmatare

18 Lock med påfyllningsöppning

19 Riv- och skärskivor
- **a** Profi Supercut vändskiva – grov / fin
- **b** Riv- och strimmelvändskiva – grov / fin
- **c** Rivskiva – medelfin
- **d** Skärskiva för rårakor*

20 Skivhållare

21 Hus med utloppsöppning

Mixer*

22 Mixerbägare

23 Lock

24 Tratt

* Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan det köpas i fackhandeln och från vår kundtjänst.

Arbetslägen

Bild B

Varning!
Använd apparaten bara om verktygen / tillbehören är fastsatta enligt tabellen på rätt drivning och i rätt position och står i arbetsläge. Den ställbara funktionsarmen måste snäppa fast i varje arbetsläge.

Obs.!
Den ställbara funktionsarmen är utrustad med funktionen ”Easy Armlift” som stöder funktionsarmens uppåtrörelse.

Inställning av arbetsläge:

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 102 30.11.2015 16:07:20

Läge	Drivning	Verktyg/ tillbehör	Arbets-hastighet
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Insättning / borttagning av ballongvisp, grovvisp och degkrok. Tillsättning av stora bearbetningsmängder.

Användning

⚠ Risk för personskador!
Sätt inte in stickkontakten i vägguttaget förrän alla förberedelser för arbetet med apparaten är klara.

Varning!
Använd bara apparaten med tillbehören / verktygen i arbetsläge. Kör inte en tom apparat. Utsätt inte apparaten och tillbehören för stark värme. Delarna är inte lämpliga för mikrovågsugn.

- Rengör apparaten och tillbehören noggrant före första användningen, se ”Rengöring och skötsel”.

Viktigt påpekande
I bruksanvisningen finns en dekal med riktvärden för apparatens arbetshastighet när verktyg eller tillbehör används. Vi rekommenderar dig att fästa dekalen på apparaten (**bild C**).

Förberedelser

- Ställ motordelen på ett slätt och rent underlag.
- Dra ut kabeln till önskad längd (högst 100 cm) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt. Då spärras kabeln (**bild D**).
- Minskning av kabelns arbetslängd: Dra lätt i kabeln och låt den rulla in till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i kabeln och släpp den långsamt; då spärras kabeln.

Varning!
Om kabeln fastnar måste du dra ut den helt och sedan låta den rullas upp igen.

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.

Blandarskål och verktyg

⚠ Risk för personskador på grund av roterande verktyg!
Stick inte in handen i blandarskålen när apparaten är igång. Locket (12) ska alltid vara påsatt när maskinen är igång!
Byt verktyg bara när drivningen står stilla – när apparaten har stängts av fortsätter drivningen att rotera en kort stund och stannar i verktygsbytesläget.
Rör inte funktionsarmen förrän verktyget står stilla.
Av säkerhetsskäl får apparaten bara köras om drivningar som inte används är täckta av skyddslock (5, 8).

Varning!
Använd blandarskålen bara för arbeten med denna apparat.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 103 30.11.2015 16:07:20

Grovvisp Profi Flexi (13)
för att blanda degar, t.ex sockerkaksdeg

Ballongvisp Profi (14)
för att vispa äggvita och grädde och för att blanda lätta degar, t.ex. småkaksdeg

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

Viktigt påpekande om användning av ballongvispen (bild E):
För att ingredienserna ska blandas optimalt bör ballongvispen nästan vidröra blandarskålens botten. Om den inte gör det kan du justera ballongvispens höjd så här:

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

- Sätt in ballongvispen i drivningen tills den snäpper fast.
- Håll fast ballongvispen och lossa muttern medurs med skiftnyckeln (nyckelvidd 8 mm).
- Ställ in optimal höjd för ballongvispen genom att vrida vispen:
  Vridning medurs: Lyft.
  Vridning moturs: Sänk
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **1**.

- Kontrollera ballongvispens höjd och justera den om det behövs.
- När höjden är rätt inställd trycker du på låsknappen och för funktionsarmen till läge **2**.

- Håll fast ballongvispen och dra åt muttern moturs med skiftnyckeln (nyckelvidd 8).

Arbete med blandarskålen och verktygen (bild F):

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

- Insättning av blandarskålen:
  Luta skålen framåt, sätt på den och ställ ned den. Vrid den moturs tills den snäpper fast:
- Sätt allt efter bearbetningsändamålet in grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivningen tills de snäpper fast.

OBS.!
När du använder degkroken måste du vrida degavstrykaren tills degkroken kan snäppa fast (**bild E–4b**).

- Fyll på de ingredienser som ska bearbetas i blandarskålen.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **1**.

- Sätt på locket.
- Ställ strömvredet i önskat läge.

Vi rekommenderar:
– **Grovvispen Profi Flexi:**
rör först ned på steg 1-2, välj sedan steg 7
– **Ballongvispen Profi:**
steg 7, blanda ned på steg 1
– **Degkrok:**
rör först ned på steg 1,
knåda på steg 3

Påfyllning av ingredienser

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen i locket.

eller

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

- Fyll på ingredienserna.

Efter arbetet

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Dra ur kontakten.
- Ta av locket.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.

- Ta ut verktyget ur drivningen.
- Ta bort blandarskålen.
- Rengör alla delar, se ”Rengöring och skötsel”.

Grönsaksskärare

⚠ Risk för personskador!
Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Håll bara i kanten på riv- och skärskivorna! Grönsaksskäraren får bara sättas på eller tas av när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen. Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsröret.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 104 30.11.2015 16:07:21

Varning!
Använd grönsaksskäraren enbart i komplett hopmonterat tillstånd. Montera aldrig ihop grönsaksskäraren på motordelen. Använd grönsaksskäraren enbart i det beskrivna arbetsläget.

Överbelastningsskydd
Bild G
För att inte allvarliga skador ska uppkomma på din apparat om grönsaksskäraren överbelastas är grönsaksskärarens drivaxel försedd med en skåra (brottanvisning). Vid överbelastning bryts drivaxeln av i denna punkt. Du kan beställa en ny skivhållare med drivaxel från kundtjänsten.

Profi Supercut vändskiva – grov / fin

för skärning av frukt och grönsaker.
Bearbeta på steg 5.
Beteckning på den vändbara skärskivan:
"Grov" för den tjocka skärsidan
"Fin" för den tunna skärsidan

Varning!
Den vändbara skärskivan lämpar sig inte för skärning av hårdost, bröd, småfranska eller choklad. Skär inte kokt potatis med fast konsistens förrän den har kallnat.

Vändbar riv- och strimlingsskiva – grov / fin

för strimling av grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesan).
Bearbeta på steg 3 eller 4
Beteckning på den vändbara riv- och strimlingsskivan:
"2" för den grova riv- och strimlingsskivan
"4" för den fina riv- och strimlingsskivan

Varning!
Den vändbara riv- och strimlingskivan lämpar sig inte för rivning av nötter. Mjukost får bara strimlas med den grova sidan på steg 7.

Rivskiva – medelfin

För rivning av rå potatis, hårdost (t.ex. parmesan), kall choklad och nötter.
Bearbeta på steg 7.

Varning!
Rivskivan lämpar sig inte för rivning av mjukost.

Skärskiva för råkakor

För rivning av rå potatis till rösti och råkakor, för skärning av frukt och grönsaker i tjocka skivor.
Rivning: Bearbeta på steg 7.
Skärning: Bearbeta på steg 5.

Arbete med grönsaksskäraren
Bild H:

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.
- Insättning av blandarskålen: Luta skålen framåt, sätt på den och sätt sedan ned den. Vrid den moturs tills den snäpper fast.

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **3**.
- Lossa skyddslocket från grönsaksskärarens drivning **(bild H-5a)**.
- Håll fast skivhållaren nedtill. De båda spetsarna ska peka uppåt.
- Placera den önskade skär- eller strimmelskivan försiktigt på skivhållarens spetsar **(bild H-6a)**.
  För vändskivor måste du kontrollera att den önskade sidan är vänd uppåt.
- Fatta skivhållaren upptill och sätt in den i huset **(bild H-6b)**.
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid det medurs till stopp.
- Sätt grönsaksskäraren på drivningen så som **bild H-8** visar och vrid den medurs till stopp.
- Vrid strömvredet till rekommenderat läge.
- Lägg de matvaror som ska bearbetas i matarröret och tryck ned dem med påmataren.

Varning!
Lägg inte in för mycket skärgods så att det blir stopp i utloppsöppningen.

Tips: För att få ett jämnt skärresultat bör du bearbeta tunt skärgods i buntar**.**

125_MUM59xxx_8001027205.indb 105 30.11.2015 16:07:21

Obs.! Om de matvaror som du bearbetar fastnar i grönsaksskäraren måste du stänga av köksmaskinen, dra ut stickkontakten och vänta tills drivningen står stilla. Ta sedan av grönsaksskärarens lock och töm matarröret.

Efter arbetet

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Vrid grönsaksskäraren moturs och ta av den.
- Vrid locket moturs och ta av det.
- Lyft ut skivhållaren och skivan. Tryck då med fingret underifrån mot drivaxeln (**bild J**).
- Rengör alla delar.

Mixer

⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar / roterande drivning!
Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern! Mixern får bara sättas på eller tas av när drivningen står stilla! Mixern får bara köras hopmonterad och med påsatt lock.

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

Varning!
Mixern kan skadas. Bearbeta inte djupfrysta ingredienser (med undantag för isbitar). Kör inte mixern när den är tom.

Att arbeta med mixern
Bild K:

- Tryck in låsknappen och ställ svängarmen i läge **4**.
- Ta bort skyddslocket från mixerdrivningen.
- Sätt på mixerbägaren (markeringen på handtaget mot markeringen på motordelen) och vrid den moturs till stopp.
- Fyll på ingredienserna.
  Största mängd vätska = 1,25 liter; största mängd skummande eller heta vätskor = 0,5 liter,
  optimal bearbetningsmängd, fast = 50-100 gram.
- Sätt på locket och vrid det moturs till stopp i mixerhandtaget. Locket måste snäppa fast.
- Ställ strömvredet i önskat läge.

Påfyllning av ingredienser
Bild K-8:

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Ta av locket och fyll på ingredienserna

eller

- ta ut tratten och fyll på de fasta ingredienserna litet i taget genom påfyllningsöppningen

eller

- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

Efter arbetet

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

Tips: Rengör helst mixern direkt efter användningen.

Rengöring och skötsel

Varning!
Använd inga repande rengöringsmedel. Du kan skada ytorna.

Rengöring av motordelen

⚠ Risk för elektrisk stöt!
Doppa aldrig motordelen i vatten och håll den inte under rinnande vatten. Använd inte ångrengörare.

- Dra ur kontakten.
- Torka av motordelen och skyddslocken med en fuktig trasa. Använd vid behov litet handdiskmedel.
- Torka sedan apparaten torr.

Rengöring av blandarskålen och verktygen

Blandarskålen och verktygen går att maskindiska. Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de kan deformeras under diskningen!

Rengöring av grönsaksskäraren

Alla grönsaksskärarens delar går att maskindiska.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 106 30.11.2015 16:07:21

Tips: Ta bort röd beläggning efter bearbetning av t.ex. morötter genom att hälla några droppar matolja på en trasa och gnida grönsaksskäraren (inte riv- och skärskivorna) med den. Skölj sedan grönsaksskäraren.

Rengöring av mixern

⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar!
Rör inte mixerknivarna med bara händerna.

Mixerbägaren, locket och tratten går att maskindiska.

Tips: Efter bearbetning av vätskor räcker det ofta att rengöra mixern utan att lossa den från apparaten. Häll då bara litet vatten med handdiskmedel i den påsatta mixern. Kör mixern under några sekunder (läge **M**). Häll bort diskvattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

Viktigt påpekande:
Rengör tillbehörsväskan vid behov. Följ skötselanvisningarna som finns i väskan.

Förvaring

⚠ Risk för personskador!
Dra ut stickkontakten om apparaten inte ska användas.

Bild L
- Stuva verktyg och riv- och skärskivor i tillbehörsväskan.
- Förvara tillbehörsväskan i blandarskålen.

Råd vid fel

⚠ Risk för personskador!
Dra ut stickkontakten innan du åtgärdar ett fel.

Viktigt påpekande:
Om apparaten används på felaktigt sätt, om de elektroniska säkringarna löser ut eller vid ett apparatfel visas detta genom att driftsymbolen blinkar.
Den ställbara funktionsarmen måste snäppa fast i varje arbetsläge.
Försök i första hand att åtgärda problemet med hjälp av anvisningarna nedan.

Fel
Maskinen startar inte.

Åtgärd
- Kontrollera strömförsörjningen.
- Kontrollera stickkontakten.
- Kontrollera funktionsarmen.
  Står den i rätt läge? Har den snäppt fast?
- Vrid mixern eller blandarskålen till stopp.
- Sätt på locket på mixern och vrid det till stopp.
- Sätt på skyddslock på drivningar som inte används.
- Säkerhetsspärren vid strömavbrott har aktiverats. Ställ apparaten i läge **0/off** och därefter tillbaka till önskat läge.

Fel
Apparaten stängs av under användningen.
Överbelastningsskyddet har aktiverats.
För mycket matvaror har bearbetats samtidigt.

Åtgärd
- Stäng av apparaten.
- Minska bearbetningsmängden.
- Överskrid inte största tillåtna mängder (se ”Användningsexempel”)!

Fel
Låsknappen har tryckts in av misstag medan drivningen var igång. Funktionsarmen rör sig uppåt. Drivningen stängs av men stannar inte i verktygsbytesläget.

Åtgärd
- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Vrid funktionsarmen till läge **1**.
- Starta apparaten (läge 1).
- Stäng av apparaten.

Verktyget stannar i verktygsbytesläget.

Fel
Mixern börjar inte arbeta eller stannar under användning, drivningen ”brummar”. Kniven har fastnat.

Åtgärd
- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten.
- Ta av mixern och ta bort det som har fastnat.
- Sätt på mixern igen.
- Starta maskinen.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 107 30.11.2015 16:07:21

Viktigt påpekande
Om felet inte går att åtgärda på detta sätt måste du vända dig till kundtjänsten.

Användningsexempel

Vispgrädde

– 100 g-600 g
■ Bearbeta grädden med ballongvispen 1½-4 minuter på steg 7 (beroende på gräddens mängd och konsistens).

Äggvita

– 1-8 äggvitor
■ Bearbeta äggvitorna med ballongvispen 4-6 minuter på steg 7.

Sockerkaksdeg

Grundrecept
– 2 ägg
– 2-3 msk hett vatten
– 100 g socker
– 1 paket vaniljsocker
– 70 g mjöl
– 70 g potatismjöl
– ev. bakpulver
■ Vispa ingredienserna (utom vete- och potatismjölet) till skum med ballongvispen cirka 4-6 minuter på steg 7.
■ Ställ strömvredet i läge 1 och blanda ned det siktade vete- och potatismjölet skedvis under cirka ½-1 minut.
Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Sockerkaksmet:

Grundrecept
– 6 ägg
– 500 g socker
– 1 nypa salt
– 2 småpaket vanillinsocker eller skalet av ½ citron
– 500 g smör eller margarin (rumstemperatur)
– 1000 g mjöl
– 1 småpaket bakpulver
– 250 ml mjölk
■ Rör ihop ägg, socker, salt och vanillinsocker eller citronskal cirka 10 sekunder på steg 1 med vispen.
■ Ställ in steg 5 och bearbeta i cirka 120 sekunder.
■ Tillsätt smöret och bearbeta cirka 60 sekunder på steg 3.
■ Tillsätt mjöl och bakpulver och bearbeta cirka 2 minuter på steg 1.
■ Ställ in steg 3 och tillsätt mjölken undan för undan inom 2 minuter.
Största mängd: 1 x grundreceptet

Mördeg

Grundrecept
– 125 g smör (rumsvarmt)
– 100-125 g socker
– 1 ägg
– 1 nypa salt
– litet citronskal eller vaniljsocker
– 250 g mjöl
– ev. bakpulver
■ Bearbeta alla ingredienserna med grovvispen cirka ½ minut på steg 1 och sedan cirka 2-3 minuter på steg 6.
500 g vetemjöl eller mer:
■ Knåda ingredienserna med degkroken cirkaa ½ minut på steg 1 och sedan cirka 3-4 minuter på steg 3.
Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Jäsdeg

Grundrecept
– 500 g mjöl
– 1 ägg
– 80 g fett (rumsvarmt)
– 80 g socker
– 200-250 ml fingervarm mjölk
– 25 g färsk jäst eller 1 paket
– torrjäst
– skalet av en halv citron
– 1 nypa salt
■ Bearbeta alla ingredienserna med degkroken cirka ½ minut på steg 1 och sedan cirka 3-6 minuter på steg 3.
Största mängd: 2 gånger grundreceptet

125_MUM59xxx_8001027205.indb 108 30.11.2015 16:07:22

Nudeldeg

Grundrecept

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

■ Bearbeta alla ingredienserna till en deg cirka 3-5 minuter på steg 3.

Största mängd: 1,5 gånger grundreceptet

Bröddeg

Grundrecept

– 1000 g mjöl
– 3 paket torrjäst
– 2 tsk salt
– 660 ml fingervarmt vatten

■ Bearbeta alla ingredienserna med degkroken cirka ½ minut på steg 1 och sedan cirka 4-5 minuter på steg 3.

Majonnäs

– 2 ägg
– 2 tsk senap
– ¼ l matolja
– 2 msk citronsaft eller ättika
– 1 nypa salt
– 1 nypa socker

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

■ Bearbeta ingredienserna (utom matoljan) några sekunder i mixern på steg 3 (2) eller 4 (3).

■ Ställ mixern på steg 7 (4) och häll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt att blanda tills majonnäsen emulgerar.

Förvara inte majonnäsen utan konsumera den 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.

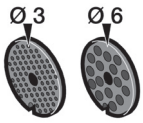
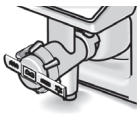
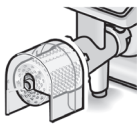
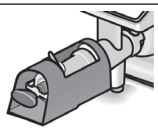
Konsumentbestämmelser

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

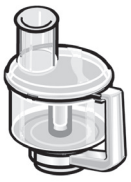
Rätt till ändringar förbehålls.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 109 30.11.2015 16:07:22

Extratillbehör

	MUZ5ZP1 Citruspress	För pressning av apelsiner, citroner och grapefrukt.
	MUZ5CC1 Tärningsskärare	För att skära frukt och grönsaker i lika stora tärningar
	MUZ5FW1 Köttkvarn	För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs.
	**MUZ45LS1** Sats hålskivor fin (3 mm), grov (6 mm)	Till köttkvarn MUZ5FW1. Fin till pastejer och smörgåspålägg, grov till korv och fläsk.
	**MUZ45SV1** Kakspritsmunstycke	Till köttkvarn MUZ5FW1. Med metallschablon för 4 olika kakformer.
	**MUZ45RV1** Rivcylinder	Till köttkvarn MUZ5FW1. För rivning av nötter, mandel, choklad och torrt bröd
	**MUZ45FV1** Fruktpresstillsats.	Till köttkvarn MUZ5FW1. För mosning av bärfrukter utom hallon, tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt avstjälkade och urkärnade.
	MUZ45PS1 Pommes frites-skiva	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För skärning av rå potatis till pommes frites.
	MUZ45AG1 Skärskiva för asiengrönsaker	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 110 30.11.2015 16:07:22

	MUZ45RS1 Rivskiva grov	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För rivning av rå potatis t.ex. till rårakor och kroppkakor.
	MUZ45KP1 Skärskiva för rårakor	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För rivning av rå potatis till rösti och rårakor, för skärning av frukt och grönsaker i tjocka skivor.
	MUZ5ER2 Blandarskål av rostfritt stål	Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.
	MUZ5KR1 Blandarskål av plast	Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.
	MUZ5MX1 Mixertillsats av plast	För mixning av drycker, frukt- och grönsakspuréer, tillredning av majonnäs, finfördelning av frukt och nötter, krossning av isbitar.
	**MUZ5MM1** Multimixer	För hackning av kryddor, grönsaker, äpplen och kött, för strimling av morötter, rättika och ost, för rivning av nötter och kall choklad.

Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan du köpa det i fackhandeln eller via kundtjänsten.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 111 30.11.2015 16:07:22

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch. Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Sisältö

Turvallisuusasiaa 112
Turvajärjestelmät 114
Yhdellä silmäyksellä 115
Käyttöasennot 115
Käyttö 116
Puhdistus ja hoito 119
Säilytys 120
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle 120
Käyttöesimerkkejä 121
Jätehuolto 122
Takuu 122
Lisävarusteet 123

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäytöllä tarkoitetaan esim. käyttöä työntekijöiden keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa, maatiloilla ja muilla elinkeinoelämän alueilla, kuten pienten hotellien, motellien ja muiden asuintilojen asiakkaiden käytössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja noudata tässä ilmoitettuja aikoja. Älä ylitä maksimimääriä (katso *”Käyttöesimerkkejä”*)!
Tämä laite soveltuu elintarvikkeiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää laitetta myös muihin käyttötarkoituksiin.
Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita. Kun käytät lisävarusteita, noudata niiden käyttöohjeita. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Yleiset turvallisuusohjeet

⚠ Sähköiskun vaara!

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta. Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 112 30.11.2015 16:07:22

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa. Älä käytä laitetta ilman valvontaa. Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sitä ei voida valvoa ja ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta. Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Laitteen saa korjata vain valtuuttamamme asiakaspalvelu.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

⚠ Loukkaantumisvaara!

⚠ Sähköiskun vaara!

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut koneella työskentelyä varten on tehty. Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta. Irrota pistoke pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä juoksevan veden alla. Älä käytä höyrypuhdistinta.

Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.

⚠ Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!

Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon. Älä muuta varren asentoa laitteen virran ollessa kytkettynä. Odota, että kone pysähtyy kokonaan.

Älä koske pyöriviin osiin. Älä tartu kulhoon laitteen ollessa toiminnassa. Älä laita sormia täyttösuppiloon.

Muista aina laittaa kansi kulhon päälle käytön aikana!

Laite toimii turvallisuussyistä vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla.

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta! Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 113 30.11.2015 16:07:22

⚠ Varo teräviä teriä / pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumisvaara!

Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle! Käytä tehosekoitinta vain, kun sen kaikki osat ovat kiinnitettyinä ja kansi on paikallaan.

⚠ Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä, kun sekoitetaan kuumia aineksia. Täytä laitteeseen enintään 0,5 litraa kuumaa tai kuohuvaa nestettä.

⚠ Tärkeää!

Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita. Kun käytät lisävarusteita, noudata niiden käyttöohjeita. Käytä samanaikaisesti vain yhtä varustetta tai lisävarustetta.

⚠ Laitteeseen tai lisävarusteeseen merkittyjen symbolien selitykset

Noudata käyttöohjeita.

Varo! Pyörivä terä.

Varo! Pyörivä varuste.
Älä koske täyttöaukkoon.

⚠ Tärkeää!

Laite on ehdottomasti puhdistettava perusteellisesti aina käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. ➞ *”Puhdistus ja hoito” katso sivu 119*

Turvajärjestelmät

Turvalukko

Katso taulukko ”Käyttöasennot”.
Koneen voi käynnistää asennoissa **1** ja **3** vain:

- kun kulho (11) on paikallaan ja lukkiutunut kiinni

ja

- tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi (8) on asetettu paikalleen.

Uudelleenkäynnistymissuoja

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

Ylikuormitussuoja

Jos moottori sammuu itsestään käytön aikana, ylikuormitussuoja on aktivoitunut. Syynä saattaa olla, että on käsitelty samanaikaisesti suurempia määriä aineksia.
Katso kappaleesta ”Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle” miten on toimittava, jos turvajärjestelmä aktivoituu.
Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, **kuva** Ⓜ). Laite ei tarvitse huoltoa.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 114 30.11.2015 16:07:22

Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.
Kuva A:

Peruslaite
1 Vapautuspainike
2 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.
0/off = pysäytys
M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.
Teho **1-7**, käyttönopeudet:
1 = alhainen kierrosnopeus – hidas,
7 = suuri kierrosnopeus – nopea.
4 Toiminnan näyttö
Valo palaa laitteen ollessa toiminnassa (valitsin asennossa **M** tai **1-7**). Valo vilkkuu, jos laitetta käytetään väärin, jos elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, katso kappale ”Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle”.
5 Käyttöliitännän suojakansi
Irrota käyttöliitännän suojakansi painamalla sitä takaosasta ja poista kansi.
6 Käyttöliitäntä
– **vihannesleikkurille** ja
– **sitruspusertimelle** (lisävaruste*).
Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.
7 Käyttöliitäntä varusteille (pallovispilä, vispilä, taikinakoukku) **ja lihamyllylle** (lisävaruste *)
8 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi
9 Tehosekoittimen käyttöliitäntä (lisävaruste*)
Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.
10 Johdon automaattinen kelaus

Kulho varusteineen
11 Teräskulho
12 Kansi

Varusteet
13 Vispilä ”Profi Flexi”
14 Pallovispilä ”Profi”
15 Taikinakoukku, jossa on taikinanohjain
16 Varustelaukku
Varusteiden ja hienonnusterien säilyttämiseen.

Vihannesleikkuri
17 Syöttöpainin
18 Kansi, jossa on täyttösuppilo
19 Hienonnusterät
a Käännettävä viipalointiterä ”Profi Supercut” – paksu / ohut
b Käännettävä raastinterä – karkea / hieno
c Raasteterä – keskihieno
d Röstiperunaterä*
20 Teränpidin
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 huoltopalvelusta.

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 aina lukittua käyttöasentoon.

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 115 30.11.2015 16:07:22

Käyttöasennon säätö:

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

Asento	Käyttöliitäntä	Varuste/ lisävaruste	Käyttönopeus
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

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

Käyttö

⚠ Loukkaantumisvaara!
Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut 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 käytettäviksi mikroaaltouunissa.

- Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale ”Puhdistus ja hoito”.

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

Esivalmistelut

- Aseta peruslaite tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä yhdellä vedolla liitäntäjohtoa ulos haluamasi määrä (enint. 100 cm) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukittuu (**kuva D**).
- Jos johto on liian pitkä: Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelautua takaisin, kunnes pituus on sopiva. Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukittuu.

Huomio!
Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelautua paikalleen.

- Liitä pistoke pistorasiaan.

Kulho ja varusteet

⚠ Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara
Älä tartu kulhoon laitteen ollessa toiminnassa. Muista aina laittaa kansi (12) kulhon päälle käytön aikana!
Vaihda varuste vain, kun käyttöakseli on pysähtynyt – akseli liikkuu vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon.
Siirrä varsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt.
Laitetta saa turvallisuussyistä käyttää vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (5, 8).

Huomio!
Käytä kulhoa vain tämän laitteen kanssa.

Vispilä ”Profi Flexi” (13)
sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan

125_MUM59xxx_8001027205.indb 116 30.11.2015 16:07:23

Pallovispilä ”Profi” (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)

Tärkeä pallovispilän käyttöön liittyvä ohje (Kuva E):
Pallovispilän on lähes kosketettava kulhon pohjaa, jotta ainekset sekoittuvat optimaalisesti. Jollei, niin säädä pallovispilän korkeus seuraavasti:

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.

- Napsauta pallovispilä kiinni käyttöliitäntään.
- Pidä kiinni pallovispilästä ja avaa mutteri kääntämällä sitä kiintoavaimella (koko 8) myötäpäivään.
- Säädä pallovispilän korkeus sopivaksi kääntämällä vispilää:
  Myötäpäivään: ylöspäin
  Vastapäivään: alaspäin
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **1**.

- Tarkista pallovispilän korkeus, korjaa tarvittaessa.
- Kun korkeus on säädetty oikein, paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.

- Pidä kiinni pallovispilästä ja kiristä mutteri kääntämällä sitä kiintoavaimella (koko 8) vastapäivään.

Kulhon ja varusteiden käyttö (kuva F):

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

- Aseta kulho paikalleen:
  Kallista kulhoa eteenpäin, aseta se paikalleen ja käännä vastapäivään, kunnes se lukittuu kiinni.
- Kiinnitä käyttötarkoitukseen sopiva varuste – vispilä, pallovispilä tai taikinakoukku – niin, että se lukittuu käyttöliitäntään.

Huomautus:
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 teho valitsimella.

Suositus:
– **Vispilä ”Profi Flexi”:**
sekoita ensin teholla 1–2,
valitse sitten teho 7
– **Pallovispilä ”Profi”:**
teho 7, ainesten lisääminen teholla 1
– **Taikinakoukku:**
sekoita ensin teholla 1,
vaivaa teholla 3

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Lisää ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.

tai

- Ota kansi pois.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.

- Täytä ainekset.

Käytön jälkeen

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

- Irrota varuste käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta ”Puhdistus ja hoito”.

Vihannesleikkuri

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 117 30.11.2015 16:07:23

Huomio!
Käytä vihannesleikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa ensin vihannesleikkuri ja kiinnitä se vasta sitten peruslaitteeseen. Käytä vihannesleikkuria vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Ylikuormitussuoja
Kuva G:
Käyttöakselissa on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta vihannesleikkurin ylikuormittuessa. Käyttöakseli murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa. Uuden teränpitimen ja käyttöakselin voit tilata huoltopalvelusta.

Käännettävä viipalointiterä "Profi Supercut" – paksu / ohut

viipaloi hedelmät ja kasvikset.
Käyttöteho 5.
Käännettävän viipalointiterän merkinnät::
"paksu" paksuille viipaleille
"ohut" 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).
Käyttöteho 3 tai 4.
Käännettävän raastinterän merkinnät:
"2" karkealle raasteelle
"4" hienolle raasteelle

Huomio!
Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella teholla 7.

Raasteterä – keskihieno

raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesaanin) sekä rouhii jäähdytetyn suklaan ja pähkinät.
Käyttöteho 7.

Huomio!
Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

Röstiperunaterä

Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.
Raastaminen: käyttöteho 7.
Viipaloiminen: käyttöteho 5.

Vihannesleikkurin käyttö
Kuva H:

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Aseta kulho paikalleen:
  Kallista kulhoa eteenpäin, aseta se paikalleen ja käännä vastapäivään, kunnes se lukittuu kiinni.

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **3**.
- Irrota vihannesleikkurin käyttöliitännän suojakansi (**kuva H-5a**).
- Pidä kiinni teränpitimen alaosasta, samalla molempien kärkiosien tulee olla ylöspäin.
- Aseta haluamasi viipalointi- tai raastinterä varovasti paikalleen teränpitimen kärkiosien päälle (**kuva H-6a**).
  Kun käytät käännettävää terää, varmista että tarvitsemasi käyttöpuoli on ylöspäin.
- Tartu teränpitimeen sen yläpäästä ja aseta paikalleen runkoon (**kuva H-6b**).
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Aseta vihannesleikkuri käyttöliitännän päälle kuten **kuvassa H-8** ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Valitse suositeltu nopeus.
- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä niitä sisäänpäin syöttöpainimella.

Huomio!
Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.

Vinkki: Kun hienonnettavat ainekset ovat ohuita, käsittele ne nipuittain, niin saat tasaisemman lopputuloksen.

Huomautus: Jos ainekset juuttuvat kiinni vihannesleikkuriin, katkaise virta yleiskoneesta, irrota pistoke pistorasiasta, odota että käyttöakseli pysähtyy, poista vihannesleikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 118 30.11.2015 16:07:24

Käytön jälkeen
- Pysäytä kone valitsimesta.
- Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista teränpidin ja terä. painamalla sormella käyttöakselia vasten alhaaltapäin (**kuva J**).
- Puhdista osat.

Tehosekoitin

⚠ Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumisvaara!
Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain, kun käyttöakseli on pysähtynyt! Käytä tehosekoitinta vain, kun sen kaikki osat ovat kiinnitettyinä ja kansi on paikallaan.

⚠ Palovamman vaara!
Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä, kun sekoitetaan kuumia aineksia. Täytä laitteeseen enintään 0,5 litraa kuumaa tai kuohuvaa nestettä.

Huomio!
Tehosekoitin voi vaurioitua. Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja). Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Tehosekoittimen käyttö
Kuva K:
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **4**.

- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta tehosekoittimen kulho paikoilleen (kahvan merkki ja peruslaitteen merkki kohdakkain) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.
  Maksimimäärä nesteitä = 1,25 litraa; maksimimäärä vaahtoavia tai kuumia nesteitä = 0,5 litraa;
  optimaalinen käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 50−100 grammaa
- Aseta kansi paikalleen ja käännä vastapäivään tehosekoittimen kahvassa olevaan vasteeseen asti. Kannen tulee lukittua kiinni.
- Valitse haluamasi teho valitsimella.

Ainesten lisääminen
Kuva K-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.

Vihje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus ja hoito

Huomio!
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Peruslaitteen puhdistus

⚠ Sähköiskun vaara!
Älä upota peruslaitetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla. Älä käytä höyrypuhdistinta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Pyyhi peruslaite ja käyttöliitännän suojakansi puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa laite lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Kulho ja varusteet voit pestä astianpesukoneessa. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana!

Vihannesleikkurin puhdistus

Voit pestä vihannesleikkurin kaikki osat astianpesukoneessa.

Vihje: Esimerkiksi raastetuista porkkanoista lähtee punaista väriä, jonka voit pyyhkiä pois vihannesleikkurista (ei hienonnusteristä) liinalla ja muutamalla tipalla ruokaöljyä. Huuhtele sitten vihannesleikkuri.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 119 30.11.2015 16:07:24

Tehosekoittimen puhdistus

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!
Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Tehosekoittimen kulhon, kannen ja suppilon voi pestä astianpesukoneessa.

Vihje: Nesteiden käsittelyn jälkeen voit usein puhdistaa tehosekoittimen myös irrottamatta sitä laitteesta. Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (teholla **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 pistoke pistorasiasta.

Kuva L:
- Säilytä varusteita ja hienonnusteriä varustelaukussa.
- Säilytä varustelaukkua kulhossa.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

⚠ Loukkaantumisvaara!
Irrota pistoke pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Tärkeä ohje:
Jos käytät laitetta väärin, elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, toiminnan näytön valo alkaa vilkkua.
Kääntyvän varren tulee aina lukittua käyttöasentoon.
Yritä poistaa häiriö ensin seuraavien ohjeiden avulla.

Häiriö
Laite ei käynnisty.

Toimenpide
- Tarkista virransaanti.
- Tarkista pistoke.
- Tarkista varsi. Onko asento oikea? Onko se lukittunut 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
- Kytke laite pois päältä.
- Pienennä käsiteltävien ainesten määrää.
- Älä ylitä maksimimääriä (katso ”Käyttöesimerkit”)!

Häiriö
Käytön aikana painettiin vahingossa avaamispainiketta. Varsi kääntyy ylös. Käyttöakseli kytkeytyy pois päältä, mutta laite ei pysähdy varusteiden vaihtoasentoon.

Toimenpide
- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta varsi asentoon **1**.
- Käynnistä laite (teho 1).
- Kytke laite jälleen pois päältä.

Varuste pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon.

Häiriö
Tehosekoitin ei toimi tai pysähtyy käytön aikana, moottori ”hurisee”. Terä on jumittunut.

Toimenpide
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin ja poista este.
- Aseta tehosekoitin takaisin paikalleen.
- Kytke laite päälle.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 120 30.11.2015 16:07:24

Tärkeä ohje
Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käyttöesimerkkejä

Kermavaahto

– 100 g-600 g
■ Vatkaa kerma vaahdoksi pallovispilällä 1½-4 minuutin ajan teholla 7 (kermamäärän ja -laadun mukaan).

Valkuainen

– 1-8 kananmunan valkuaista
■ Vatkaa valkuaiset vaahdoksi pallovispilällä 4-6 minuutin ajan teholla 7.

Sokerikakkutaikina

Perusohje
– 2 kananmunaa
– 2-3 rkl kuumaa vettä
– 100 g sokeria
– 1 pussi (=2 tl) vaniljasokeria
– 70 g jauhoja
– 70 g perunajauhoja
– mahd. leivinjauhetta
■ Vatkaa ainekset (jauhoja ja perunajauhoja lukuunottamatta) pallovispilällä vaahdoksi noin 4–6 minuutin ajan teholla 7.
■ Käännä valitsin asentoon 1 ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikallinen kerrallaan ja sekoita noin ½-1 minuuttia.
Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje
– 6 kananmunaa
– 500 g sokeria
– 1 ripaus suolaa
– 2 pussia (= 4 tl) vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori
– 500 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
– 1000 g jauhoja
– 1 pussi (= 2 rkl) leivinjauhetta
– 250 ml maitoa
■ Sekoita kananmunia, sokeria, suolaa ja vaniljasokeria tai sitruunankuorta n. 10 sekuntia vispilän teholla 1.
■ Aseta tehoksi 5 ja sekoita n. 120 sekuntia.
■ Lisää voi ja sekoita n. 60 sekuntia teholla 3.
■ Lisää jauhot ja leivinjauhe ja sekoita n. 2 minuuttia teholla 1.
■ Aseta tehoksi 3 ja lisää maito vähitellen 2 minuutin kuluessa.
Maksimimäärä: 1 x perusohje

Murotaikina

Perusohje
– 125 g voita (huoneenlämpöistä)
– 100-125 g sokeria
– 1 kananmuna
– 1 ripaus suolaa
– hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
– 250 g jauhoja
– mahd. leivinjauhetta
■ Vaivaa vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 2-3 minuuttia teholla 6.
500 g jauhoja tai enemmän:
■ Vaivaa aineksia taikinakoukulla noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 3-4 minuuttia teholla 3.
Maksimimäärä: 2 x perusohje

Hiivataikina

Perusohje
– 500 g jauhoja
– 1 kananmuna
– 80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)
– 80 g sokeria
– 200-250 ml haaleaa maitoa
– 25 g hiivaa tai vastaava määrä
– kuivahiivaa
– ½ sitruunan kuori
– 1 ripaus suolaa
■ Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 3-6 minuuttia teholla 3.
Maksimimäärä: 2 x perusohje

125_MUM59xxx_8001027205.indb 121 30.11.2015 16:07:24

Pastataikina

Perusohje

– 300 g jauhoja
– 3 kananmunaa
– tarpeen mukaan 1-2 rkl (10-20 g) kylmää vettä

■ Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3-5 minuutin ajan teholla 3.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Leipätaikina

Perusohje

– 1000 g jauhoja
– 3 pussia kuivahiivaa
– 2 tl suolaa
– 660 ml lämmintä vettä

■ Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla 1, sitten noin 4- 5 minuuttia teholla 3.

Majoneesi

– 2 kananmunaa
– 2 tl sinappia
– ¼ l öljyä
– 2 rkl etikkaa tai sitruunamehua
– 1 ripaus suolaa
– 1 ripaus sokeria

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

■ Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) tehosekoittimessa muutama sekunti teholla 3 (2) tai 4 (3).

■ Kytke tehosekoitin teholle 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.

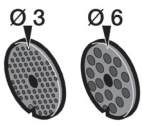
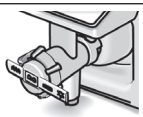
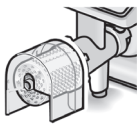
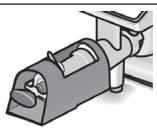
Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 122 30.11.2015 16:07:24

Lisävarusteet

	MUZ5ZP1 Sitruspuserrin	Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.
	MUZ5CC1 Kuutioleikkuri	Paloittelee hedelmät ja vihannekset samankokoisiksi kuutioiksi
	MUZ5FW1 Lihamylly	Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai lihamurekkeen 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-/kuviovaihtoehtoa.
	**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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 123 30.11.2015 16:07:24

	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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 124 30.11.2015 16:07:25

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch. En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

Contenido

Observaciones para su seguridad 125
Sistemas de seguridad 128
Descripción del aparato 128
Posiciones de trabajo 129
Usar del aparato 130
Cuidados y limpieza 134
Guardar el aparato 134
Localización de averías 134
Ejemplos prácticos 135
Eliminación 137
Garantía 137
Accesorios especiales 138

Observaciones para su seguridad

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.

Este aparato ha sido diseñado para la preparación de cantidades en uso doméstico o en aplicaciones no industriales similares a las domésticas. Aplicaciones similares a las domésticas comprenden p.ej. la utilización en cocinas para empleados de tiendas, oficinas, empresas agrícolas y otras empresas industriales, así como la utilización por parte de huéspedes de pensiones, pequeños hoteles y alojamientos similares. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. ¡No superar las cantidades máximas admisibles (véase *”Ejemplos prácticos”*)!

El presente aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar y batir alimentos. No deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. En caso de usar los accesorios opcionales autorizados y homologados por el fabricante, puede ampliarse el campo de aplicación del aparato. Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante. En caso de usar los accesorios específicos, deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los mismos. Guarde las instrucciones de uso. En caso de entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 125 30.11.2015 16:07:25

Advertencias de seguridad de carácter general

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Este aparato no deberá ser usado por niños. Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica. Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo. Impida que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el cuidado del aparato no podrán ser efectuados por niños si no cuentan con la supervisión de una persona adulta responsable de su seguridad.

Mantener el aparato siempre bajo vigilancia durante su funcionamiento. Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. 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.

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.

No llevar el cable de conexión del aparato por encima de bordes cortantes o superficies calientes. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Si el cable de conexión del aparato se daña, el fabricante o su servicio de asistencia técnica o una persona igualmente cualificada deberán reemplazarlo para evitar riesgos. Solo nuestro servicio de asistencia técnica podrá realizar reparaciones en el aparato.

Advertencias de seguridad para este aparato

⚠ ¡Peligro de lesiones!

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato. Extraer el cable de conexión de la toma de corriente en caso de no utilizar el aparato. Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla bajo el grifo de agua. No utilizar nunca una limpiadora de vapor.

Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 126 30.11.2015 16:07:25

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!
Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el servicio, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. El aparato continúa funcionando durante unos instantes tras desconectarlo y se detiene en la posición para cambiar el accesorio. No modificar la posición del brazo giratorio con el aparato en funcionamiento. Esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
No agarrar nunca las piezas giratorias. ¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! No introducir las manos en la boca de llenado.
¡Trabajar sólo con la tapa colocada! Por razones de seguridad, el aparato deberá usarse solo con los accionamientos no utilizados cubiertos con las tapas protectoras correspondientes.

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!
No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni cantos de los discos picadores. ¡Sujetar los discos picadores sólo por el borde! No tocar ni manipular nunca las cuchillas directamente con las manos.

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes / el accionamiento giratorio!
¡No introducir nunca las manos en la batidora montada! Trabajar siempre con la batidora completamente armada 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 o espumoso en la batidora.

⚠ ¡Importante!
Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante. En caso de usar los accesorios específicos, deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los mismos. Utilizar sólo un accesorio simultáneamente con la base motriz.

⚠ Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios

¡Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso!

¡Atención! Cuchillas giratorias.

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 127 30.11.2015 16:07:25

⚠ ¡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*

Sistemas de seguridad

Dispositivo de seguridad de conexión

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

- si el recipiente de mezcla (11) está colocado en la máquina y se ha encajado girándolo

y

- si la tapa protectora del accionamiento de la batidora (8) está colocada.

Protección contra puesta en marcha fortuita

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

Seguro contra sobrecarga

Si el motor se desconecta automáticamente durante el uso, la protección contra sobrecarga está activada. 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».
Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato; véase al respecto la vista general de modelos (**fig. M**). El aparato no requiere mantenimiento.

Descripción del aparato

Desplegar 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.
0/off = Parada
M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).
Nivel **1-7**, velocidad de trabajo:
1 = velocidad baja – lento,
7 = velocidad alta – rápido.

4 Indicador de funcionamiento
Se ilumina durante el funcionamiento del aparato (mando giratorio en **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
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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 128 30.11.2015 16:07:25

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 para batidora (accesorio especial*)
En caso de no utilizar los accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.
10 Recogecable automático

Recipiente de mezcla con accesorios
11 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable
12 Tapa

Accesorios
13 Varilla mezcladora «Profi Flexi»
14 Varilla batidora profesional
15 Garfio amasador con separador de masa
16 Bolsa para accesorios
Para guardar los accesorios y los discos picadores.

Cortador-rallador
17 Empujador
18 Tapa con boca de llenado
19 Discos picadores
a Disco reversible «Profi Supercut» – grueso/fino
b Disco reversible para rallado grueso/fino
c Disco rallador – semifino
d Disco para rallar patatas a la suiza
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 o solicitarlo al servicio de asistencia técnica.

Posiciones de trabajo

Figura 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.

Nota
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	Accesorios	Velocidad de trabajo
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 129 30.11.2015 16:07:25

Usar del aparato

⚠ ¡Peligro de lesiones!
Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato.

¡Atención!
Usar el aparato sólo con los accesorios en posición de trabajo. ¡No hacer funcionar el aparato en vacío! No exponer el aparato y sus accesorios a la acción de fuentes de calor. Las piezas no son aptas para emplear en el microondas.

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

Advertencia importante
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.
- Tirar del cable, una sola vez, hasta alcanzar la longitud deseada (máxima longitud 100 cm) y soltarlo lentamente; el cable queda retenido en esta posición (**fig. D**).
- Reducir la longitud del cable de conexión: Tirar ligeramente del cable y desenrollarlo hasta alcanzar la longitud de trabajo deseada. Volver a tirar ligeramente del cable y soltarlo lentamente; el cable queda retenido en esta posición.

¡Atención!
En caso de que el cable se quede enganchado, extraerlo completamente de su alojamiento y enrollarlo.

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

Recipiente de mezcla y accesorios

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

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

Varilla mezcladora «Profi Flexi» (13)

para preparar masas, por ejemplo masa batida de bizcocho

Varilla batidora profesional (14)

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

Garfio amasador (15)

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

Advertencia importante para la utilización de la varilla batidora (fig. E):
La varilla batidora deberá estar casi en contacto con el fondo del recipiente a fin de mezclar óptimamente todos los ingredientes. De lo contrario habrá que adaptar el ajuste de altura de la varilla batidora procediendo del modo siguiente:

- Extraiga el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 130 30.11.2015 16:07:25

- Encajar la varilla batidora en el accionamiento correspondiente, haciéndola enclavar en el mismo.
- Sujetar la varilla batidora y soltar la tuerca girándola en sentido horario con una llave fija (ancho de boca 8).
- Ajustar la altura correcta de la varilla girándola hasta alcanzar la altura óptima: girando en sentido horario se eleva; girando en sentido antihorario se baja
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **1**.

- Comprobar la altura de la varilla ajustada; corregirla en caso necesario.
- En caso de que el ajuste de la altura de la varilla fuera correcto, pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.

- Sujetar la varilla batidora y apretar la tuerca en sentido antihorario con una llave fija (ancho de boca 8).

Trabajar con el recipiente de mezcla y los accesorios (fig. F):

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

- Colocar el recipiente:
  Colocar el recipiente, inclinado hacia delante, y después asentarlo, girarlo en sentido antihorario hasta que encaje.
- Montar el accesorio que vaya a utilizarse, varilla mezcladora, varilla batidora o garfio amasador, haciéndolo encajar hasta el tope en el accionamiento.

Nota:
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 el nivel deseado.

Nuestra sugerencia:

– **Varilla mezcladora «Profi Flexi»:**
mezclar primero en el nivel 1-2 y ajustar a continuación el nivel 7
– **Varilla batidora** «Profi»:
nivel 7; mezclar los ingredientes en el nivel 1
– **Garfio amasador:**
mezclar primero los ingredientes en el nivel 1
y amasarlos a continuación en el nivel 3

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 y elementos. Véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cortador-rallador

⚠ Peligro de lesiones

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 131 30.11.2015 16:07:26

¡Atención!
Utilizar el cortador-rallador sólo si está 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 Figura G:
Con objeto de evitar daños importantes en su aparato en caso de sobrecarga del cortador-rallador, 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.

Disco reversible «Profi Supercut» grueso / fino

para cortar frutar y verdura.
Procesar en el nivel 5.
Denominación en el disco reversible para picar y cortar:
«Grueso» designa la cara más gruesa
«Fino» designa la cara más fina

¡Atención!
El disco reversible para cortar no es adecuada para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas sólo en frío.

Disco reversible para rallado – grueso / fino

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

¡Atención!
El disco reversible para rallado no es adecuado para rallar nueces. Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa en el nivel 7.

Disco rallador – semifino

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

¡Atención!
El disco rallador no es adecuado para rallar quesos blandos y que se pueden cortar en lonchas (tipo edamer o gouda).

Disco para rallar patatas a la suiza

Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.
Rallar: procesar en nivel 7.
Cortar: procesar en nivel 5.

Trabajar con el cortador-rallador Fig. H:

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Colocar el recipiente:
  Colocar el recipiente, inclinado hacia delante, y después asentarlo, girarlo en sentido antihorario hasta que encaje.

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **3**.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento del cortador-rallador **(fig. H-5a)**.
- Sujetar el soporte portadiscos por el extremo inferior. Prestar atención a que las dos puntas estén hacia arriba,.
- Colocar cuidadosamente el disco picador o el disco rallador sobre las puntas del soporte portadiscos **(fig. H-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. H-6b)**.
- Montar la tapa (teniendo en cuenta la marca) y girarla en sentido horario hasta el tope.
- Colocar el cortador-rallador sobre el accionamiento, tal como se muestra en la **figura H-8**, y girarlo en sentido horario hasta el tope.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 132 30.11.2015 16:07:26

- Colocar el mando giratorio en el nivel recomendado.
- 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.

Nota: Si los alimentos se quedan atascados en el cortador-rallador, desconectar el robot de cocina, extraer el cable de conexión de la toma de corriente y esperar a que el accionamiento se haya detenido. A continuación retirar la tapa del cortador-rallador y vaciar la boca de llenado.

Tras concluir el trabajo
- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Girar el cortador-rallador en sentido antihorario y retirarlo.
- Girar la tapa en sentido antihorario y retirarla.
- Retirar el soporte portadiscos y el disco. Para ello, presionar con el dedo contra el eje de transmisión desde abajo **(figura J)**.
- 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! Retirar o montar la batidora sólo con el accionamiento parado. Trabajar siempre con la batidora completamente armada 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 batidora
Figura K:

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **4**.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la batidora.
- Montar el vaso de la batidora (la marca en el asa de la jarra debe coincidir con la marca de la base motriz); girarla en sentido antihorario hasta el tope.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
  Cantidad máxima de líquido = 1,25 litros.
  Cantidad máxima de líquidos calientes o que producen espuma= 0,5 litros.
  Cantidad óptima de elaboración para productos sólidos = 50–100 gramos.
- Montar la tapa en la jarra y girarla en sentido antihorario hasta el tope en el asa. La tapa tiene que estar enclavada.
- Colocar el mando giratorio al nivel deseado.

Agregar o reponer ingredientes
Figura K-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 y extraer la batidora en sentido horario.

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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 133 30.11.2015 16:07:26

Cuidados y limpieza

¡Atención!
No emplear productos de limpieza abrasivos. Las superficies podrían dañarse.

Limpiar la base motriz

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!
No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla bajo el grifo de agua. No utilizar nunca una limpiadora de vapor.

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz y las tapas protectoras sólo con un paño húmedo. En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas.
- Secar la base motriz.

Limpiar el recipiente y los accesorios

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 aptas para el lavavajillas.

Consejo práctico: Al rallar zanahorias 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 de cocina y frotando con un paño el cortador-rallador (¡no los discos picadores!). 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 directamente con las manos.

La jarra, la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.

Consejo práctico: después de procesar líquidos, muchas veces se puede limpiar la jarra batidora sin necesidad de retirarla de la base motriz. Simplemente basta con poner un poco de agua y lavavajillas manual en la batidora montada en el aparato. Activar durante unos instantes la batidora (nivel **M**). Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

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

Guardar el aparato

⚠ ¡Peligro de lesiones!
Extraer el cable de conexión de la toma de corriente en caso de no utilizar el aparato.

Figura L:

- Guardar los accesorios y los discos picadores en la bolsa de accesorios.
- Guardar la bolsa en el recipiente de mezcla.

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
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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 134 30.11.2015 16:07:26

Avería
El aparato no se pone en marcha.

Solución
- 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 marcha fortuita está activado. Colocar el aparato en la posición «**0/off**» y a continuación ajustar el nivel deseado.

Avería
El aparato se desconecta durante la marcha. La protección contra sobrecarga se ha activado. Se ha elaborado una cantidad excesiva de alimentos.

Solución
- 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 accidentalmente la tecla de desbloqueo. El brazo giratorio se desplaza hacia arriba. El accionamiento se desconecta, pero no permanece en la posición para cambio de accesorios.

Solución
- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Colocar el brazo giratorio en la posición de trabajo «**1**».

- Conectar el aparato (nivel 1).
- Desconectar el aparato.

El accesorio permanece 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.

Solución
- 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.
- Volver a 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.

Ejemplos prácticos

Nata montada

– 100 g-600 g
- Batir la nata con la varilla batidora durante 1½-4 minutos en el nivel 7, según la cantidad y las propiedades concretas de la nata.

Clara de huevo

– 1 a 8 claras de huevo
- Batir las claras de huevo con la varilla batidora durante 4-6 minutos en el nivel 7.

Masa de bizcocho

Receta básica
– 2 huevos
– 2-3 cucharadas soperas de agua caliente
– 100 g de azúcar
– 1 sobrecito de azúcar de vainilla
– 70 g de harina
– 70 gramos de fécula de maíz (maicena)
– o levadura en polvo

125_MUM59xxx_8001027205.indb 135 30.11.2015 16:07:27

■ Batir todos los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con la varilla batidora durante 4-6 minutos en el nivel 7, hasta formar una masa esponjosa consistente.
■ Colocar el mando giratorio en el nivel 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 x la receta básica

Masa batida

Receta básica

– 6 huevos
– 500 g de azúcar
– 1 pizca de sal
– 2 sobrecitos de azúcar de vainilla o la cáscara ½ limón
– 500 gramos de margarina o mantequilla (temperatura ambiente)
– 1000 g de harina
– 1 sobrecito de levadura en polvo
– 250 ml de leche

■ Batir los huevos, el azúcar, la sal y el azúcar de vainilla o la cáscara de limón durante unos 10 segundos con la batidora en el nivel 1.
■ Llevar al nivel 5 y batir durante aprox. 120 segundos.
■ Añadir la mantequilla y batir 60 segundos en el nivel 3.
■ Añadir la harina y la levadura en polvo y batir unos 2 minutos en el nivel 1.
■ Pasar al nivel 3 y añadir poco a poco la leche durante 2 minutos.

Máxima cantidad: 1 x la receta básica

Masa quebrada (pastaflora)

Receta básica

– 125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)
– 100-125 g de azúcar
– 1 huevo
– 1 pizca de sal
– unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla
– 250 g de harina
– o levadura en polvo

■ Elaborar los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en el nivel 1 y a continuación durante 2-3 minutos en el nivel 6.

A partir de 500 gramos de harina:

■ Amasar los ingredientes con el garfio de amasador durante aprox. ½ minuto en el nivel 1 y a continuación, durante 3-4 minutos, en el nivel 3.

Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Masa de levadura

Receta básica

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

■ Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en el nivel 1 y a continuación, durante 3–6 minutos, en el nivel 3.

Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Masa para pasta

Receta básica

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

■ Batir todos los ingredientes durante 3 a 5 minutos en el nivel 3, hasta formar una masa.

Cantidad máxima: 1,5 x la receta básica

Masa para pan

Receta básica

– 1000 g de harina
– 3 sobrecitos de levadura seca
– 2 cucharaditas de sal
– 660 ml de agua caliente

■ Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en el nivel 1 y a continuación, durante 4-5 minutos, en el nivel 3.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 136 30.11.2015 16:07:27

Mayonesa

– 2 huevos
– 2 cucharaditas de mostaza
– ¼ l de aceite
– 2 cucharadas soperas 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 el nivel 3 (2) o 4 (3) y mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la jarra batidora en dicho nivel.
- Colocar el mando en el nivel 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.

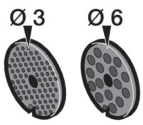
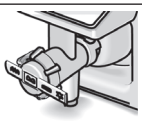
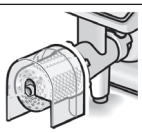
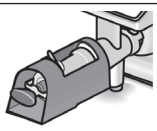
Garantía

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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 137 30.11.2015 16:07:27

Accesorios especiales

	MUZ5ZP1 Exprimidor de cítricos	Para exprimir naranjas, limones y 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 fino (3 mm), grueso (6 mm)	Para la picadora de carne MUZ5FW1. Los discos finos para preparar pasteles y cremas, los gruesos para salchichas y bacón.
	**MUZ45SV1** Accesorio para repostería	Para la picadora de carne MUZ5FW1. Con plantilla metálica para 4 pastas diferentes.
	**MUZ45RV1** Accesorio para rallar	Para la picadora de carne MUZ5FW1. Para rallar nueces, almendras, chocolate y panecillos asentados o secos.
	**MUZ45FV1** Accesorio exprimidor de fruta	Para la picadora de carne 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 cortador-rallador MUZ5DS1. Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.
	MUZ45AG1 Disco para cortar verduras orientales	Para el cortador-rallador MUZ5DS1. Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticos.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 138 30.11.2015 16:07:27

	MUZ45RS1 Disco rallador, grueso	Para el cortador-rallador 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 cortador-rallador 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 139 30.11.2015 16:07:27

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

Para sua segurança 140
Sistemas de segurança 143
Panorâmica do aparelho 143
Posições de trabalho 144
Utilização 144
Limpeza e manutenção 148
Arrumação 149
Ajuda em caso de anomalia 149
Exemplos de utilização 150
Eliminação do aparelho 151
Garantia 152
Acessórios especiais 152

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço. A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.
Este aparelho destina-se ao processamento de volumes habituais ao uso doméstico ou aplicações similares não-comerciais. Aplicações similares incluem, por exemplo: utilização em cozinhas para colaboradores em lojas, escritórios, explorações agrícolas e outros estabelecimentos comerciais, assim como a utilização por hóspedes em pensões, pequenos hotéis e modalidades residenciais semelhantes. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver *“Exemplos de utilização”*)!
Este aparelho é adequado para mexer, amassar e bater alimentos. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias. São possíveis outras aplicações mediante utilização de acessórios homologados pelo fabricante. Este aparelho somente pode ser utilizado com acessórios originais. Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas. Guardar as instruções de serviço. Entregar estas instruções de serviço sempre que o aparelho for cedido a terceiros.

Indicações gerais de segurança

⚠ Perigo de choque elétrico!

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças. Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 140 30.11.2015 16:07:27

Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças sem supervisão.
Não utilizar o aparelho sem vigilância. Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características.
Utilize o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.
Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza.
Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo. As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

Indicações de segurança para este aparelho

⚠ Perigo de ferimentos!

⚠ Perigo de choque elétrico!

Só ligar a ficha à tomada quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho. Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada. Antes de tentar eliminar qualquer anomalia, desligue a ficha da tomada.
Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo sob água corrente. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.
Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o seletor.

⚠ Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação!

Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede elétrica. Depois de desligado, o acionamento ainda se movimenta por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas. Não alterar a posição do braço móvel enquanto o aparelho estiver ligado. Aguardar que o acionamento esteja completamente parado.
Não tocar nas peças em rotação. Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Não tocar no compartimento de enchimento.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 141 30.11.2015 16:07:27

Trabalhar sempre com a tampa colocada!
Por razões de segurança, o aparelho só pode funcionar se os acionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respetivas tampas de proteção.

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!
Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas dos discos de triturar. Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos! Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada / aos acionamentos em rotação!
Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.

⚠ Perigo de queimaduras!
Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

⚠ Importante!
Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais. Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas. Utilizar simultaneamente apenas uma ferramenta e um acessório.

⚠ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios

Seguir as indicações das Instruções de serviço.

Cuidado! Lâminas em rotação.

Cuidado! Ferramentas em rotação.
Não tocar na abertura de enchimento.

⚠ Importante!
É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização. ➞ *“Limpeza e manutenção” ver página 149*

125_MUM59xxx_8001027205.indb 142 30.11.2015 16:07:27

Sistemas de segurança

Proteção 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

e

- a tampa de proteção do acionamento do misturador (8) estiver colocada.

Proteção 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 seletor para **0/off**, e, depois, ligar.

Proteção contra sobrecarga

Se, durante a utilização, o motor se desligar sozinho, isso significa que foi ativada a proteção contra sobrecarga. Uma causa possível pode ser a preparação simultânea de grande quantidade de alimentos.
Como proceder na ativação de um sistema de segurança, ver «Ajuda em caso de anomalias».
Estas Instruções de serviço descrevem diversos modelos **(**ver também a lista de modelos, **Fig. M)**. O aparelho não carece de manutenção.

Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações.
Fig. A:

Aparelho base

1 Botão de desbloqueio

2 Braço móvel
Função de «Easy Armlift» para apoio do movimento ascendente do braço (ver «Posições de trabalho»).

3 Seletor
Depois de desligar o aparelho (posição **0/off**), ele muda automaticamente para a posição ideal para troca da ferramenta.
0/off = Parar
M = Ligação instantânea com velocidade máxima; não largar o seletor, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.
Fases **1-7**, velocidade de funcionamento:
1 = velocidade reduzida – lento,
7 = velocidade elevada – rápido.

4 Indicação de funcionamento
Está iluminada durante o funcionamento (seletor em **M** ou **1-7**). Pisca em caso de erros na utilização do aparelho, na ativação do dispositivo eletrónico de segurança ou de defeito no aparelho, ver capítulo «Ajuda em caso de anomalias».

5 Tampa de proteção do acionamento
Para retirar a tampa de proteção do acionamento, pressionar a zona traseira e retirar a tampa.

6 Acionamento para
– dispositivo para cortar e ralar e
– espremedor de citrinos
(Acessório especial*).
Em caso de não utilização, aplicar a tampa de proteção do acionamento.

7 Acionamento para ferramentas
(varas para massas leves e para bater claras em castelo, varas para massas pesadas) **e picador de carne**
(Acessório especial*)

8 Tampa de proteção do acionamento do misturador

9 Acionamento do misturador (Acessório especial*)
Em caso de não utilização, aplicar a tampa de proteção do acionamento.

10 Sistema automático de enrolamento do cabo

Tigela com acessórios

11 Tigela em inox

12 Tampa

Ferramentas

13 Vara para massas leves «Profi Flexi»

14 Vara para claras em castelo «Profi»

15 Vara para massas pesadas com proteção para as massas

16 Bolsa de acessórios
Para arrumação das ferramentas e dos discos de picar.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 143 30.11.2015 16:07:28

Dispositivo para cortar e ralar
17 Calcador
18 Tampa com canal de enchimento
19 Discos de triturar
- **a** Disco reversível «Profi Supercut» – grosso / fino
- **b** Disco reversível de ralar – grosso / fino
- **c** Disco de raspar – médio/fino
- **d** Disco para bolinhos de batata ralada*

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 o aparelho apenas se os acessórios forem aplicados, de acordo com esta tabela, no acionamento correto e na posição correta e se estiverem em posição de funcionamento. O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.

Nota
O braço móvel está equipado com a função de «Easy Armlift», que apoia o movimento ascendente do braço.

Ajuste da posição de trabalho:

- Acionar 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	Acionamento	Ferramenta/ Acessório	Velocidade de funcionamento
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Montar/desmontar as varas para massas leves, para 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 144 30.11.2015 16:07:28

- Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver «Limpeza e manutenção».

Indicação importante
Estas Instruções de serviço incluem um autocolante com os valores de referência para a velocidade de funcionamento do aparelho, utilizando as ferramentas ou os acessórios. Recomendamos a colagem deste autocolante no aparelho **(Fig. C)**.

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Puxar o cabo para fora, até ao comprimento pretendido (máx. 100 cm) e, depois, libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado **(Fig. D)**.
- Reduzir o comprimento de serviço do cabo: puxar suavemente o cabo e deixá-lo enrolar até ao comprimento desejado. Depois, puxar novamente o cabo e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.

Atenção!
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 acionamento completamente imobilizado – depois de desligado, o acionamento ainda se movimenta por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas.
Movimentar o braço móvel só depois de a ferramenta ficar completamente imobilizada.
Por razões de segurança, o aparelho só pode funcionar, se os acionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respetivas tampas de proteção (5, 8).

Atenção!
Utilizar a tigela apenas para trabalhar com este aparelho.

Vara para massas leves «Profi Flexi» (13)

Para bater massas, p. ex. massas leves.

Vara para claras em castelo «Profi» (14)

Para bater claras em castelo, natas e para bater massas muito leves, p. ex. massa de pão de ló.

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)

Indicações importantes sobre a utilização da vara para bater claras em castelo (Fig. E):
A vara quase deve tocar o fundo da taça, para otimizar a mistura dos ingredientes. Se tal não acontecer, adaptar da seguinte forma o ajuste em altura da vara para bater claras em castelo:

- Retire a ficha da tomada.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.

- Introduzir a vara para bater claras em castelo no acionamento até ao encaixe.
- Segurar bem a vara para claras em castelo e soltar a porca com uma chave de bocas (tamanho 8) no sentido dos ponteiros do relógio.
- Ajustar a altura da vara rodando-a até atingir a altura ideal:
  Rodar no sentido dos ponteiros do relógio: levantar.
  Rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio: baixar.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **1**.

- Controlar a altura da vara e, se necessário, corrigir.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 145 30.11.2015 16:07:28

- Se a altura estiver corretamente ajustada, premir a tecla de desbloqueamento e deslocar o braço móvel para a posição **2**.

- Segurar bem a vara para claras em castelo e apertar a porca com uma chave de bocas (tamanho 8) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Trabalhar com a tigela e as ferramentas (Fig. F):

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.

- Colocar a tigela: Colocar a tigela inclinada para a frente e pousar; rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.
- 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 acionamento.

Nota:
No caso de massas pesadas, rodar a proteção 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 seletor para a fase pretendida.

A nossa sugestão:

– **Vara para massas leves «Profi Flexi»:** Primeiro, misturar na fase 1-2, depois selecionar a fase 7
– **Vara para claras em castelo «Profi»:** Fase 7, envolver os ingredientes na fase 1
– **Vara para massas pesadas:** Primeiro, misturar na fase 1, depois amassar na fase 3

Adicionar ingredientes

- Desligar o aparelho através do seletor.
- 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 seletor.
- Retire a ficha da tomada.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.

- Retirar a ferramenta do acionamento.
- 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 dos discos de picar.
Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos! Montar/desmontar o dispositivo para cortar e ralar somente com o acionamento 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 de funcionamento apresentada.

Proteção contra sobrecarga Fig. G:
Para se evitarem danos importantes no seu aparelho em caso de sobrecarga no dispositivo de cortar e ralar, o veio de acionamento deste dispositivo dispõe de um entalhe (ponto teórico de rutura). Em caso de sobrecarga, o veio de acionamento quebra neste ponto. Um novo suporte de discos com veio de acionamento pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 146 30.11.2015 16:07:28

Disco reversível «Profi Supercut» grosso/fino

Para cortar frutos e legumes
Processamento na fase 5.
Designação no disco reversível de corte:
«Grosso» para o lado de corte mais grosso
«Fino» para o lado de corte mais fino

Atenção!
O disco reversível de corte não é indicado para cortar queijo duro, 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, exceto queijo duro (p. ex., Parmesão).
Processamento na fase 3 ou 4.
Designação no disco reversível para ralar:
«2» para o lado de raspar mais grosso
«4» para o lado de raspar mais fino

Atenção!
O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes. Queijo mole só deve ser ralado com o lado grosso na fase 7.

Disco de raspar – médio/fino

Para ralar batatas cruas, queijo duro (p. ex., Parmesão), chocolate refrigerado e nozes.
Processamento na fase 7.

Atenção!
O disco para ralar não é indicado para ralar queijo mole ou fatiado.

Disco para bolinhos de batata ralada

Para ralar batatas cruas para «rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas.
Ralar: Processamento na fase 7.
Cortar: Processamento na fase 5.

Trabalhar com o dispositivo para cortar e ralar

Fig. H:

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.

- Colocar a tigela:
  Colocar a tigela inclinada para a frente e pousar; rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **3**.

- Retirar a tampa de proteção do acionamento do dispositivo de corte **(Fig. H-5a)**.
- Segurar o suporte de discos pela extremidade 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. H-6a)**.
  No caso dos discos reversíveis, ter atenção para que o lado pretendido fique virado para cima.
- Segurar o suporte de discos pela extremidade superior e inseri-lo na caixa **(Fig. H-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 acionamento, conforme ilustrado na **Fig. H-8**, e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o seletor 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.

Dica: Para obter cortes uniformes, preparar o produto para cortar em molhos de pequeno volume.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 147 30.11.2015 16:07:29

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 acionamento estar completamente parado, retirar a tampa do dispositivo de corte e esvaziar o compartimento de enchimento.

Depois do trabalho
- Desligar o aparelho através do seletor.
- 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 acionamento **(Fig. J)**.
- Limpar os vários componentes.

Misturador

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos acionamentos em rotação!
Nunca segurar no misturador, depois de este estar montado! Desmontar/montar o misturador só com o acionamento 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 (exceto cubos de gelo). Não utilizar o misturador vazio.

Trabalhar com o misturador
Fig. K:
- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço móvel na posição **4**.

- Retirar a tampa de proteção do acionamento do misturador.
- Colocar o copo misturador (marcação na asa com marcação do aparelho base) e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Introduzir os ingredientes.
  Quantidade máxima de líquido = 1,25 litros; quantidade máxima de líquidos quentes ou que formem espuma = 0,5 litros;
  quantidade ideal para sólidos = 50 a 100 gramas;
- Assentar a tampa e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente no punho do misturador. A tampa tem que estar bem encaixada.
- Regular o seletor para a fase pretendida.

Adicionar ingredientes
Fig. K-8:
- Desligar o aparelho através do seletor.
- 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 seletor.
- Rodar o copo misturador no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.

Dica: Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

Limpeza e manutenção

Atenção!
Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. As superfícies exteriores podem sofrer danos.

Limpar o aparelho base

⚠ Perigo de choque elétrico!
Nunca mergulhar o aparelho base em água nem lavá-lo sob água corrente. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.
- Retire a ficha da tomada.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 148 30.11.2015 16:07:29

- O aparelho base e a tampa de proteção do acionamento 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.

Dica: 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 triturar). 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.

Dica: 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 de acessórios. Dar atenção às indicações de limpeza existentes na bolsa de acessórios.

Arrumação

⚠ Perigo de ferimentos!
Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada.

Fig. :
- Arrumar as ferramentas e os discos de picar na bolsa de acessórios.
- Arrumar a bolsa de acessórios dentro da tigela.

Ajuda em caso de anomalia

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

Indicação importante:
A indicação de funcionamento a piscar indica um erro no manuseamento do aparelho, uma ativação do dispositivo eletrónico 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.

Avaria
O aparelho não arranca.

Solução
- Verificar se há corrente.
- Verificar a ficha.
- Verificar o braço móvel.
  Posição correta? 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 proteção dos acionamentos que não estão em utilização.
- A proteção contra ligação indevida está ativa. Colocar o aparelho em **0/off** e depois retornar para a fase desejada.

Avaria
O aparelho desliga durante o funcionamento. A proteção contra sobrecarga foi ativada. Foram preparados demasiados alimentos em simultâneo.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 149 30.11.2015 16:07:29

Solução
- Desligar o aparelho.
- Reduzir as quantidades a preparar.
- Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver «Exemplos de aplicação»)!

Avaria
Com o acionamento a funcionar, a tecla de desbloqueamento foi ativada inadvertidamente. O braço móvel desloca-se para cima. O acionamento desliga, mas, no entanto, não fica parado na posição de substituição da ferramenta.

Solução
- Posicionar o seletor em **0/off**.
- Deslocar o braço móvel para a posição **1**.

- Ligar o aparelho (fase 1).
- Desligar de novo o aparelho.

A ferramenta fica parada na posição de substituição.

Avaria
O copo misturador não arranca ou para durante o uso, o acionamento provoca «zumbidos». A lâmina está bloqueada.

Solução
- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Desmontar o copo misturador e eliminar o obstáculo.
- Voltar a montar o copo misturador.
- Ligue o aparelho.

Indicação importante
Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Exemplos de utilização

Natas batidas

– 100 g-600 g
- Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase 7, dependendo da quantidade e das características das natas, com a vara para bater claras em castelo.

Claras

– 1 a 8 claras
- Bater as claras 4 a 6 minutos na fase 7 com a vara para claras em castelo.

Massa de pão de ló

Receita base
– 2 ovos
– 2-3 colheres de sopa de água quente
– 100 g de açúcar
– 1 pacote de açúcar baunilhado
– 70 g de farinha
– 70 g de fécula
– Um pouco de fermento em pó
- Bater os ingredientes (exceto a farinha e a fécula) com a vara para bater claras na fase 7, durante ca. de 4-6 minutos, até formar espuma.
- Rodar o seletor para a fase 1 e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massas leves

Receita base
– 6 ovos
– 500 g de açúcar
– 1 pitada de sal
– 2 pacotinhos de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão
– 500 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)
– 1000 g de farinha
– 1 pacote de fermento em pó
– 250 ml de leite
- Com a vara para massas leves, misturar os ovos, o açúcar, o sal e o açúcar baunilhado ou a casca de limão durante ca. de 10 segundos na fase 1.
- Selecionar a fase 5 e processar durante ca. de 120 segundos.
- Adicionar a manteiga e misturar durante ca. de 60 segundos na fase 3.
- Adicionar a farinha e o fermento e processar durante ca. de 2 minutos na fase 1.
- Selecionar a fase 3 e, em 2 minutos, adicionar o leite aos poucos.

Quantidade máxima: 1 x a receita base

125_MUM59xxx_8001027205.indb 150 30.11.2015 16:07:29

Massa quebrada

Receita base
– 125 g de manteiga (à temperatura ambiente)
– 100-125 g de açúcar
– 1 ovo
– 1 pitada de sal
– Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado
– 250 g de farinha
– Um pouco de fermento em pó
■ Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, mais 2-3 minutos na fase 6.

A partir de 500 g de farinha:
■ Com a vara para massas pesadas, amassar durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, 3–4 minutos na fase 3.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa lêveda

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 1 pacote de
– levedura seca
– Raspa de casca de ½ limão
– 1 pitada de sal
■ Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3-6 minutos, na fase 3.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa batida

Receita base
– 300 g de farinha
– 3 ovos
– Se necessário, juntar 1-2 colheres de sopa (10-20 g) de água fria
■ Trabalhar todos os ingredientes ca. de 3 a 5 minutos na fase 3 até formar uma massa.

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Massa de pão

Receita base
– 1000 g de farinha
– 3 pacotes de levedura seca
– 2 colheres de chá de sal
– 660 ml de água quente
■ Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante ca. de 4-5 minutos na fase 3.

Maionese

– 2 ovos
– 2 colheres de chá de mostarda
– ¼ l de óleo
– 2 colheres de sopa de sumo de limão ou vinagre
– 1 pitada de sal
– 1 pitada de açúcar

Os ingredientes têm que estar todos à mesma temperatura.
■ Misturar os ingredientes (exceto 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.

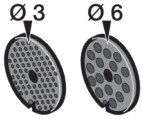
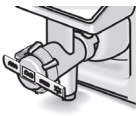
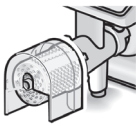
125_MUM59xxx_8001027205.indb 151 30.11.2015 16:07:29

Garantia

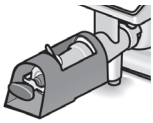
Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país em que o mesmo for adquirido. O representante onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço dentro da garantia é, no entanto, necessária a 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 biscoitos	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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 152 30.11.2015 16:07:30

	**MUZ45FV1** Adaptador para espremedor de fruta	Para o picador de carne MUZ5FW1. Para espremer frutos de baga, exceto framboesas, tomates e frutos de roseira brava para fazer mousse. Serão tirados os pés às groselhas, p. ex., e os frutos serão, simultaneamente, descaroçados.
	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 acionamento 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 153 30.11.2015 16:07:30

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

Για την ασφάλειά σας....154
Συστήματα ασφαλείας....157
Με μια ματιά....157
Θέσεις εργασίας....158
Χειρισμός....159
Καθαρισμός και φροντίδα....163
Φύλαξη....164
Αντιμετώπιση βλαβών....164
Παραδείγματα εφαρμογών....165
Απόσυρση....166
Όροι εγγύησης....167
Ειδικά εξαρτήματα....168

Για την ασφάλειά σας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από τη χρήση, για να έχετε σημαντικές υποδείξεις ασφάλειας και χειρισμού αυτής της συσκευής. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων που συνηθίζονται στην οικιακή χρήση ή σε παρόμοιες μη επαγγελματικές χρήσεις. Στις συνήθεις οικιακές χρήσεις περιλαμβάνεται π.χ. η χρήση σε κουζίνες συνεργατών σε καταστήματα, γραφεία, γεωργικές και άλλες μικρές επιχειρήσεις, καθώς και η χρήση από τους ενοίκους πανδοχείων, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων χώρων διαμονής. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλ. *«Παραδείγματα εφαρμογών»*)!

Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για το ανακάτεμα, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή ουσιών. Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα γνήσια εξαρτήματα. Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 154 30.11.2015 16:07:30

Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιό σύνδεσής της μακριά από παιδιά. Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη. Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2000 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Όταν δεν υπάρχει επίβλεψη, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε η συσκευή από το δίκτυο. Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο πάνω από κοφτερές ακμές ή καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Όταν το καλώδιο σύνδεσης αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή από ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας.

Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Βάλτε το φις στην πρίζα. αφού πρώτα έχουν ολοκληρωθεί όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή. Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, τραβάτε το φις από την πρίζα. Πριν την αντιμετώπιση μιας βλάβης τραβήξτε το φις από την πρίζα.

Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρό και μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή. Ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα περιστρεφόμενα εργαλεία!

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 155 30.11.2015 16:07:30

Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο μηχανισμός κίνησης για λίγο χρόνο και ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου. Μην αλλάξετε τη ρύθμιση του στρεφόμενου βραχίονα, ενώ η συσκευή είναι ενεργοποποιημένη. Περίμενετε την πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
Μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα μέρη. Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Μη βάζετε τα δάκτυλά σας μέσα στη χοάνη πλήρωσης. Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι! Για λόγους ασφαλείας η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνον, όταν είναι καλυμμένοι οι μη χρησιμοποιούμενοι μηχανισμοί κίνησης με τα καλύμματα προστασίας των μηχανισμών κίνησης.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!
Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.! Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με γυμνά χέρια.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια του μίξερ/ τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης!
Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!
Όταν δουλεύετε καυτά αναμειγνυόμενα τρόφιμα, εξέρχεται ατμός από τη χοάνη στο καπάκι. Προσθέτετε μόνο το πολύ 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό.

⚠ Σημαντικό!
Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα γνήσια εξαρτήματα. Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης. Χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα μόνο ένα εργαλείο ή εξάρτημα.

⚠ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή στα εξαρτήματα

Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.

Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.

Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

⚠ 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 163*

125_MUM59xxx_8001027205.indb 156 30.11.2015 16:07:30

Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια ενεργοποίησης

Βλέπε στον πίνακα "Θέσεις εργασίας".
Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο στη θέση **1** και **3:**

- όταν το μπολ (11) έχει τοποθετηθεί και έχει στραφεί μέχρι να ασφαλίσει

και

- έχει τοποθετηθεί το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης του μίξερ (8).

Ασφάλεια επανενεργοποίησης

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 τη συμπεριφορά σε περίπτωση ενεργοποίησης κάποιου συστήματος ασφαλείας ανατρέξτε στην ενότητα «Αντιμετώπιση βλαβών».
Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες παραλλαγές, βλέπε επίσης στο συνοπτικό πίνακα μοντέλων **(Εικόνα M)**. Η συσκευή δε χρειάζεται συντήρηση.

Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ 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 (βλέπε «Θέσεις εργασίας»).

3 Περιστροφικό;ς διακόπτης
Μετά την απενεργοποίηση (θέση **0/off**) η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στην ιδανική θέση για την αλλαγή των εργαλείων.
0/off = Στοπ
M = Στιγμιαία λειτουργία με το μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε το διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμειξης.
Βαθμίδα **1-7**, Ταχύτητα εργασίας:
1 = Χαμηλός αριθμός στροφών – αργά,
7 = Υψηλός αριθμός στροφών – γρήγορα.

4 Ένδειξη λειτουργίας
Ανάβει κατά τη λειτουργία (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **M** ή **1–7**). Αναβοσβήνει σε περίπτωση σφαλμάτων στον χειρισμό της συσκευής, κατά την ενεργοποίηση της ηλεκτρονικής ασφάλειας ή αντίστοιχα σε περίπτωση βλάβης της συσκευής, βλέπε «Αντιμετώπιση βλαβών».

5 Καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης
Για την αφαίρεση του καπακιού προστασίας του μηχανισμού κίνησης πιέστε στην πίσω περιοχή και αφαιρέστε το καπάκι.

6 Μηχανισμός κίνησης για
– **πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας** και
– **λεμονοστύφτη** (ειδικό εξάρτημα).
Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης.

7 Μηχανισμός κίνησης για εργαλεία (αναδευτήρας, χτυπητήρι, ζυμωτήρι) **και κρεατομηχανή** (ειδικό εξάρτημα*)

8 Καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης του μίξερ

9 Μηχανισμός κίνησης για το μίξερ (ειδικός εξοπλισμός*)
Όταν δε χρησιμοποιείται, τοποθετήστε καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης του μίξερ.

10 Αυτόματος τυλιχτήρας καλωδίου

125_MUM59xxx_8001027205.indb 157 30.11.2015 16:07:30

Μπολ με εξαρτήματα
11 Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα
12 Καπάκι

Εργαλεία
13 Αναδευτήρας «Profi Flexi»
14 Επαγγελματικό χτυπητήρι
15 Ζυμωτήρι με σπάτουλα
16 Θήκη εξαρτημάτων
Για τη φύλαξη των εργαλείων και των δίσκων κοπής.

Πολυκόφτης συνεχούς λειτουργίας
17 Εξάρτημα ώθησης
18 Καπάκι με υποδοχή πλήρωσης
19 Δίσκοι κοπής
a Δίσκος κοπής δύο όψεων «Profi Supercut» – χοντρή / ψιλή κοπή
b Δίσκος ξυσίματος δύο όψεων – χοντρό / ψιλό ξύσιμο
c Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο
d Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοτηγανίτες
20 Φορέας δίσκου
21 Περίβλημα με άνοιγμα εξόδου

Μίξερ*
22 Δοχείο ανάμειξης
23 Καπάκι
24 Χοάνη

Εάν ένα εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παραδοσης, μπορείτε να το προμηθευτείτε από το εμπόριο και την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Θέσεις εργασίας

Εικόνα B:

Προσοχή!
Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο, όταν το εργαλείο / εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σύμφωνα με αυτό τον πίνακα στο σωστό μηχανισμό κινησης και στη σωστή θέση και όταν βρίσκεται στη θέση εργασίας. Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να είναι ασφαλισμένος σε κάθε θέση εργασίας.

Υπόδειξη:
Ο στρεφόμενος βραχίονας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «Easy Armlift», η οποία υποστηρίζει το μηχανισμό κίνησης του βραχίονα στρέψης προς τα πάνω.

Ρύθμιση της θέσης εργασίας:

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και μετακινήστε το στρεφόμενο βραχίονα. Υποστηρίξτε την κίνηση με το ένα χέρι.
- Μετακινήστε το στρεφόμενο βραχίονα στην επιθυμητή θέση, μέχρι να ασφαλίσει.

Θέση	Μηχανισμός κίνησης	Εργαλείο/ Εξαρτήματα	Ταχύτητα λειτουργίας
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Τοποθέτηση / αφαίρεση του αναδευτήρα, του χτυπητηριού και του ζυμωτηριού. Προσθήκη μεγάλων ποσοτήτων επεξεργασίας.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 158 30.11.2015 16:07:30

Χειρισμός

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!
Βάλτε το φις στην πρίζα. αφού πρώτα έχουν ολοκληρωθεί όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.

Προσοχή!
Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον με το εξάρτημα / εργαλείο στη θέση εργασίας. Μη λειτουργείτε τη συσκευή άδεια. 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, βλέπε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

Σημαντική υπόδειξη
Σε αυτές τις δηγίες χρήσης βρίσκεται ένα αυτοκόλλητο με ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας της συσκευής κατά τη χρήση των εργαλείων ή των εξαρτημάτων. Εμείς σας συνιστούμε, να τοποθετήσετε αυτό το αυτοκόλλητο στη συσκευή **(Εικόνα C)**.

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε το καλώδιο με μιάς μέχρι το επιθυμητό μήκος (το πολύ 100 cm) προς τα έξω και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει στη θέση αυτή **(Εικόνα D)**.
- Ελάττωση του μήκους εργασίας του καλωδίου: Τραβήξτε ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το να τυλιχτεί μέχρι το επιθυμητό μήκος. Μετά τραβήξτε εκ νέου ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο σταθεροποιείται.

Προσοχή!
Εάν μαγκωθεί το καλώδιο, τότε τραβήξτε το εντελώς έξω και αφήστε το μετά να ξανατυλιχτεί.

- Συνδέστε το φις στην πρίζα του ρεύματος.

Μπολ και εργαλεία

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα 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 ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης – μετά την απενεργοποίηση ο μηχανισμός κίνησης εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο και ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου. Στρέψτε το στρεφόμενο βραχίονα, αφού ακινητοποιηθεί πρώτα το εργαλείο.
Για λόγους ασφαλείας η συσκευή επιτρέπεται να λειτουργήσει μόνον, όταν είναι καλυμμένοι οι μη χρησιμοποιούμενοι μηχανισμοί κίνησης με τα καπάκια προστασίας των μηχανισμών κίνησης (5, 8).

Προσοχή!
Χρησιμοποιείτε το μπολ μόνο για εργασίες με αυτή τη συσκευή.

Αναδευτήρας «Profi Flexi» (13)
για το ανακάτεμα ζύμης, π. χ. ζύμη κέικ

Επαγγελματικό χτυπητήρι (14)
για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π. χ. ζύμη μπισκότου

Ζυμωτήρι (15)
για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμειξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να τεμαχιστούν (π. χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας)

Σημαντική υπόδειξη για τη χρήση του χτυπητηριού (Εικόνα E)
Το χτυπητήρι θα πρέπει να αγγίζει σχεδόν τον πυθμένα του μπολ, ώστε να αναμειγνύονται ιδανικά τα υλικά. Αν όχι, προσαρμόστε τη ρύθμιση ύψους του χτυπητηριού ως εξής:

- Τραβήξτε το φις από την πρίζα.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.

- Τοποθετήστε το χτυπητήρι στο μηχανισμό κίνησης μέχρι να ασφαλίσει.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 159 30.11.2015 16:07:30

- Κρατήστε το χτυπητήρι και λύστε το παξιμάδι με ένα γερμανικό κλειδί (SW 8) στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Ρυθμίστε το ύψος του χτυπητηριού, στρέφοντας το εργαλείο στο ιδανικό ύψος:
  Στροφή προς τη φορά των δεικτών το ρολογιού: Ανέβασμα.
  Στροφή αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού: Κατέβασμα
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.

- Ελέγξτε το ύψος του χτυπητηριού, εάν χρειάζεται, διορθώστε το.
- Όταν το ύψος έχει ρυθμιστεί σωστά, πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.

- Κρατήστε το χτυπητήρι και σφίξτε το παξιμάδι με ένα γερμανικό κλειδί (SW 8) αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Εργασία με το μπολ και τα εργαλεία (Εικόνα F):

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.

- Τοποθέτηση του μπολ:
  Περάστε το κεκλιμένο προς τα εμπρός μπολ και μετά εναποθέστε το, στρέψτε το ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι να ασφαλίσει.
- Ανάλογα με την εργασία τοποθετήστε στο μηχανισμό κίνησης τον αναδευτήρα, το χτυπητήρι ή το ζυμωτήρι έτσι, ώστε να ασφαλίσει.

Υπόδειξη:
Στο ζυμωτήρι στρέψτε τη σπάτουλα της ζύμης, μέχρι να μπορεί να ασφαλίσει το εργαλείο **(Εικόνα E-4b)**.

- Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.

- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Η σύστασή μας:

– **Αναδευτήρας «Profi Flexi»**
  Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1-2, μετά επιλέξτε τη βαθμίδα 7
– **Επαγγελματικό χτυπητήρι**:
  Βαθμίδα 7, ανακάτεμα στη βαθμίδα 1
– **Ζυμωτήρι:**
  Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1, ζύμωμα στη βαθμίδα 3

Συμπλήρωση υλικών

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Συμπληρώστε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.

ή

- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.

- Προσθέστε τα υλικά.

Μετά την εργασία

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Τραβήξτε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.

- Αφαιρέστε το εργαλείο από το μηχανισμό κίνησης.
- Αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα, βλέπε «Καθαρισμός και φροντίδα».

Πολυκόφτης συνεχούς λειτουργίας

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού
Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής.
Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη!
Τοποθετείτε/αφαιρείτε τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας μόνο με ακινητοποιημένη το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φις από την πρίζα.
Μη βάζετε τα δάκτυλά σας μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 160 30.11.2015 16:07:31

Προσοχή!
Χρησιμοποιείτε τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε ποτέ τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας στη βασική συσκευή. Λειτουργείτε τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας μόνο στην καθορισμένη θέση λειτουργίας.

Προστασία από υπερφόρτωση
Εικόνα C:
Για να αποφευχθούν μεγάλες ζημιές στη συσκευή σας σε περίπτωση υπερφόρτωσης του πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας, ο άξονας κίνησης του πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας διαθέτει μια εγκοπή (σημείο προκαθορισμένης θραύσης). Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει ο άξονας κίνησης σ' αυτό το σημείο. Έναν καινούργιο φορέα δίσκου με άξονα κίνησης μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Δίσκος κοπής δύο όψεων «Profi Supercut» – χοντρή / ψιλή κοπή

για την κοπή φρούτων και λαχανικών.
Επεξεργασία στη βαθμίδα 5.
Χαρακτηρισμός στο δίσκο κοπής δύο όψεων:
«Χοντρά» για τη χοντρή πλευρά κοπής
«Λεπτά» για τη λεπτή πλευρά κοπής

Προσοχή!
Ο δίσκος κοπής δύο όψεων δεν είναι κατάλληλος για την κοπή σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

Δίσκος ξυσίματος δύο όψεων – χοντρό / ψιλό ξύσιμο

για το ξύσιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π.χ. τυρί παρμεζάνα).
Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 ή 4.
Χαρακτηρισμός στο δίσκο ξυσίματος δύο όψεων:
«2» για τη χοντρή πλευρά ξυσίματος
«4» για τη λεπτή πλευρά ξυσίματος

Προσοχή!
Ο δίσκος ξυσίματος δύο όψεων δεν είναι κατάλληλος για το ξύσιμο φουντουκιών ή καρυδιών. Ξύνετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά χοντρού ξυσίματος στη βαθμίδα 7.

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

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

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

Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοτηγανίτες

Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για τηγανητές πατάτες Ελβετίας και πατατοτηγανίτες για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.
Τρύψιμο: Επεξεργασία στη βαθμίδα 7.
Κοπή: Επεξεργασία στη βαθμίδα 5.

Εργασία με τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας
Εικόνα H:
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.

- Τοποθέτηση του μπολ: Περάστε το κεκλιμένο προς τα εμπρός μπολ και μετά εναποθέστε το, στρέψτε το ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι να ασφαλίσει.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **3**.

- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης από τον κινητήρα του πολυκόφτη συνεχούς λειτουγίας **(Εικόνα H-5a)**.
- Κρατήστε σταθερά το φορέα του δίσκου στο κάτω άκρο, συγχρόνως οι δύο μύτες πρέπει να δείχνουν προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής ή ξυσίματος προσεκτικά επάνω στις μύτες του φορέα του δίσκου **(Εικόνα H-6a)**. Στους δίσκους δύο όψεων προσέξτε να δείχνει η επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 161 30.11.2015 16:07:31

- Πιάστε τον φορέα του δίσκου στο επάνω άκρο και τοποθετήστε τον στο περίβλημα **(Εικόνα H-6b)**.
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας, όπως φαίνεται στην **Εικόνα H-8** πάνω στο μηχανισμό κίνησης και στρέψτε τον στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη συνιστώμενη βαθμίδα.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης και σπρώξτε τα με το εξάρτημα ώθησης.

Προσοχή!
Αποφεύγετε τη συσσώρευση των τεμαχισμένων τροφίμων στο άνοιγμα εξόδου.

Συμβουλή: Για ομοιόμορφα αποτελέσματα κοπής κόβετε τα λεπτά τρόφιμα σε ματσάκια.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που μαγκώσουν τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα στον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας, απενεργοποιήστε την κουζινομηχανή, τραβήξτε το φις από την πρίζα, περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης, αφαιρέστε το καπάκι του πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας και αδειάστε την υποδοχή πλήρωσης.

Μετά την εργασία
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Γυρίστε τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Αφαιρέστε το φορέα του δίσκου μαζί με το δίσκο. Γι' αυτό πιέστε με το δάχτυλο από κάτω τον άξονα κίνησης **(Εικόνα J)**.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα.

Μίξερ

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια του μίξερ/τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης!
Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνο, όταν ο μηχανισμός κίνησης είναι ακινητοποιημένος! Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!
Όταν δουλεύετε καυτά αναμειγνυόμενα τρόφιμα, εξέρχεται ατμός από τη χοάνη στο καπάκι. Προσθέτετε μόνο το πολύ 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό.

Προσοχή!
Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

Εργασία με το μίξερ
Εικόνα K:

- Πατήστε το κουμπί απασφάλισης και φέρτε το στεφόμενο βραχίονα στη θέση **4**.
- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης του μίξερ.
- Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης (το σημάδι στη λαβή να συμπίπτει με το σημάδι στη βασική συσκευή) και στρέψτε αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Προσθέστε τα υλικά.
  Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,25 λίτρα, μέγιστη ποσότητα αφρίζοντα ή καυτά υγρά = 0,5 λίτρα, ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 50 έως 100 γραμμάρια.
- Τοποθετήστε το καπάκι και γυρίστε το αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα στη λαβή του μίξερ. Το καπάκι πρέπει να έχει ασφαλίσει.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 162 30.11.2015 16:07:32

Συμπλήρωση υλικών
Εικόνα K-8:
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Αφαιρέστε το καπάκι και προσθέστε τα υλικά

ή
- αφαιρέστε τη χοάνη και προσθέστε λίγα-λίγα τα στερεά υλικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή
- προσθέστε τα υγρά υλικά μέσα από τη χοάνη.

Μετά την εργασία
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Γυρίστε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!
Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά. Οι επιφάνειες μπορεί να υποστούν φθορές.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό και μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.
- Τραβήξτε το φις από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή και το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίστε στεγνά τη συσκευή.

Καθαρισμός του μπολ και των εργαλείων

Το μπολ και τα εργαλεία πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο των πιάτων, γιατί υπάρχει κίνδυνος για μόνιμες παραμορφώσεις κατά τη διαδικασία της πλύσης!

Καθαρισμός του πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας

Όλα τα μέρη του πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Για την απομάκρυνση του κόκκινου χρώματος μετά την επεξεργασία π.χ. καρότων, βρέξτε ένα πανί με λίγο λάδι φαγητού και τρίψτε μ' αυτό τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας (όχι τους δίσκους κοπής). Μετά πλύνετε τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας.

Καθαρισμός του μίξερ

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!
Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με γυμνά χέρια.

Το δοχείο ανάμειξης, το καπάκι και η χοάνη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Μετά την επεξεργασία υγρών συχνά αρκεί να καθαρίσετε το μίξερ χωρίς να το αφαιρέσετε από τη συσκευή. Για το σκοπό αυτό προσθέστε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Ενεργοποποιήστε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ (βαθμίδα **M**). Χύστε το νερό πλύσης και ξεπλύνετε το μίξερ με καθαρό νερό.

Σημαντική υπόδειξη:
Όταν χρειάζεται, καθαρίστε τη θήκη εξαρτημάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις φροντίδας στη θήκη.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 163 30.11.2015 16:07:32

Φύλαξη

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!
Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, τραβάτε το φις από την πρίζα.

Εικόνα :
- Τοποθετήστε τα εργαλεία και τους δίσκους κοπής στη θήκη εξαρτημάτων.
- Τοποθετήστε τη θήκη εξαρτημάτων μέσα στο μπολ.

Αντιμετώπιση βλαβών

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!
Πριν την αντιμετώπιση μιας βλάβης τραβήξτε το φις από την πρίζα.

Σημαντική υπόδειξη:
Ένα σφάλμα στο χειρισμό της συσκευής, η ενεργοποίηση των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή κάποια βλάβη της συσκευής σηματοδοτούνται με το αναβόσβημα της ένδειξης λειτουργίας.
Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να είναι ασφαλισμένος σε κάθε θέση εργασίας.
Προσπαθήστε πρώτα να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα που εμφανίστηκε με τη βοήθεια των ακολούθων υποδείξεων.

Βλάβη
Η συσκευή δεν ξεκινά.

Αντιμετώπιση
- Ελέγξτε την τροφοδοσία ρεύματος.
- Ελέγξτε το φις.
- Ελέγξτε τον στρεφόμενο βραχίονα. Είναι στη σωστή θέση; Έχει ασφαλίσει;
- Σφίξτε το μίξερ ή το μπολ μέχρι τέρμα.
- Τοποθετήστε το καπάκι του μίξερ και σφίξτε το μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης στους μη χρησιμοποιούμενους μηχανισμούς κίνησης.
- Η ασφάλεια επανενεργοποίησης είναι ενεργοποιημένη. Ρυθμίστε τη συσκευή στο **0/off** και μετά πίσω στην επιθυμητή θέση.

Βλάβη
Η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη χρήση. Η ασφάλεια υπερφόρτωσης είναι ενεργοποιημένη. Επεξεργάστηκαν πολύ μεγάλες ποσότητες τροφίμων ταυτόχρονα.

Αντιμετώπιση
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Μειώστε την ποσότητα επεξεργασίας.
- Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλέπε «Παραδείγματα εφαρμογής»)!

Βλάβη
Με περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης πατήθηκε κατά λάθος το πλήκτρο απασφάλισης. Ο περιστρεφόμενος βραχίονας κινείται προς τα πάνω. Ο μηχανισμός κίνησης απενεργοποιείται, αλλά δεν ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.

Αντιμετώπιση
- Θέστε 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 παραμένει κατά τη χρήση ακίνητο, ο κινητήρας «βουίζει». Το μαχαίρι είναι μπλοκαρισμένο.

Αντιμετώπιση
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το μίξερ και απομακρύνετε το εμπόδιο.
- Τοποθετήστε ξανά το μίξερ.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Σημαντική υπόδειξη
Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι η βλάβη, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 164 30.11.2015 16:07:32

Παραδείγματα εφαρμογών

Σαντιγί

– 100 g-600 g
■ Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα 7, ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας, με το χτυπητήρι.

Ασπράδι αυγού

– 1 έως 8 ασπράδια αυγών
■ Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών 4 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα 7 με το χτυπητήρι.

Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή
– 2 αυγά
– 2-3 κουταλιές ζεστό νερό
– 100 γρ. ζάχαρη
– 1 φακελάκι βανίλια
– 70 γρ. αλεύρι
– 70 γρ. κορν φλάουρ
– ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
■ Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ) για 4-6 λεπτά στη βαθμίδα 7 με το χτυπητήρι μέχρι να αφρίσουν.
■ Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και ανακατέψτε μέσα το κοσκινισμένο αλεύρι και κορν φλάουρ, περίπου για ½ έως 1 λεπτό, προσθέτοντάς το κουταλιά κουταλιά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Απλή ζύμη

Βασική συνταγή
– 6 αυγά
– 500 γρ. ζάχαρη
– 1 πρέζα αλάτι
– 2 φακελάκια βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού
– 500 γρ.βούτυρο ή μαργαρίνη (θερμοκρασία δωματίου)
– 1.000 γρ. αλεύρι
– 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
– 250 ml γάλα
■ Αναμείξτε αυγά, ζάχαρη, αλάτι και βανίλια ή ξύσμα φλούδα λεμονιού περίπου 10 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1 με τον αναδευτήρα.
■ Ρυθμίστε τη βαθμίδα 5 και δουλέψτε τα περίπου 120 δευτερόλεπτα.
■ Προσθέστε το βούτυρο και δουλέψτε τα περίπου 60 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 3.
■ Προσθέστε το αλεύρι και τη μπέικιν πάουντερ και ζυμώστε τα όλα περίπου 2 λεπτά στη βαθμίδα 1.
■ Ρυθμίστε στη βαθμίδα 3 και προσθέστε σιγά-σιγά το γάλα μέσα σε 2 λεπτά.

Μέγιστη ποσότητα: 1 φορά τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή
– 125 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
– 100-125 γρ. ζάχαρη
– 1 αυγό
– 1 πρέζα αλάτι
– λίγο ξύσμα φλούδας λεμονιού ή λίγη βανίλια
– 250 γρ. αλεύρι
– ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
■ Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και αναμείξτε τα πρώτα στη βαθμίδα 1 περίπου ½ λεπτό και μετά ανακατέψτε τα με τον αναδευτήρα στη βαθμίδα 6 περίπου για 2-3 λεπτά.

Από 500 γρ. αλεύρι
■ Ζυμώστε τα υλικά περίπου για ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 με το ζυμωτήρι, μετά ζυμώστε για πρίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα 3.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

125_MUM59xxx_8001027205.indb 165 30.11.2015 16:07:32

Ζύμη μαγιάς

Βασική συνταγή

– 500 γρ. αλεύρι
– 1 αυγό
– 80 γρ. λίπος (σε θερμοκρασία δωματίου)
– 80 γρ. ζάχαρη
– 200-250 ml χλιαρό γάλα
– 25 γρ. φρέσκια μαγιά ή 1 φακελάκι
– ξερή μαγιά
– Ξύσμα ½ λεμονιού
– 1 πρέζα αλάτι

■ Δουλέψτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1, μετά για περίπου 3-6 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το ζυμωτήρι.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη για ζυμαρικά

Βασική συνταγή

– 300 γρ. αλεύρι
– 3 αυγά
– εάν χρειάζεται 1-2 κουταλιές (10-20 γρ,) κρύο νερό

■ Ζυμώστε όλα τα υλικά μαζί για περίπου 3 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα 3.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη ψωμιού

Βασική συνταγή

– 1.000 γρ. αλεύρι
– 3 φακελάκια ξηρή μαγιά
– 2 κουταλάκια αλάτι
– 660 ml ζεστό νερό

■ Δουλέψτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1, μετά για περίπου 4-5 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το ζυμωτήρι.

Μαγιονέζα

– 2 αυγά
– 2 κουταλάκι μουστάρδα
– ¼ του λίτρου λάδι
– 2 κουταλιές χυμό λεμονιού ή ξύδι
– 1 πρέζα αλάτι
– 1 πρέζα ζάχαρη

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

■ Ανακατέψτε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα με το μίξερ στη βαθμίδα 3 (2) ή 4 (3).
■ Ρυθμίστε το μίξερ στη βαθμίδα 7 (4), προσθέστε το λάδι αργά μέσα από τη χοάνη και ανακατέψτε το μείγμα μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Καταναλώστε τη μαγιονέζα σύντομα, δεν αποθηκεύεται.

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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 166 30.11.2015 16:07:32

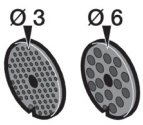
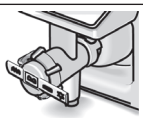
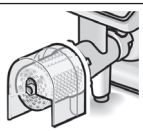
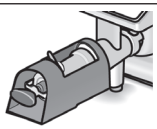
Όροι εγγύησης

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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 167 30.11.2015 16:07:32

Ειδικά εξαρτήματα

	MUZ5ZP1 Λεμονοστύφτης	Για το στύψιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.
	MUZ5CC1 Κόφτης κύβων	Για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε ομοιόμορφους κύβους
	MUZ5FW1 Κρεατομηχανή	Για τον τεμαχισμό νωπού κρέατος για ταρτάρ και κιμά.
	**MUZ45LS1** Σετ διάτρητων δίσκων λεπτός (3 mm), χοντρός (6 mm)	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Ψιλός για πατέ και επάλειψη, χοντρός για λουκάνικα και λαρδί.
	**MUZ45SV1** Προσάρτημα κορνέ	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 το στύψιμο μούρων εκτός φραμπουάζ, ντοματών και καρπών αγριοτριανταφυλλιάς σε πολτό. Ταυτόχρονα αφαιρούνται, π.χ. στα φραγκοστάφυλα, το κοτσάνι και οι σπόροι.
	MUZ45PS1 Δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες	Για τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας MUZ5DS1. Για την κοπή ωμής πατάτας για τηγανητές πατάτες.
	MUZ45AG1 Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα	Για τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας MUZ5DS1. Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 168 30.11.2015 16:07:32

	MUZ45RS1 Δίσκος τριψίματος, χοντρός	Για τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας MUZ5DS1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π.χ. για τηγανίτες ή πατατοκεφτέδες από τριμμένη πατάτα.
	MUZ45KP1 Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοτηγανίτες	Για τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας MUZ5DS1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για τηγανητές πατάτες Ελβετίας και πατατοτηγανίτες για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.
	MUZ5ER2 Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα	Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 750 γρ. αλεύρι συν τα υλικά.
	MUZ5KR1 Πλαστικό μπολ	Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 750 γρ. αλεύρι συν τα υλικά.
	MUZ5MX1 Πλαστικό προσάρτημα μίξερ (μπλέντερ)	Για την ανάμειξη ποτών, για την πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για τον τεμαχισμό φρούτων και καρυδιών, για τον θρυμματισμό παγοκύβων.
	MUZ5MM1 Πολυμίξερ	Για την κοπή αρωματικών φυτών, λαχανικών, μήλων και κρέατος, για το ξύσιμο καρότων, ραπανιού και τυριού, για το τρίψιμο ξηρών καρπών και παγωμένης σοκολάτας.

Εάν κάποιο εξάρτημα δε συμπεριλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, τότε μπορείτε να το προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 169 30.11.2015 16:07:32

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

İçerik

Kendi güvenliğiniz için 170
Güvenlik sistemleri 172
Genel Bakış 173
Çalışma konumları....174
Kullanım....174
Temizlik ve bakım 178
Muhafaza....179
Arıza durumunda yardım 179
Kullanım örnekleri....179
Elden çıkartılması 181
Garanti....181
Özel aksesuar....182

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaza ilişkin önemli güvenlik ve kullanım bilgilerini edinmek için, cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.
Bu cihaz, evde ya da ev ortamına benzer, ticari olmayan uygulamalarda küçük miktarlarda kullanım için öngörülmüştür. Ev ortamına benzer uygulamalar deyimiyle, dükkan, büro, tarımsal ve başka işletmelerin personel mutfaklarında ayrıca pansiyon, küçük otel ve benzer konaklama tesislerinin misafirleri tarafından kullanılması kastedilmektedir. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları (bkz. *“Kullanım örnekleri”*) aşmayınız!
Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması ve çırpılması için uygundur. Başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür. Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız. Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz. Kullanma kılavuzunu muhafaza ediniz. Cihazı üçüncü kişilere verirken kullanma kılavuzunu da teslim ediniz.

Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır. 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 170 30.11.2015 16:07:32

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yürütülmemelidir.
Cihaz kesinlikle gözetimsiz çalıştırmayınız. Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız.
Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.
Cihazı gözetim altında değilken, parçalarını birleştirmeden, ayırmadan veya temizlemeden önce mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.
Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Bu cihazın bağlantı kablosu hasar görürse, tehlikeleri önlemek amacıyla değişiklik işlemi sadece üretici veya üreticinin yetkili servisi tarafından ya da benzeri yetkinliğe sahip bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir. Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

⚠ Yaralanma tehlikesi!

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Elektrik fişini ancak, cihaz ile çalışmak için gerekli olan tüm hazırlıkların tamamlanmış olması halinde takınız. Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız. Bir arıza giderme çalışmasından önce elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.
Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve musluktan akan su altına tutmayınız. Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız. Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.

⚠ Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız. Cihaz kapatıldıktan sonra da tahrik (motor) belirli bir süre dönmeye devam eder ve alet değiştirme pozisyonunda durur. Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız. Tahrik sisteminin (motorun) tamamen durmasını bekleyiniz. Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız. Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının içine kesinlikle sokmayınız. Elinizi besin doldurma ağzına sokmayınız.
Sadece kabın kapağı kapalı olduğu zaman cihazı çalıştırınız.
Güvenlik nedeniyle, cihazın çalıştırılabilmesi için kullanılmayan tahriklerin (motorların) mutlaka tahrik koruma kapakları ile kapatılmış olmaları gerekir.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 171 30.11.2015 16:07:33

⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!
Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenarlarından tutunuz! Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

⚠ Keskin bıçaklar / dönen tahrik (motor) nedeniyle yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız! Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.

⚠ Haşlanma tehlikesi!
Mikserde sıcak malzemeler ile çalışılırken kapaktaki huniden sıcak buhar çıkışı olur. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

⚠ Önemli!
Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız. Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz. Aynı anda sadece bir alet ya da aksesuar kullanınız.

⚠ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması

Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.

Dikkat! Dönen bıçaklar.

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

⚠ Önemli!
Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. ➞ *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 178*

EEE yönetmeliğine uygundur.

Güvenlik sistemleri

Devreye sokma emniyeti
Bkz. “Çalışma konumları” tablosu.
Cihaz **1** ve **3** numaralı konumdayken sadece aşağıdaki koşullar altında çalıştırılabilir:
- Kap (11) yerleştirilmişse ve yerine oturuncaya kadar döndürülmüşse

ve
- mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı (8) takılmışsa.

Tekrar devreye girme emniyeti
Elektrik kesintisi halinde cihaz açık durumda kalmaya devam eder ancak kesinti sona erdiğinde motor tekrar çalışmaya başlamaz. Cihazı tekrar devreye sokmak için döner şalteri **0/off** konumuna çeviriniz ve ardından cihazı devreye sokunuz.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 172 30.11.2015 16:07:33

Aşırı yüklenme emniyeti

Cihaz kullanılırken motor kendiliğinden durursa, aşırı yüklenmeye karşı koruma özelliği devreye sokulmuş demektir. Bunun nedeni, aynı anda çok miktarda besinin işlenmeye çalışılması olabilir.
Bir emniyet sisteminin devreye girmesi halinde yapılması gerekenleri öğrenmek için "Arıza durumunda yardım" bölümünü inceleyiniz.
Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir, model listesine de bakınız **(Resim M)**. Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.
Resim A:

Ana cihaz

1 Kilit açma tuşu

2 Çevirme kolu
Kolun yukarı doğru hareketini desteklemek için "Easy Armlift" (kolay kol kaldırma) fonksiyonu (bkz. "Çalışma konumları").

3 Döner şalter
Kapatma işleminden (**0/off** konumu) sonra cihaz otomatik olarak alet değiştirmek için en ideal pozisyona hareket eder.
0/off = Durdurma
M = Azami devirli moment devresi, istenen karıştırma süresi boyunca şalter basılı tutulmalıdır.
Kademe **1-7**, çalışma hızı:
1 = düşük devir – yavaş,
7 = yüksek devir – hızlı.

4 İşletim göstergesi
Cihazın kullanımı sırasında yanar (döner şalter konumu **M** veya **1-7**). Cihazın kullanımı sırasında hata oluşması, elektronik sigortanın/ emniyetin devreye girmesi veya cihazın arızalanması halinde yanıp söner, bkz. "Arıza durumunda yardım".

5 Tahrik sistem koruyucu kapağı
Tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkartmak için kapağın arka kısmına bastırılmalı ve kapak çıkartılmalıdır.

6 Tahrik sistemi
– **Doğrayıcı** ve
– **Narenciye sıkacağı** (özel aksesuar*) için.
Cihaz kullanılmadığında tahrik sistemi koruyucu kapağı takılı olmalıdır.

7 Tahrik sistemi
Aletler (karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası) ve **et kıyma ünitesi** (Sonderzubehör*) için

8 Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı

9 Mikser tahrik sistemi (özel aksesuar*)
Cihaz kullanılmadığında tahrik sistemi koruyucu kapağı takılı olmalıdır.

10 Kablo sarma otomatiği

Kap ve aksesuarlar

11 Paslanmaz çelik karıştırma kabı

12 Kapak

Aletler

13 Profi Flexi karıştırma teli

14 Profi çırpma teli

15 Yön değiştirmeli yoğurma kancası

16 Aksesuar çantası
Aletlerin ve doğrama disklerinin muhafaza edilmesi için kullanılır.

Doğrayıcı

17 Tıkaç

18 Doldurma ağızlı kapak

19 Doğrama diskleri
- **a** Profi Supercut çevrilebilen kesme diski – kalın / ince
- **b** Çevrilebilen rendeleme diski – kaba / ince
- **c** Rendeleme diski – orta incelikte
- **d** Patates hamuru diski*

20 Disk mesnedi

21 Çıkış delikli gövde

Mikser*

22 Karıştırma kabı

23 Kapak

24 Huni

* Teslimat kapsamında yer almayan aksesuar parçalarını ilgili satıcılardan, yetkili servislerden ve müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 173 30.11.2015 16:07:33

Çalışma konumları

Resim B:

Dikkat!
Cihazı sadece, ilgili alet / aksesuar bu tabloya göre doğru tahrik sistemine takılmış ve doğru konuma yerleştirilmiş durumdaysa ve cihaz çalışma konumuna getirilmişse çalıştırınız. Çevirme kolu, her çalışma konumunda yerine oturmuş olmalıdır.

Uyarı
Çevirme kolu, kolun yukarı doğru hareketini destekleyen “Easy Armlift” (kolay kol kaldırma) fonksiyonu ile donatılmıştır.

Çalışma konumunun ayarlanması:

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu hareket ettiriniz. Hareketi bir eliniz ile destekleyiniz.
- Çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar istediğiniz pozisyona hareket ettiriniz.

Pozisyon	Tahrik sistemi	Alet/ aksesuar	Çalışma hızı
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

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

Kullanım

⚠ Yaralanma tehlikesi!
Elektrik fişini ancak, cihaz ile çalışmak için gerekli olan tüm hazırlıkların tamamlanmış olması halinde takınız.

Dikkat!
Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumda ve cihaz çalışma konumundaysa çalıştırınız. Cihazı boş olarak çalıştırmayınız. Cihazı ve aksesuar parçalarını ısı kaynaklarına maruz bırakmayınız. Parçalar mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

- Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. “Temizlik ve bakım”.

Önemli bilgi
Bu kullanma kılavuzunda, cihazın alet veya aksesuar takılı durumdaykenki çalışma hızına ilişkin referans değerlerin yer aldığı bir çıkartma etiket bulunur. Bu çıkartmayı cihaza yapıştırmanızı tavsiye ediyoruz **(Resim C)**.

Hazırlama

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kabloyu tek bir hareketle istediğiniz uzunluğa (maks. 100 cm) kadar çekip uzatınız ve yavaş yavaş serbest bırakınız; böylece kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır **(Resim D)**.
- Kablo çalışma uzunluğunun kısaltılması: Kabloyu hafifçe çekerek, istediğiniz uzunluğa ulaşıncaya kadar sarılmasını sağlayınız. Daha sonra kabloyu tekrar hafifçe çekerek yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır.

Dikkat!
Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açınız ve sonra tekrar sarılmasını sağlayınız.

- Elektrik fişini prize takınız.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 174 30.11.2015 16:07:33

Kaplar ve aletler

⚠ Dönen aletler nedeniyle yaralanma tehlikesi

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının içine kesinlikle sokmayınız. Cihazı sadece kapak (12) kapalıyken çalıştırınız!

Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da tahrik sistemi kısa süre çalışmaya devam eder ve alet değiştirme pozisyonunda durur.

Çevirme kolunu ancak alet durduktan sonra hareket ettiriniz.

Güvenlik nedeniyle cihazı sadece, kullanılmayan tahrik sistemlerinin (motorların) tahrik sistemi koruyucu kapakları (5, 8) kapalıyken çalıştırınız.

Dikkat!

Kabı sadece bu cihaz ile gerçekleştirdiğiniz çalışmalar için kullanınız.

Profi Flexi karıştırma teli (13)

Hamur (örn. kek hamuru) karıştırmak için kullanılır

Profi 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

Çırpma telinin kullanılması ile ilgili önemli bilgi (Resim E):

Malzemelerin en iyi şekilde karıştırılması için, çırpma telinin karıştırma kabının dibine neredeyse temas etmesi gerekir. Temas etmiyorsa, çırpma telinin yükseklik ayarını şu şekilde yapınız:

- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** konumuna getiriniz.

- Çırpma telini yerine oturuncaya kadar tahrik sisteminin içine sokunuz.
- Çırpma telini sabit tutunuz ve açık ağızlı bir anahtar (anahtar genişliği 8) ile somunu saat dönüş yönüne doğru çözünüz.
- Çırpma telinin seviyesini, teli çevirerek en uygun seviyeye ayarlayınız:
  Saat dönüş yönünde çevirme: Kaldırma.
  Saat dönüş yönünün tersine çevirme: İndirme
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** konumuna getiriniz.

- Çırpma telinin seviyesini kontrol ediniz ve gerekirse düzeltiniz.
- Seviye doğru ayarlanmışsa, kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** konumuna getiriniz.

- Çırpma telini sabit tutunuz ve açık ağızlı bir anahtar (anahtar genişliği 8) ile somunu saat dönüş yönünün tersine doğru çözünüz.

Karıştırma kabı ve aletler ile birlikte çalıştırma (Resim F):

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** konumuna getiriniz.

- Kabı yerleştirme:
  Öne eğimli karıştırma kabını yerleştiriniz ve sonra sabitleyerek yerine oturana kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Yapılacak işe göre karıştırma telini, çırpma telini veya yoğurma kancasını, yerine oturuncaya kadar tahrik sisteminin içine sokunuz.

Uyarı:

Yoğurma kancasında, yoğurma kancası yerine oturuncaya kadar yön değiştirmeli düzeneğini çeviriniz **(Resim E-4b)**.

- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** konumuna getiriniz.

- Kapağı takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 175 30.11.2015 16:07:33

Tavsiyemiz:
– **Profi Flexi karıştırma teli:**
Öncelikle Kademe 1-2'de karıştırınız, daha sonra Kademe 7'yi seçiniz
– **Profi çırpma teli:**
Kademe 7, başka malzeme karıştırmak için Kademe 1
– **Yoğurma kancası:**
Önce kademe 1'de karıştırınız, daha sonra Kademe 3'te yoğurunuz

Malzeme ilave edilmesi
- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Malzemeleri, kapaktaki malzeme ilave etme ağzından doldurunuz.

veya
- Kapağı çıkartınız.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** konumuna getiriniz.

- Malzemeleri ilave ediniz.

Çalışma sona erdikten sonra
- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Kapağı çıkartınız.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** konumuna getiriniz.

- Aleti tahrik sisteminden çıkartınız.
- Karıştırma kabını çıkartınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bkz. "Temizleme ve bakım".

Doğrayıcı

⚠ Yaralanma tehlikesi
Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız.
Doğrama disklerini sadece kenarlarından tutunuz!
Doğrayıcıyı sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çıkarılmış durumdayken takınız/çıkartınız.
Elinizi besin doldurma ağzına sokmayınız.

Dikkat!
Doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Doğrayıcıyı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.
Doğrayıcıyı sadece belirtilen çalıştırma konumunda çalıştırınız.

Aşırı yüklenmeye karşı koruma
Resim G:
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 temin edilebilir.

Profi Supercut çevrilebilen disk – kaba / ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.
Çalışmayı Kademe 5'te gerçekleştiriniz.
Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım:
Kalın kesme tarafı için "kaba"
İnce kesme tarafı için "ince"

Dikkat!
Çevrilebilen kesme diski sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir. Pişmiş, nişastalı patatesler ancak soğuduktan sonra kesilmelidir.

Çevrilebilen ufalama diski – kaba / ince

Sebze, meyve ve sert peynir (örn. parmesan) hariç peynir ufalamak için kullanılır.
Çalışmayı Kademe 3 veya 4'te gerçekleştiriniz.
Çevrilebilen ufalama diski üzerindeki tanım:
Kaba ufalama tarafı için "2"
İnce ufalama tarafı için "4"

Dikkat!
Çevrilebilen ufalama diski, fındıkların ufalanması için uygun değildir. Yumuşak peynirleri sadece kaba taraf ile Kademe 7'de rendeleyiniz.

Rendeleme diski – orta incelikte

Çiğ patateslerin, sert peynirlerin (örn. parmesan), soğutulmuş çikolata ve fındıkların rendelenmesi için kullanılır.
Çalışmayı Kademe 7'de gerçekleştiriniz.

Dikkat!
Rendeleme diski, yumuşak peynirlerin ve dilim peynirlerin rendelenmesi için uygun değildir.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 176 30.11.2015 16:07:34

Patates hamuru diski

Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması yapılacak çiğ patatesi rendelemek, ayrıca meyveleri ve sebzeleri kalın dilimler halinde kesmek için kullanılır.
Rendeleme: Çalışmayı Kademe 7'de gerçekleştiriniz.
Kesmen: Çalışmayı Kademe 5'te gerçekleştiriniz.

Doğrayıcı ile çalışma
Resim H:

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** konumuna getiriniz.
- Kabı yerleştirme:
  Öne eğimli karıştırma kabını yerleştiriniz ve sonra sabitleyerek yerine oturana kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **3** konumuna getiriniz.
- Doğrayıcı tahriğinden tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkartınız **(Resim H-5a)**.
- Disk mesnedini en alt kısmından tutunuz; bu sırada iki uç da yukarı bakmalıdır.
- İstediğiniz kesme ve rendeleme diskini disk mesnedinin uçlarına dikkatlice oturtunuz **(Resim H-6a)**.
  Çevrilebilen disklerde, istediğiniz tarafın yukarıda olmasına dikkat ediniz.
- Disk mesnedini üst uçtan tutunuz ve gövdenin içine yerleştiriniz **(Resim H-6b)**.
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve saat dönüş yönüne doğru dayanak noktasına kadar çeviriniz.
- Doğrayıcıyı **Resim H-8** üzerinde gösterilen şekilde tahrik sisteminin üzerine takınız ve saat dönüş yönüne doğru dayanak noktasına kadar çeviriniz.
- Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz ve tıkaç ile içeri itiniz.

Dikkat!
Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.

Yararlı bilgi: Muntazam kesme sonuçları elde etmek için, kesilecek besinler ince ise bir demet oluşturarak kesiniz.

Yararlı bilgi: İşlenecek besinler doğrayıcıda sıkışırsa mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini prizden çekip çıkartınız, tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz, doğrayıcının kapağını açıp çıkarınız ve besin doldurma ağzını boşaltınız.

Çalışma sona erdikten sonra
- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Doğrayıcıyı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.
- Kapağı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkartınız.
- Disk mesnedini disk ile birlikte çıkartınız. Bunun için parmakla alttan tahrik miline doğru bastırınız **(Resim J)**.
- Parçaları temizleyiniz.

Mikser

⚠ Keskin bıçaklar / dönen tahrik (motor) nedeniyle yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız! Mikseri sadece tahrik sistemi durma halindeyken çıkartınız / takınız! Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.

⚠ Haşlanma tehlikesi!
Mikserde sıcak malzemeler ile çalışılırken kapaktaki huniden sıcak buhar çıkışı olur. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!
Mikser zarar görebilir. Cihazı derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) için kullanmayınız. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Mikser ile çalışma
Resim K:

- Kilit açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu **4** konumuna getiriniz.
- Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 177 30.11.2015 16:07:34

- Karıştırma kabını yerine takınız (kulp üzerindeki ok işareti ana cihazdaki işarete denk gelmelidir) ve saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına kadar çeviriniz.
- Malzemeleri ilave ediniz.
  Azami sıvı miktarı = 1,25 litre; Azami köpüren veya sıcak sıvı miktarı = 0,5 litre; Optimum işleme miktarı,
  katı madde = 50-100 gram;
- Kapağı takınız ve saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına kadar çevirerek mikser kulbunun içine takınız. Kapak yerine oturmuş olmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi
Resim K-8:
- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı çıkartınız ve malzemeleri doldurunuz

veya
- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağzı üzerinden ilave ediniz

veya
- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

Çalışma sona erdikten sonra
- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Mikseri saat dönüş yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

Temizlik ve bakım

Dikkat!
Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Yüzeyler 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 prizden çekip çıkartınız.
- 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 sırasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Doğrayıcının temizlenmesi

Doğrayıcının tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Yararlı bilgi: Örneğin havuç işlendikten sonra cihazda oluşan kırmızı lekeleri temizlemek için bir beze biraz sıvı yemek yağı dökünüz ve bu bez ile doğrayıcıyı (doğrama diskleri hariç) siliniz. Ardından doğrayıcıyı yıkayınız.

Mikserin temizlenmesi

⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!
Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Karıştırma bardağı, kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Yararlı bilgi: Sıvı maddeler ile çalıştıktan sonra mikserin cihazdan çıkartılmadan temizlenmesi genellikle yeterlidir. 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 bilgi:
Aksesuar çantasını ihtiyaca göre temizleyiniz. Çanta içindeki bakım ve koruma bilgi ve uyarılarına dikkat ediniz.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 178 30.11.2015 16:07:34

Muhafaza

⚠ Yaralanma tehlikesi!
Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.

Resim L:
- Aletleri ve doğrama disklerini aksesuar çantasında muhafaza yerleştiriniz.
- Aksesuar çantasını kabın içinde muhafaza ediniz.

Arıza durumunda yardım

⚠ Yaralanma tehlikesi!
Bir arıza giderme çalışmasından önce elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.

Önemli bilgi:
Cihazın kullanımı sırasında hata oluşması, elektronik sigortanın/emniyetin devreye girmesi veya cihazın arızalanması halinde, bu durum çalışma göstergesinin yanıp sönmesi ile gösterilir.
Çevirme kolu, her çalışma konumunda yerine oturmuş olmalıdır.
Söz konusu olan problemi ilk önce aşağıdaki bilgilere göre gidermeyi deneyiniz.

Arıza
Cihaz çalışmıyor.

Çözüm
- Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz.
- Elektrik fişini kontrol ediniz.
- Çevirme kolunu kontrol ediniz. Doğru konumda mı? Yerine oturup kilitlenmiş mi?
- Mikseri ya da karıştırma kabını sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikser kapağını takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Kullanılmayan tahrik sistemlerine tahrik sistemi koruyucu kapaklarını takınız.
- Tekrar çalışma emniyeti aktiftir. Cihazı **0/off** konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız.

Arıza
Cihaz kullanım esnasında kapanıyor. Aşırı yüklenme emniyeti devreye girmiş. Aynı anda çok fazla besin ile çalışılmış.

Çözüm
- Cihazı kapatınız.
- İşleme miktarını azaltınız.
- İzin verilen azami miktarları (bkz. “Kullanım örnekleri”) aşmayınız!

Arıza
Hareket etmekte olan tahrikte (motorda) istenmeden kilit açma tuşuna basılmıştır. Çevrilen kol yukarı doğru hareket ediyor. Tahrik (motor) kapanıyor ancak alet değiştirme pozisyonunda durmuyor.

Çözüm
- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Çevirme kolunu **1** konumuna getiriniz.

- Cihazı devreye sokunuz (kademe 1).
- Cihazı tekrar kapatınız.

Alet, alet değiştirme pozisyonunda durur.

Arıza
Mikser çalışmaya başlamıyor veya kullanım sırasında duruyor, tahrik sistemi ”homurduyor”. Bıçak bloke edilmiştir.

Çözüm
- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini priziden çekip çıkartınız.
- Mikseri cihazdan çıkartınız ve ilgili engeli kaldırınız.
- Mikseri tekrar cihaza takınız.
- Cihazı çalıştırınız.

Önemli bilgi
Arıza giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz.

Kullanım örnekleri

Kremşanti

– 100 g-600 g
- Kremayı, çırpma teli ile 1½-4 dakika süreyle Kademe 7’de (kremanın miktarına ve özelliklerine göre) çırpınız.

Yumurta akı

– 1-8 yumurta akı
- Yumurta akını, çırpma teli ile 4-6 dakika süreyle Kademe 7’de çırpınız.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 179 30.11.2015 16:07:34

Bisküvi hamuru

Temel tarif

– 2 yumurta
– 2-3 çorba kaşığı sıcak su
– 100 g şeker
– 1 paket vanilya şekeri
– 70 g un
– 70 g nişasta
– gerekirse kabartma tozu

■ Malzemeleri (un ve nişasta hariç), köpüklü bir kıvama gelinceye kadar çırpma teli ile 4-6 dakika süreyle Kademe 7'de çırpınız.
■ Döner şalteri Kademe 1'e ayarlayınız ve elenmiş unu ve nişastayı yakl. ½-1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Kek hamuru

Temel tarif

– 6 yumurta
– 500 g şeker
– 1 tutam tuz
– 2 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu
– 500 g tereyağı veya margarin (Oda sıcaklığında)
– 1000 g un
– 1 paket kabartma tozu
– 250 ml süt

■ Yumartaları, şekeri, tuzu ve vanilya şekerini veya limon kabuğunu, karıştırma teli ile yakl. 10 saniye süreyle Kademe 1'de karıştırınız.
■ Kademe 5'e ayarlayınız ve yakl. 120 saniye çalıştırınız.
■ Tereyağını ekleyiniz ve yakl. 60 saniye süreyle Kademe 3'te çalıştırınız.
■ Unu ve kabartma tozunu ekleyiniz ve yakl. 2 dakika süreyle Kademe 1'de çalıştırınız.
■ Kademe 3'e ayarlayınız ve 2 dakika içinde sütü yavaş yavaş ekleyiniz.

Azami miktar: 1 x temel tarif

Tart hamuru

Temel tarif

– 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
– 100-125 g şeker
– 1 yumurta
– 1 tutam tuz
– Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri
– 250 g un
– gerekirse kabartma tozu

■ Tüm malzemeleri öncelikle yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1'de, ardından da yakl. 2-3 dakika süreyle Kademe 6'da karıştırma teli ile karıştırınız.

500 g un ve sonra:

■ Malzemeleri öncelikle yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1'de, ardından da yakl. 3-4 dakika süreyle Kademe 3'te yoğurma kancası ile yoğurunuz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Mayalı hamur

Temel tarif

– 500 g un
– 1 yumurta
– 80 g katı yağ (oda sıcaklığında)
– 80 g şeker
– 200-250 ml ılık süt
– 25 g yaş maya veya 1 paket
– kuru maya
– ½ limonun kabuğu
– 1 tutam tuz

■ Tüm malzmeleri öncelikle yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1'de, ardından da yakl. 3-6 dakika süreyle Kademe 3'te yoğurma kancası ile yoğurunuz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Makarna hamuru

Temel tarif

– 300 g un
– 3 yumurta
– ihtiyaca göre 1-2 çorba kaşığı (10-20 g) soğuk su

■ Tüm malzemeleri yakl. 3-5 dakika süreyle Kademe 3'te hamur haline gelene kadar karıştırınız.

Azami miktar: 1,5 x temel tarif

125_MUM59xxx_8001027205.indb 180 30.11.2015 16:07:34

Ekmek hamuru

Temel tarif

– 1000 g un
– 3 paket kuru maya
– 2 çay kaşığı tuz
– 660 ml sıcak su

■ Tüm malzmeleri öncelikle yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1'de, ardından da yakl. 4-5 dakika süreyle Kademe 3'te yoğurma kancası ile yoğurunuz.

Mayonez

– 2 yumurta
– 2 çay kaşığı hardal
– ¼ l sıvı yağ
– 2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
– 1 tutam tuz
– 1 tutam şeker

Malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır.

■ Malzemeleri (yağ hariç) mikser içinde birkaç saniye süreyle Kademe 3 (2) veya Kademe 4'te (3) karıştırınız.
■ Mikseri Kademe 7'ye (4) ayarlayınız ve yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvama 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.

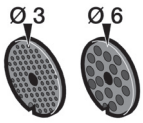
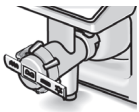
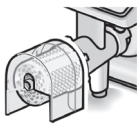
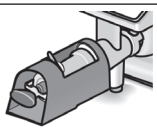
Değişiklik hakları mahfuzdur.

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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 181 30.11.2015 16:07:34

Özel aksesuar

	MUZ5ZP1 Narenciye sıkma ünitesi	Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmak için kullanılır.
	MUZ5CC1 Küp kesici	Meyve ve sebzeleri aynı büyüklükte küpler şeklinde kesmek için kullanılır
	MUZ5FW1 Et kıyma makinesi	Çiğ kıyma ile yapılan yemek (tatar) veya kıyma kızartması için taze et kıymak için kullanılır.
	**MUZ45LS1** Delikli disk seti ince (3 mm), kaba (6 mm)	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 kalıplı.
	**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 yapılacak 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 182 30.11.2015 16:07:35

	MUZ45RS1 Rendeleme diski, kaba	Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Örn. patatesli tava keki veya gözlemesi ya da patates köftesi yapılacak çiğ patatesi rendelemek için kullanılır.
	MUZ45KP1 Patates hamuru diski	Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması yapılacak çiğ patatesi rendelemek, ayrıca meyveleri ve sebzeleri kalın dilimler halinde kesmek için kullanılır.
	MUZ5ER2 Paslanmaz çelik karıştırma kabı	Kabın içinde azami 750 g un artı ek malzeme işlenebilir.
	MUZ5KR1 Plastik karıştırma kabı	Kabın içinde azami 750 g un artı ek malzeme işlenebilir.
	MUZ5MX1 Plastik 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.

Teslimat kapsamında yer almayan aksesuar parçalarını ilgili satıcılardan, yetkili servislerden ve müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 183 30.11.2015 16:07:35

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		SATICI FİRMANIN	
Ünvanı	: BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.	Ünvanı	:
Adresi	: FSM Mh. Balkan Cd. No.51,	Adresi	:
	Ümraniye 34771 Istanbul	Telefonu	:
Telefonu	: 0216 528 90 00 Pbx	Faks	:
Faks	: 0216 528 91 88	E-posta	:
E-posta	: boschcagrimerkezi@bshg.com	Fatura Tarih ve sayısı	:
Yetkilinin imzası	:	Teslim Tarihi ve yeri	:
		Yetkilinin imzası	:
Firmanın Kaşesi:			
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.		Firmanın Kaşesi	:

MALIN

Cinsi	:	KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası	:	BOSCH
Modeli	:	
Garanti Süresi	:	2 YIL
Azami tamir süresi	:	20 İŞ GÜNÜ
Bandrol ve Seri No.	:	

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

Зміст

Для вашої безпеки 186
Системи безпеки 189
Стислий огляд 189
Робочі положення 190
Управління 190
Очищення та догляд 194
Зберігання 195
Усунення несправностей 195
Приклади використання 196
Утилізація 198
Умови гарантії 198
Спеціальне приладдя 199

Для вашої безпеки

Уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням приладу, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки та управління. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей пристрій призначений для використання в домашніх умовах або для непромислового використання в умовах, подібних до домашніх. Під подібними до домашніх умовами мається на увазі, наприклад, використання в кухнях для персоналу магазинів, офісів, сільськогосподарських та промислових підприємств, а також використання гостями в пансіонах, невеликих готелях та інших закладах розміщення. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не можна перевищувати максимально допустиму кількість продуктів (див. *«Приклади використання»*)!

Цей прилад придатний для перемішування, замішування і збивання продуктів. Не можна використовувати прилад для переробки інших предметів чи речовин. За умови використання дозволеного виробником приладдя можливі також інші види застосування. Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдям. Під час використання приладдя дотримуйтеся доданих інструкцій з експлуатації. Збережіть інструкцію з експлуатації. Передавайте інструкцію з експлуатації наступним користувачам разом із приладом.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 186 30.11.2015 16:07:35

Загальні вказівки з техніки безпеки

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад та його кабель живлення слід берегти від дітей. Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та знань можуть користуватися приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного використання приладу та за умови розуміння можливих пов'язаних із цим небезпек. Дітям не можна гратися з приладом. Дітям забороняється без нагляду проводити очищення або обслуговування приладу.

Не залишайте прилад під час роботи без нагляду. Прилад дозволяється вмикати в розетку й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Залишаючи прилад без догляду, а також перед складанням, розбиранням або очищенням завжди від'єднуйте його від електромережі.

Не прокладайте кабель живлення через гострі краї або гарячі поверхні. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення або прилад пошкоджено. Для запобігання небезпекам заміну кабелю живлення приладу у випадку його пошкодження має виконувати представник виробника приладу чи сервісної служби або інша особа з відповідною кваліфікацією. Ремонт приладу дозволяється виконувати лише нашій сервісній службі.

Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

⚠ Існує небезпека травмування!

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

Вставляйте штепсельну вилку в розетку, лише якщо виконано всі операції з підготовки приладу до роботи. Якщо прилад не використовується, вийміть штепсельну вилку з розетки. Вийміть штепсельну вилку з розетки, перш ніж починати усунення несправності. У жодному разі не занурюйте основний блок у рідину та не тримайте його під проточною водою. Не користуйтеся пароочисником. Вмикайте та вимикайте прилад виключно поворотним перемикачем.

⚠ Небезпека поранення обертовими насадками!

Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення та зупиняється в положенні для зміни насадок.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 187 30.11.2015 16:07:36

Не переставляйте поворотний важіль, поки прилад увімкнений. Дочекайтеся повної зупинки приводу.
Не торкайтеся обертових деталей. Під час роботи ніколи не встромляйте руки до чаші. Не встромляйте руки до приймального бункера.
Працюйте лише з установленою кришкою!
З міркувань безпеки прилад можна використовувати лише тоді, коли приводи, які не використовуються, закриті спеціальними захисними кришками.

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!
Не торкайтеся гострих ножів і ріжучих крайок дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї! Не торкайтеся ножів блендера голими руками.

⚠ Небезпека поранення гострими ножами/приводом, що обертається!
Ніколи не встромляйте руки до встановленого блендера! Блендер можна використовувати тільки в зібраному стані та з установленою кришкою.

⚠ Існує небезпека опіку!
Під час переробки гарячих продуктів у блендері з воронки в кришці виходить пара. Заливайте максимум 0,5 літра гарячої або пінистої рідини.

⚠ Важливо!
Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдям. Під час використання приладдя дотримуйтеся доданих інструкцій з експлуатації. Одночасно можна користуватися лише однією насадкою або одним приладдям.

⚠ Пояснення символів на приладі або приладді

Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.

Обережно! Ножі, що обертаються.

Обережно! Насадки, що обертаються.
Не встромляйте руки до завантажувального отвору.

⚠ Важливо!
Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. ➞ *«Очищення та догляд» див. стор. 194*

125_MUM59xxx_8001027205.indb 188 30.11.2015 16:07:36

Системи безпеки

Захист від увімкнення

Див. таблицю «Робочі положення».
У положеннях **1** і **3** прилад вмикається, лише:

- коли чаша (11) вставлена й повернута в зафіксоване положення

та

- захисна кришка привода блендера (8) закрита.

Блокування повторного ввімкнення

У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим, але двигун після цього не запускається. Для повторного увімкнення спочатку поверніть перемикач у положення **0/off**, а потім увімкніть прилад.

Захист від перевантаження

Самостійне вимкнення двигуна під час використання означає, що спрацював захист від перевантаження. Це може бути спричинене одночасною переробкою занадто великої кількості продуктів. **Інформацію про поведінку в разі спрацювання системи безпеки див. у розділі «Усунення несправностей».** В інструкції з експлуатації описано різні варіанти виконання приладу, див. також огляд моделей **(мал. M)**. Прилад не потребує технічного обслуговування.

Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.
Малюнок A:

Основний блок приладу

1 Кнопка розблокування

2 Поворотний важіль
Функція Easy Armlift для підтримання руху важеля вгору (див. «Робочі положення»).

3 Поворотний перемикач
Після вимкнення (положення **0/off**) прилад автоматично переходить у оптимальне положення для зміни насадок.
0/off = зупинка
M = моментальне ввімкнення з найвищим числом обертів; утримуйте перемикач протягом часу, потрібного для переробки.
Ступінь **1-7**, робоча швидкість:
1 = мале число обертів - низька швидкість,
7 = велике число обертів - висока швидкість.

4 Індикатор робочого стану
Світиться під час роботи (поворотний перемикач у положенні **M** або **1-7**). Блимає в разі неполадок під час управління приладом, спрацювання електронного запобіжника або дефекту приладу, див. розділ «Усунення несправностей».

5 Захисна кришка привода
Щоб зняти захисну кришку привода, спершу натисніть на її задню частину.

6 Привод
– **наскрізної шатківниці** та
– **преса для цитрусових**
(спеціальне приладдя*).
Якщо привод не використовується, закрийте його захисною кришкою.

7 Привод насадок
(віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для замішування) **та м'ясорубки** (спеціальне приладдя*)

8 Захисна кришка привода блендера

9 Привод блендера (спеціальне приладдя*)
Якщо привод для блендера не використовується, закрийте його захисною кришкою.

10 Система автоматичного змотування кабелю

Чаша з приладдям

11 Чаша з нержавіючої сталі

12 Кришка

Насадки

13 Віничок-мішалка Profi Flexi

14 Віничок-збивалка Profi

15 Гачок для замішування з відхилювачем тіста

125_MUM59xxx_8001027205.indb 189 30.11.2015 16:07:36

16 Сумка для приладдя
Для зберігання насадок і ріжучих дисків.

Наскрізна шатківниця
17 Штовхач
18 Кришка з приймальним бункером
19 Диски для подрібнення
- **a** Двобічний диск Profi Supercut – товсті / тонкі скибки
- **b** Двобічний диск – тертка для крупного / дрібного натирання
- **c** Диск – тертка для середнього натирання
- **d** Диск для дерунів*

20 Тримач дисків
21 Корпус із випускним отвором

Блендер*
22 Чаша блендера
23 Кришка
24 Воронка
* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна придбати в магазинах або сервісній службі.

Робочі положення

Малюнок B:

Увага!
Прилад можна експлуатувати, лише якщо приладдя/насадки правильно встановлені на правильний привод відповідно до цієї таблиці та знаходяться в робочому положенні. Поворотний важіль у кожному робочому положенні має бути зафіксований у пазі.

Вказівка
Поворотний важіль має функцію Easy Armlift, яка підтримує його рух угору.

Регулювання робочого положення

- Натисніть на кнопку розблокування та поверніть поворотний важіль. Підтримуйте рух однією рукою.
- Поверніть поворотний важіль у бажане положення до фіксації.

Положення	Привод	Насадка/ приладдя	Робоча швидкість
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Установлення/зняття віничка-збивалки, віничка-мішалки й гачка для замішування; додавання великої кількості продуктів для переробки.

Управління

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!
Вставляйте штепсельну вилку в розетку, лише якщо виконано всі операції з підготовки приладу до роботи.

Увага!
Прилад можна експлуатувати тільки з приладдям/насадками в робочому положенні. Не експлуатуйте прилад порожнім. Бережіть прилад і приладдя від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 190 30.11.2015 16:07:36

■ Перед першим використанням прилад і приладдя слід ретельно очистити, див. «Очищення та догляд».

Важлива вказівка
Ця інструкція з експлуатації містить наклейку з орієнтовними значеннями робочої швидкості приладу під час використання насадок або приладдя. Ми рекомендуємо приклеїти цю наклейку на прилад **(мал. C)**.

Підготовка

■ Установіть основний блок на рівній і чистій поверхні.
■ Одним рухом витягніть кабель до бажаної довжини (макс. 100 см) і повільно відпустіть; кабель зафіксується **(мал. D)**.
■ Щоб зменшити робочу довжину кабелю, злегка потягніть за нього та дайте йому змотатися до бажаної довжини. Потім знову злегка потягніть за кабель і повільно відпустіть; кабель зафіксується.

Увага!
Якщо кабель застрягне, його слід повністю витягнути, а потім дати йому змотатися.

■ Вставте штепсельну вилку в розетку.

Чаша та насадки

⚠ Небезпека поранення обертовими насадками
Під час роботи ніколи не встромляйте руки до чаші. Працюйте лише з установленою кришкою (12)!
Насадки можна міняти тільки після зупинки привода - привод продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення та зупиняється в положенні для зміни насадок.
Рухайте поворотний важіль лише після повної зупинки насадки.
З міркувань безпеки прилад можна використовувати лише тоді, коли приводи, які не використовуються, закриті спеціальними захисними кришками (5, 8).

Увага!
Чашу можна використовувати тільки для роботи з цим приладом.

Віничок-мішалка Profi Flexi (13)
Для замішування тіста, наприклад здобного

Віничок-збивалка Profi (14)
Для збивання яєчних білків, вершків і легких видів тіста, наприклад бісквітного

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

Важлива вказівка щодо застосування віничка-збивалки (мал. E)
Для оптимального перемішування інгредієнтів віничок-збивалка має майже торкатися дна чаші. Якщо це не так, відрегулюйте висоту віничка-збивалки, як описано нижче.

■ Вийміть штепсельну вилку з розетки.
■ Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **2**.

■ Вставте віничок-збивалку у привод до фіксації.
■ Міцно втримуйте віничок-збивалку та відпустіть гайку за годинниковою стрілкою гайковим ключем (розмір 8).
■ Повертайте віничок-збивалку, щоб відрегулювати оптимальну висоту.
Повертання за годинниковою стрілкою: підйом.
Повертання проти годинникової стрілки: опускання.
■ Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **1**.

■ Перевірте висоту віничка-збивалки, за потреби відрегулюйте.
■ Якщо висоту відрегульовано правильно, натисніть на кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль у положення **2**.

■ Міцно втримуючи віничок-збивалку, затягніть гайку проти годинникової стрілки гайковим ключем (розмір 8).

125_MUM59xxx_8001027205.indb 191 30.11.2015 16:07:36

Робота з чашею та насадками (мал. F)

- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **2**.

- Установка чаші:
  установіть чашу, нахиливши її вперед, а потім поставте рівно; поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
- Залежно від мети переробки вставте у привод до фіксації віничок-мішалку, віничок-збивалку чи гачок для замішування.

Вказівка

Поверніть відхилювач тіста на гачку для замішування так, щоб гачок міг увійти в паз **(мал. E-4b)**.

- Завантажте інгредієнти для переробки до чаші.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **1**.

- Установіть кришку.
- Установіть поворотний перемикач на бажаний ступінь.

Наші рекомендації

– **Віничок-мішалка Profi Flexi:**
  спочатку перемішуйте на ступені 1-2, потім увімкніть ступінь 7
– **Віничок-збивалка Profi:**
  ступінь 7, підмішування на ступені 1
– **Гачок для замішування:**
  спочатку підмішуйте на ступені 1, замішуйте на ступені 3

Довантаження інгредієнтів

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Додайте інгредієнти через отвір для довантаження в кришці.

або

- Зніміть кришку.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **2**.

- Завантажте інгредієнти.

Після роботи

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Зніміть кришку.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **2**.

- Вийміть насадку з привода.
- Зніміть чашу.
- Очистьте всі деталі, див. «Очищення та догляд».

Наскрізна шатківниця

⚠ Небезпека травмування

Не торкайтеся гострих ножів і ріжучих крайок дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї! Наскрізну шатківницю можна вставляти/знімати лише після зупинки привода і після виймання вилки з розетки. Не встромляйте руки до приймального бункера.

Увага!

Наскрізну шатківницю можна використовувати тільки в повністю зібраному стані. Категорично заборонено збирати наскрізну шатківницю на основному блоці. Наскрізну шатківницю можна використовувати лише в зазначеному робочому положенні.

Захист від перевантаження
Малюнок G:

Щоб запобігти значним пошкодженням приладу в разі перевантаження наскрізної шатківниці, на приводному валу багатофункціональної нарізки зроблена насічка (місце заданого злому). У випадку перевантаження приводний вал ламається в цьому місці. Придбати новий тримач дисків із приводним валом можна в сервісній службі.

Двобічний диск Profi Supercut - товсті/тонкі скибки

Для нарізання фруктів і овочів.
Переробка на ступені 5.
Позначення на двобічному диску:
«Grob» (грубий) - бік для нарізання товстими скибками,
«Fein» (тонкий) - бік для нарізання тонкими скибками.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 192 30.11.2015 16:07:36

Увага!
Двобічний диск для нарізання не придатний для нарізання твердого сиру, хлібобулочних виробів і шоколаду. Тверду варену картоплю можна різати лише холодною.

Двобічний диск-тертка для крупного/дрібного натирання

Для натирання овочів, фруктів і сиру, окрім твердого (наприклад, пармезану).
Переробка на ступені 3 або 4.
Позначення на двобічному диску-тертці:
«2» - бік для крупного натирання,
«4» - бік для дрібного натирання.

Увага!
Двобічний диск-тертка не придатний для натирання горіхів. М'який сир можна натирати лише з боку для крупного натирання на ступені 7.

Диск-тертка для середнього натирання

Для натирання сирої картоплі, твердого сиру (наприклад, пармезану), охолодженого шоколаду та горіхів.
Переробка на ступені 7.

Увага!
Диск-тертка не придатний для натирання м'якого та скибкового сиру.

Диск для дерунів

Для натирання сирої картоплі з метою приготування дерунів та інших видів картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.
Натирання: переробка на ступені 7.
Нарізання: переробка на ступені 5..

Робота з наскрізною шатківницею Мал. H:

- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **2**.
- Установка чаші:
  установіть чашу, нахиливши її вперед, а потім поставте рівно; поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.

- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **3**.
- Зніміть захисну кришку з привода наскрізної шатківниці **(мал. H-5a)**.
- Міцно тримайте тримач дисків за нижній кінець; під час цього обидва виступи повинні вказувати вгору.
- Обережно покладіть бажаний диск для нарізання або натирання на виступи тримача дисків **(мал. H-6a)**.
  Якщо йдеться про двобічний диск, потрібний бік має вказувати вгору.
- Візьміть тримач дисків за верхній кінець і вставте в корпус **(мал. H-6b)**.
- Установіть кришку (див. позначку) та поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Установіть багатофункціональну шатківницю на привод, як показано на **мал. H-8**, і поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Поверніть поворотний перемикач у рекомендоване положення.
- Завантажте продукти для переробки у приймальний бункер, підштовхуючи їх штовхачем.

Увага!
Не допускайте накопичення нарізаних продуктів у випускному отворі.

Порада: для рівномірного нарізання тонкі продукти слід складати в стоси.

Вказівка: у разі затиснення перероблюваних продуктів у наскрізній шатківниці слід вимкнути кухонний комбайн, вийняти вилку з розетки, дочекатися зупинки привода, зняти з наскрізної шатківниці кришку та спустошити приймальний бункер.

Після роботи
- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть наскрізну шатківницю проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Вийміть тримач дисків разом із диском. Для цього натисніть пальцем знизу на приводний вал **(мал. J)**.
- Очистьте деталі.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 193 30.11.2015 16:07:37

Блендер

⚠ Небезпека поранення гострими ножами/приводом, що обертається!
Ніколи не встромляйте руки до встановленого блендера! Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки привода! Блендер можна використовувати тільки в зібраному стані та з установленою кришкою.

⚠ Існує небезпека опіку!
Під час переробки гарячих продуктів у блендері з воронки в кришці виходить пара. Заливайте максимум 0,5 літра гарячої або пінистої рідини.

Увага!
Блендер може бути пошкоджений. Не переробляйте швидкозаморожені інгредієнти (за винятком кубиків льоду). Не експлуатуйте блендер порожнім.

Робота з блендером
Мал. K:

- Натисніть на кнопку розблокування і переведіть поворотний важіль у положення **4**.

- Зніміть захисну кришку привода блендера.
- Установіть чашу блендера (позначка на ручці має бути навпроти позначки на основному блоці) і поверніть проти годинникової стрілки до упору.
- Завантажте інгредієнти.
  Максимальна кількість: рідина = 1,25 л; пінисті або гарячі рідини = 0,5 л; оптимальна кількість твердих продуктів: 50-100 г.
- Установіть кришку і вкрутіть її проти годинникової стрілки до упору в ручку блендера. Кришка має бути зафіксованою.
- Установіть поворотний перемикач на бажаний ступінь.

Довантаження інгредієнтів
Мал. K-8:

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Зніміть кришку й завантажте інгредієнти

або

- вийміть воронку й поступово засипайте тверді інгредієнти через завантажувальний отвір

або

- залийте рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть блендер за годинниковою стрілкою та зніміть його.

Порада: блендер бажано чистити одразу після використання.

Очищення та догляд

Увага!
Не застосовуйте абразивні засоби для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Очищення основного блоку

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!
У жодному разі не занурюйте основний блок в воду та не тримайте його під проточною водою. Не користуйтеся пароочисником.

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Протріть основний блок і захисну кришку привода вологою ганчіркою. За потреби скористайтеся невеликою кількістю мийного засобу.
- Після цього протріть прилад насухо.

Очищення чаші та насадок

Чашу та насадки можна мити в посудомийній машині. Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині; це може призвести до їх безповоротної деформації під час миття!

125_MUM59xxx_8001027205.indb 194 30.11.2015 16:07:37

Очищення наскрізної шатківниці

Усі деталі наскрізної шатківниці можна мити в посудомийній машині.

Порада: для видалення червоного нальоту після переробки моркви або інших подібних продуктів слід налити трохи олії на ганчірку та протерти нею наскрізну шатківницю (за винятком дисків для подрібнення). Після цього промийте наскрізну шатківницю.

Очищення блендера

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!
Не торкайтеся ножів блендера голими руками.

Чашу блендера, кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.

Порада: після переробки рідин часто достатньо просто почистити блендер, не знімаючи його з приладу. Для цього налийте трохи води з мийним засобом до встановленого блендера. Увімкніть блендер на кілька секунд (рівень **M**). Вилийте воду після миття та промийте блендер чистою водою.

Важлива вказівка
Сумку для приладдя слід очищати в разі потреби. Дотримуйтеся вказівок із догляду, розташованих у сумці.

Зберігання

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!
Якщо прилад не використовується, вийміть штепсельну вилку з розетки.

Мал. L:
- Покладіть насадки та диски для подрібнення до сумки для приладдя.
- Зберігайте сумку для приладдя в чаші.

Усунення несправностей

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!
Вийміть штепсельну вилку з розетки, перш ніж починати усунення несправності.

Важлива вказівка
У разі неполадки під час управління приладом, спрацювання електронного запобіжника або дефекту приладу блимає індикатор робочого стану.
Поворотний важіль у кожному робочому положенні має бути зафіксований у пазі.
Спочатку спробуйте усунути проблему, що виникла, за допомогою наступних вказівок.

Несправність
Прилад не запускається.

Усунення
- Перевірте електричне живлення.
- Перевірте штепсельну вилку.
- Перевірте поворотний важіль. Чи правильне положення? Чи зафіксовано цей елемент?
- Поверніть блендер або чашу до упору.
- Установіть кришку блендера та закрутіть до упору.
- Закрийте захисними кришками приводи, які не використовуються.
- Активоване блокування повторного ввімкнення. Поверніть перемикач приладу в положення **0/off**, а потім назад на бажаний ступінь.

Несправність
Прилад вимикається під час використання. Спрацьовує захист від перевантаження. Занадто багато продуктів перероблялися одночасно.

Усунення
- Вимкніть прилад.
- Зменште кількість перероблюваних продуктів.
- Не перевищуйте максимально допустиму кількість продуктів (див. «Приклади використання»)!

125_MUM59xxx_8001027205.indb 195 30.11.2015 16:07:37

Несправність
Під час роботи привода була випадково натиснута кнопка розблокування. Поворотний важіль рухається вгору. Привод вимикається, однак не зупиняється в положенні для зміни насадок.

Усунення
- Установіть поворотний перемикач у положення **0/off**.
- Переведіть поворотний важіль у положення **1**.

- Увімкніть прилад (ступінь 1).
- Знову вимкніть прилад.

Насадка зупиняється в положенні для зміни насадок.

Несправність
Блендер не починає працювати або зупиняється під час використання, привод гуде. Ніж заблокований.

Усунення
- Вимкніть прилад і вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Зніміть міксер і усуньте перешкоду.
- Знову встановіть блендер.
- Увімкніть прилад.

Важлива вказівка
Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Приклади використання

Збиті вершки

– 100-600 г
- Переробляйте вершки віничком-збивалкою 1½-4 хв на ступені 7 (залежно від кількості та властивостей вершків).

Яєчні білки

– 1-8 яєчних білків
- Переробляйте білки віничком-збивалкою 4-6 хв на ступені 7.

Бісквітне тісто

Основний рецепт
– 2 яйця
– 2-3 ст. л. гарячої води
– 100 г цукру
– 1 пакетик ванільного цукру
– 70 г борошна
– 70 г крохмалю
– За бажанням - розпушувач тіста
- Збивайте інгредієнти (крім борошна та крохмалю) в піну віничком-збивалкою приблизно 4-6 хв на ступені 7.
- Установіть поворотний перемикач на ступінь 1 і підмішуйте по ложці пересіяне борошно та крохмаль протягом приблизно ½-1 хв.

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Здобне тісто

Основний рецепт
– 6 яєць
– 500 г цукру
– 1 пучка солі
– 2 пакетики ванільного цукру або шкірка ½ лимона
– 500 г вершкового масла або маргарину
– (кімнатної температури)
– 1000 г борошна
– 1 пакетик розпушувача тіста
– 250 мл молока
- Яйця, цукор, сіль і ванільний цукор або лимонну шкірку змішуйте віничком-мішалкою протягом приблизно 10 с на ступені 1.
- Установіть на ступінь 5 і змішуйте протягом 120 секунд.
- Додайте масло та перемішуйте протягом 60 с на ступені 3.
- Додайте борошно й розпушувач тіста і перемішуйте потягом приблизно 2 хв на ступені 1.
- Установіть на ступінь 3 і протягом 2 хв поступово додавайте молоко.

Максимальна кількість: 1 х основний рецепт

125_MUM59xxx_8001027205.indb 196 30.11.2015 16:07:37

Пісочне тісто

Основний рецепт

– 125 г вершкового масла (кімнатної температури)
– 100-125 г цукру
– 1 яйце
– 1 пучка солі
– Трохи лимонної шкірки або ванільного цукру
– 250 г борошна
– За бажанням - розпушувач тіста
■ Перероблюйте всі інгредієнти протягом приблизно ½ хв на ступені 1, потім десь 2-3 хвилини на ступені 6 віничком-мішалкою.

Починаючи від 500 г борошна:

■ замішуйте інгредієнти гачком для замішування протягом приблизно ½ хв на ступені 1, а потім десь 3-4 хвилини на ступені 3.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

Дріжджове тісто

Основний рецепт

– 500 г борошна
– 1 яйце
– 80 г жиру (кімнатної температури)
– 80 г цукру
– 200-250 мл теплого молока
– 25 г свіжих дріжджів або 1 пакетик
– сухих дріжджів
– Шкірка ½ лимона
– 1 пучка солі
■ Перероблюйте всі інгредієнти приблизно ½ хв на ступені 1, потім приблизно 3-6 хв на ступені 3 гачком для замішування.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

Тісто для макаронних вир

Основний рецепт

– 300 г борошна
– 3 яйця
– За потреби 1-2 ст. л. (10-20 г) холодної води
■ Змішуйте всі інгредієнти приблизно 3-5 хв на ступені 3, щоб утворилося тісто.

Максимальна кількість: 1,5 x основний рецепт

Тісто для хліба

Основний рецепт

– 1000 г борошна
– 3 пакетики сухих дріжджів
– 2 ч. л. солі
– 660 мл теплої води
■ Перероблюйте всі інгредієнти приблизно ½ хв на ступені 1, потім приблизно 4-5 хв на ступені 3 гачком для замішування.

Майонез

– 2 яйця
– 2 ч. л. гірчиці
– ¼ л олії
– 2 ст. л. лимонного соку або оцту
– 1 пучка солі
– 1 пучка цукру

Інгредієнти мусять мати однакову температуру.

■ Кілька секунд перероблюйте інгредієнти (крім олії) у блендері на ступені 3 (2) або 4 (3).
■ Перемкніть блендер на ступінь 7 (4) і повільно заливайте олію через воронку; збивайте, доки шляхом емульгування не утвориться майонез.

Майонез слід спожити якнайшвидше, зберігати його не можна.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 197 30.11.2015 16:07:37

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.

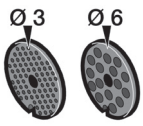
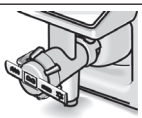
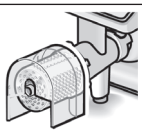
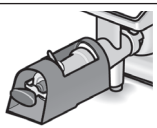
Умови гарантії

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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 198 30.11.2015 16:07:37

Спеціальне приладдя

	MUZ5ZP1 Прес для цитрусових	Для вичавлювання соку з апельсинів, лимонів і грейпфрутів.
	MUZ5CC1 Насадка для нарізання кубиками	Для нарізання фруктів і овочів кубиками однакового розміру
	MUZ5FW1 М'ясорубка	Для подрібнення свіжого м'яса з метою приготування таких страв, як тартар або м'ясний рулет.
	**MUZ45LS1** Комплект дисків з отворами Дрібний отвір (3 мм), великий отвір (6 мм)	Для м'ясорубки MUZ5FW1. Малі отвори - для паштетів і бутербродних мас, великі - для ковбасок і сала.
	**MUZ45SV1** Насадка для печива	Для м'ясорубки MUZ5FW1. З металевим шаблоном для 4 різних форм печива.
	**MUZ45RV1** Насад-ка-тертка	Для м'ясорубки MUZ5FW1. Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду та сухих булочок.
	**MUZ45FV1** Насадка-прес для фруктів	Для м'ясорубки MUZ5FW1. Для приготування пюре з ягід, окрім малини, помідорів і шипшини. З таких ягід, як смородина, автоматично видаляються черешки та кісточки.
	MUZ45PS1 Диск для нарізання картоплі соломкою	Для наскрізної шатківниці MUZ5DS1. Для нарізання сирої картоплі соломкою з метою приготування картоплі фрі.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 199 30.11.2015 16:07:38

	MUZ45AG1 Диск для нарізання овочів по-азіатському	Для наскрізної шатківниці MUZ5DS1. Ріже фрукти й овочі тонкими смужками для приготування овочевих страв азіатської кухні.
	MUZ45RS1 Диск-тертка для крупного натирання	Для наскрізної шатківниці MUZ5DS1. Для натирання сирої картоплі з метою приготування, наприклад, дерунів чи галушок.
	MUZ45KP1 Диск для дерунів	Для наскрізної шатківниці MUZ5DS1. Для натирання сирої картоплі з метою приготування дерунів та інших видів картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.
	MUZ5ER2 Чаша з нержавіючої сталі	У чаші можна переробляти до 750 г борошна та інших інгредієнтів.
	MUZ5KR1 Чаша з пластмаси	У чаші можна переробляти до 750 г борошна та інших інгредієнтів.
	MUZ5MX1 Насадка-блендер із пластмаси	Для змішування напоїв, приготування пюре з фруктів і овочів або майонезу; для подрібнення фруктів і горіхів; для наколювання льоду.
	MUZ5MM1 Багатофункціональний блендер	Для подрібнення зелені, овочів, яблук і м’яса; для натирання моркви, редьки, сиру, горіхів і охолодженого шоколаду.

Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна придбати в магазинах або сервісній службі.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 200 30.11.2015 16:07:38

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Оглавление

Для Вашей безопасности 201
Системы безопасности 204
Комплектный обзор 204
Рабочие положения 205
Эксплуатация 206
Чистка и уход 210
Хранение 210
Помощь при устранении неисправностей 210
Примеры использования 211
Утилизация 213
Условия гарантийного обслуживания .. 213
Специальные принадлежности 214

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.
Данный прибор предназначен для домашнего использования в объемах, характерных для домашних хозяйств. Применение в бытовых условиях включает, например, использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионов, небольших отелей и подобных заведений.
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 (см. *«Примеры использования»*)!
Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания и взбивания продуктов. Не использовать для переработки других предметов или веществ. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки. Сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 201 30.11.2015 16:07:38

Общие указания по технике безопасности

⚠ Опасность поражения током!

Данный прибор нельзя использовать детям. Прибор и его сетевой шнур следует держать вдали от детей. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям запрещено играть с прибором. Детям не разрешается производить чистку и пользовательское техническое обслуживание без присмотра. Не оставлять работающий прибор без присмотра. При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой. Сетевой кабель не должен проходить через острые края или горячие поверхности. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

Указания по технике безопасности для данного прибора

⚠ Опасность травмирования!

⚠ Опасность поражения током!

Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором. При неиспользовании прибора извлечь штепсельную вилку из розетки. Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки. Основной блок ни в коем случае не погружать в жидкость и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель. Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя.

⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками!

Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 202 30.11.2015 16:07:38

Привод вращается еще некоторое время после выключения и останавливается в положении для смены насадок. Не изменять положение поворотного кронштейна пока прибор включен. Дождаться полной остановки привода.Не прикасаться к вращающимся деталям. Во время эксплуатации ни в коем случае не опускать руки в смесительную чашу. Не опускайте руки в загрузочный ствол. Работать только с установленной крышкой!
Из соображений безопасности прибор можно эксплуатировать только при условии, что неиспользуемые приводы накрыты защитными крышками.

⚠ Опасность травмирования об острые лезвия ножа!
Не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков. Диски-измельчители можно брать только за края! Не трогать ножи блендера голыми руками.

⚠ Опасность травмирования об острые ножи / вращающийся привод!
Ни в коем случае не опускать руки в установленный блендер! 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. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильно пенящейся жидкости.

⚠ Важно!
Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки. Одновременно можно использовать только одну насадку или принадлежность.

⚠ Пояснение символов на приборе и принадлежностях

Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.

Осторожно! Вращающиеся ножи.

Осторожно! Вращающиеся насадки.
Не опускать руку в загрузочное отверстие.

⚠ Важно!
После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистить прибор. ➞ *«Чистка и уход» см. стр. 210*

125_MUM59xxx_8001027205.indb 203 30.11.2015 16:07:38

Системы безопасности

Блокировка включения

См. таблицу «Рабочие положения».
Прибор включается в положении **1** и **3** только в случае:

- если смесительная чаша (11) вставлена и повернута до фиксации

и

- защитная крышка привода блендера (8) установлена.

Блокировка повторного включения

При перерыве в электроснабжении прибор остается включенным, но электромотор после этого не запускается снова. Для повторного включения повернуть поворотный переключатель в положение **0/off**, а затем включить.

Устройство защиты от перегрузки

Если электромотор во время использования самостоятельно выключается, то это значит, что сработало устройство защиты от перегрузки. Возможной причиной этого может быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов.
О правильном поведении при срабатывании одной из систем безопасности см. в разделе «Помощь при устранении неисправностей».
В данной инструкции по эксплуатации описываются приборы различных исполнений, см. также обзор моделей **(рисунок M)**. Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.
Рисунок A

Основной блок

1 Кнопка разблокирования

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.
0/off = стоп
M = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.
Режим **1-7**, рабочая скорость:
1 = низкое число оборотов – медленно,
7 = высокое число оборотов – быстро.

4 Индикатор рабочего состояния
Горит во время работы (поворотный переключатель в положении **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 привода
Для снятия защитной крышки с привода нажать на заднюю часть и снять крышку.

6 Привод для
– **универсальной резки** и
– **соковыжималки**
(специальные принадлежности*).
При неиспользовании установить защитную крышку привода.

7 Привод для насадок
(венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка) **и мясорубки** (специальные принадлежности*)

8 Защитная крышка привода блендера

9 Привод для блендера (специальные принадлежности*)
При неиспользовании установить защитную крышку привода блендера.

10 Автоматическое сматывание кабеля

125_MUM59xxx_8001027205.indb 204 30.11.2015 16:07:38

Смесительная чаша с принадлежностями
11 Смесительная чаша из нержавеющей стали
12 Крышка

Насадки
13 Профессиональный универсальный венчик для перемешивания
14 Профессиональный венчик для взбивания
15 Месильная насадка с отклонителем теста
16 Сумка для принадлежностей
Для хранения насадок и дисков-измельчителей.

Универсальная резка
17 Толкатель
18 Крышка с загрузочным стволом
19 Диски-измельчители
a Двусторонний диск «Profi Supercut» – толстые / тонкие ломтики
b Двусторонний диск-шинковка – крупная / мелкая
c Диск-терка – с отверстиями средней величины
d Диск для картофельных оладий*
20 Держатель 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 надлежащем приводе и находится в рабочем положении согласно данной таблице. Поворотный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Указание
Поворотный кронштейн оснащен функцией «Easy Armlift», которая поддерживает движение поворотного кронштейна вверх.

Установка рабочего положения:

- Нажать на кнопку разблокирования и изменить положение поворотного кронштейна. Поддерживать движение одной рукой.
- Поворотный кронштейн перевести в желаемое положение до фиксации.

Положение	Привод	Насадка / принадлежность	Рабочая скорость
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Установка / снятие венчиков для перемешивания и взбивания и месильной насадки; добавление большого количества перерабатываемых продуктов.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 205 30.11.2015 16:07:38

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. Части не предназначены для использования в микроволновой печи.

- Перед первым использованием тщательно очистить прибор и принадлежности, см. раздел «Чистка и уход».

Важное указание
В данной инструкции по использованию содержится наклейка с ориентировочными значениями рабочей скорости прибора при использовании насадок или принадлежностей. Мы рекомендуем приклеить эту наклейку на прибор **(рисунок C)**.

Подготовка

- Поставить основной блок на ровную и чистую поверхность.
- Вытянуть кабель за один раз на нужную длину (макс. 100 см) и медленно отпустить; кабель зафиксируется **(рисунок D)**.
- 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!
Если кабель заклинило, следует вытянуть его полностью и затем дать ему смотаться.

- Вставить вилку в розетку.

Смесительная чаша и насадки

⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками
Во время эксплуатации ни в коем случае 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. Из соображений безопасности прибор можно использовать только при условии, что неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (5, 8).

Внимание!
Смесительную чашу использовать только для работы с данным прибором.

Профессиональный универсальный венчик для перемешивания (13)

для перемешивания теста, например, сдобного теста

Профессиональный венчик для взбивания (14)

для взбивания яичных белков, сливок и легкого теста, например, бисквитного

Месильная насадка (15)

для замешивания тяжелого теста и для подмешивания ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок)

Важное указание по использованию венчика для взбивания (рисунок E):
Для оптимального перемешивания ингредиентов венчик для взбивания должен почти касаться дна смесительной чаши. В иных случаях высота венчика для взбивания регулируется следующим образом:

- Извлеките вилку из розетки.
- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 206 30.11.2015 16:07:39

- Вставить венчик для взбивания в привод до фиксации.
- Удерживать венчик для взбивания и затянуть гайку гаечным ключом (размер 8).
- Поворачивая венчик, отрегулировать высоту венчика для взбивания до оптимального уровня:
  вращение по часовой стрелки: подъем;
  вращение против часовой стрелки: опускание
- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение **1**.

- Проверить высоту венчика для взбивания, при необходимости откорректировать.
- Если высота установлена правильно, нажать кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.

- Удерживать венчик для взбивания и затянуть гайку гаечным ключом (размер 8) против часовой стрелки.

Работа со смесительной чашей и насадками (рисунок F):

- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.

- Вставить смесительную чашу: наклонив смесительную чашу вперед, установить ее и повернуть 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.

Указание:
При установке месильной насадки повернуть отклонитель теста так, чтобы месильная насадка смогла зафиксироваться **(рисунок E-4b)**.

- Загрузить в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение **1**.

- Установить крышку.
- Установить поворотный выключатель на нужный режим.

Наша рекомендация:
– **Профессиональный универсальный венчик для перемешивания:**
  сначала замешать в режиме 1-2, затем переключить на режим 7
– **Профессиональный венчик для взбивания:**
  режим 7, подмешать в режиме 1
– **Месильная насадка:**
  сначала замешать в режиме 1, затем вымесить в режиме 3

Добавление ингредиентов

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Добавить ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.

или

- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.

- Загрузить ингредиенты.

По окончании работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь вилку из розетки.
- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.

- Извлечь насадку из привода.
- Извлечь смесительную чашу.
- Провести чистку всех деталей, см. раздел «Чистка и уход».

Универсальная резка

⚠ Опасность травмирования
Не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков. Диски-измельчители можно брать только за края! Универсальную резку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки. Не опускайте руки в загрузочный ствол.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 207 30.11.2015 16:07:39

Внимание!
Универсальную резку использовать только в полностью собранном виде. Ни в коем случае не собирать универсальную резку на основном блоке. Универсальную резку можно использовать только в указанном рабочем положении.

Защита от перегрузки
Рисунок G
Чтобы предотвратить значительные повреждения 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 «Profi Supercut» – толстые / тонкие ломтики

для нарезания овощей и фруктов.
Переработка в режиме 5.
Обозначения на двустороннем диске-резке:
«крупно» – сторона для нарезания продуктов на толстые ломтики
«мелко» - сторона для нарезания продуктов на тонкие ломтики

Внимание!
Двусторонний диск-резка не предназначен для нарезания сыра твердых сортов, хлеба, булочек и шоколада. Вареный нерассыпчатый картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.

Двусторонний диск-шинковка – с большими/маленькими отверстиями

для шинковки овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, сыра пармезан).
Переработка в режиме 3 или 4.
Обозначения на двустороннем диске-шинковке:
«2» - сторона с большими отверстиями
«4» - сторона с маленькими отверстиями

Внимание!
Двусторонний диск-шинковка не предназначен для измельчения орехов. Мягкий сыр шинковать в режиме 7 только стороной с крупными отверстиями.

Диск-терка – с отверстиями средней величины

для протирания на терке сырого картофеля, твердого сыра (например, сыра пармезан), охлажденного шоколада и орехов.
Переработка в режиме 7.

Внимание!
Диск-терка не предназначен для протирания мягкого и нарезного сыра.

Диск для картофельных оладий

Для протирания на терке сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.
Протирание на терке: переработка в режиме 7.
Резка: переработка в режиме 5.

Работа с универсальной резкой
Рисунок H:
- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.

- Вставить смесительную чашу: наклонив смесительную чашу вперед, установить ее и повернуть против часовой стрелки до фиксации.
- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение **3**.

- Снять защитную крышку с привода универсальной резки **(рисунок H-5a)**.
- Удерживать держатель для дисков за нижний конец, при этом оба выступа должны указывать вверх.
- Нужный диск-резку или диск-шинковку осторожно положить на выступы держателя для дисков **(рисунок H-6a)**. При использовании двусторонних дисков следить за тем, чтобы нужная сторона была обращена вверх.
- Взять держатель для дисков за верхний конец и вставить в корпус **(рисунок H-6b)**.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 208 30.11.2015 16:07:39

- Установить крышку (обратить внимание на маркировку) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Установить универсальную резку на привод так, как изображено на **рисунке H-8**, и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Установить поворотный переключатель на рекомендуемый режим.
- 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.

Указание: в случае заклинивания перерабатываемых продуктов в универсальной резке выключить кухонный комбайн, извлечь штепсельную вилку из розетки, дождаться остановки привода, снять крышку с универсальной резки и опорожнить загрузочный ствол.

По окончании 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 J)**.
- Провести чистку деталей.

Блендер

⚠ Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!
Ни в коем случае 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. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильно пенящейся жидкости.

Внимание!
Возможно повреждение блендера. Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.

Работа с блендером
Рисунок K:
- Нажать на кнопку разблокирования и перевести кронштейн в положение **4**.

- Снять защитную крышку привода миксера.
- Установить стакан блендера (метку на ручке совместить с меткой на основном блоке) и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Загрузить ингредиенты.
  Максимальное количество жидкости = 1,25 литра; максимальное количество сильно пенящихся или горячих жидкостей = 0,5 литра;
  оптимальное количество твердых перерабатываемых продуктов = от 50 до 100 г;
- Установить крышку и завернуть ее против часовой стрелки до упора в ручку блендера. Крышка должна зафиксироваться.
- Установить поворотный выключатель на нужный режим.

Добавление ингредиентов
Рисунок K-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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 209 30.11.2015 16:07:40

По окончании работы
- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Повернуть блендер по часовой стрелке и снять.

Рекомендация: блендер лучше всего чистить сразу после использования.

Чистка и уход

Внимание!
Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Поверхность электроприбора может быть повреждена.

Очистка основного прибора

⚠ Опасность поражения током!
Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель.
- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть основной блок и защитные крышки для приводов влажной материей. При необходимости использовать небольшое количество 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 неустранимая деформация!

Чистка универсальной резки

Все детали универсальной резки можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендация: для устранения красного налета после переработки, например, моркови, смочить материю небольшим количеством растительного масла и протереть универсальную резку (не диски-измельчители). После этого промыть универсальную резку.

Чистка блендера

⚠ Опасность травмирования острыми лезвиями ножа!
Не трогать ножи блендера голыми руками.

Стакан блендера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендация: после переработки жидкостей зачастую достаточно очистить блендер, не снимая его с прибора. Для этого залить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить блендер на несколько секунд (режим **M**). Вылить мыльную воду и промыть блендер чистой водой.

Важное указание:
Сумку для принадлежностей чистить при необходимости. Соблюдать указания по уходу, имеющиеся в сумке.

Хранение

⚠ Опасность травмирования!
При неиспользовании прибора извлечь штепсельную вилку из розетки.

Рисунок L:
- Уложить насадки и диски-измельчители в сумку для принадлежностей.
- Сумку для принадлежностей хранить в смесительной чаше.

Помощь при устранении неисправностей

⚠ Опасность травмирования!
Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

Важное указание:
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.
Вначале следует попытаться устранить возникшую проблему с помощью следующих указаний.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 210 30.11.2015 16:07:40

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 приводов неиспользуемые приводы.
- Включена блокировка повторного включения. Установить переключатель прибора в положение **0/off**, а затем снова на нужный режим.

Неисправность
Прибор выключается во время использования. Срабатывает защита от перегрузки. Одновременно перерабатывалось слишком большое количество продуктов.

Устранение
- Отключить прибор.
- Уменьшить количество перерабатываемых продуктов.
- Не превышать максимально допустимое количество продуктов (см. «Примеры использования»)!

Неисправность
Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокирования. 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 (режим 1).
- Снова выключить прибор.

Насадка останавливается в положении для смены насадок.

Неисправность
Блендер не начинает работать или останавливается во время использования, привод «гудит». Нож блокирован.

Устранение
- Отключить прибор и извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять блендер и устранить препятствие.
- Снова установить блендер.
- Включить прибор.

Важное указание
Если таким образом не удалось устранить неисправность, обратитесь в сервисную службу.

Примеры использования

Взбитые сливки

– 100 г-600 г
- Сливки перерабатывать от 1½ до 4 минут в режиме 7 в зависимости от количества и свойств сливок с помощью венчика для взбивания.

Яичные белки

– От 1 до 8 яичных белков
- Белки взбивать в течение 4-6 минут на ступени 7 с помощью венчика для взбивания.

Бисквитное тесто

Основной рецепт
– 2 яйца
– 2-3 ст. л. горячей воды
– 100 г сахара
– 1 пакетик ванильного сахара
– 70 г муки
– 70 г крахмала
– если потребуется, немного пекарского порошка

125_MUM59xxx_8001027205.indb 211 30.11.2015 16:07:40

■ Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 4-6 минут в режиме 7 с помощью венчика для взбивания до образования пены.
■ Установить поворотный переключатель на режим 1 и в течение примерно ½-1 минуты подмешивать по столовой ложке просеянную муку и крахмал.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное тесто

Основной рецепт

– 6 яйца
– 500 г сахара
– 1 щепотка соли
– 2 пакетика ванильного сахара или цедра с ½ лимона
– 500 г сливочного масла или маргарина
– (комнатной температуры)
– 1000 г муки
– 1 пакетик пекарского порошка
– 250 мл молока

■ Яйца, сахар, соль и ванильный сахар или цедру лимона смешать венчиком для перемешивания в течение прибл. 10 секунд в режиме 1.
■ Установить на режим 5 и перерабатывать в течение прибл. 120 секунд.
■ Добавить сливочное масло и перерабатывать в течение прибл. 60 секунд в режиме 3.
■ Добавить муку и пекарский порошок и перерабатывать в течение прибл. 2 минут в режиме 1.
■ Установить на режим 3 и в течение 2 минут постепенно добавлять молоко.

Максимальное количество: 1-кратное количество продуктов из основного рецепта

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
– если потребуется, немного пекарского порошка

■ Все ингредиенты перемешивать в течение примерно ½ минуты в режиме 1, а затем в течение примерно 2–3 минут в режиме 6 венчиком для перемешивания.

При использовании более 500 г муки:

■ Ингредиенты замешивать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты в режиме 1, затем в течение примерно 3–4 минут в режиме 3.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Дрожжевое тесто

Основной рецепт

– 500 г муки
– 1 яйцо
– 80 г жира (комнатной температуры)
– 80 г сахара
– 200–250 мл теплого молока
– 25 г свежих или 1 пакетик
– сухих дрожжей
– Цедра с ½ лимона
– 1 щепотка соли

■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме 1, затем в течение примерно 3–6 минут в режиме 3 с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

125_MUM59xxx_8001027205.indb 212 30.11.2015 16:07:40

Тесто для макарон

Основной рецепт
– 300 г муки
– 3 яйца
– При необх. 1–2 ст. л. (10–20 г) холодной воды
■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно 3–5 минут в режиме 3 до получения однородного теста.

Максимальное количество: 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто для хлеба

Основной рецепт
– 1000 г муки
– 3 пакетика сухих дрожжей
– 2 ч. л. соли
– 660 мл теплой воды
■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме 1, затем в течение примерно 4–5 минут в режиме 3 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

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.
■ Ингредиенты (кроме растительного масла) перерабатывать в течение нескольких секунд в режиме 3 (2) или 4 (3) в блендере.
■ Переключить блендер на режим 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.

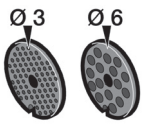
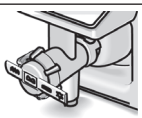
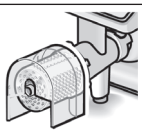
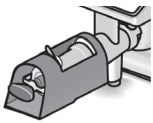
Условия гарантийного обслуживания

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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 213 30.11.2015 16:07:40

Специальные принадлежности

	MUZ5ZP1 Соковыжималка 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, например, от смородины.
	MUZ45PS1 Диск для картофеля фри	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для нарезки сырого картофеля при приготовлении картофеля фри.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 214 30.11.2015 16:07:40

	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 протирания сырого картофеля, например, для драников или клецок.
	MUZ45KP1 Диск для картофельных оладий	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для протирания на терке 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.

Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно приобрести в торговле или в сервисной службе.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 215 30.11.2015 16:07:40

125_MUM59xxx_8001027205.indb 216

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.

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».

Наша продукция 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 Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами 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

30.11.2015 16:07:41

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

АНАПА, ИП Коваленко Сергей Иванович, 353440, Астраханская ул., д.98, тел: (86133) 6-09-84, 8-918-215-5775

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.», 656044, Попова ул., д.55, тел: (3852) 48-50-67, факс: (3852) 48-40-67

БЕЛГОРОД, ООО «Выбор-Сервис», 308000, Гражданский пр-т, д.32, тел: (4722) 32-65-92, 22-92-90, 22-95-16, факс: (4722) 22-92-90

БЕЛОРЕЦК, ООО «Электроника», 453501, Ф.Алексеева ул., д.45, тел: (3479) 25-35-26, 24-07-28, факс: (3479) 25-35-26

БЕЛОРЕЧЕНСК, ООО «Дело техники», 352630, Мира ул., д.63/1, тел: (8615) 53-11-00

БЕРЕЗНИКИ, ООО «Рембыттехника-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, факс: (8672) 25-01-07

ВЛАДИМИР, ООО «Владимир-Сервис», 600014, Строителей пр-т, д.36, тел: (4922) 36-45-18, 36-99-36, факс: (4922) 36-45-19

ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400082, 50-ти лет Октября ул., д.17, тел: (8442) 62-93-74, факс: (8442) 62-93-74

ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400117, 8-й воздушной армии ул., д.35, тел: (8442) 78-91-41, факс: (8442) 78-91-41

ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400050, Кузнецова ул., д.49, тел: (8442) 27-05-06, факс: (8442) 27-05-07

ВОЛГОДОНСК, ИП Ибрагимов Марат Асгатович, 347387, К. Маркса ул., д.30, тел: (8639) 25-29-29, факс: (8639) 25-29-29

ВОЛЖСКИЙ, ООО «Толиман», 404109, Труда пл., д.10, тел: (8443) 21-53-57

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, 394043, Ленина ул., д.73, 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, 345 Стрелковой дивизии ул., д.19, тел: (963) 374-97-78, (989) 669-48-99

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, 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», 420095, Восстания ул., д.100, корп. 45, 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 Спирин Сергей Леонидович, 248000, Баумана ул., д.48, тел: (4842) 75-01-24, 77-47-18, факс: (4842) 77-47-18

КАЛУГА, ООО «Рестарт», 248016, М. Горького ул., д.6а, тел: (4842) 56-18-21, 56-18-22, факс: (4842) 56-18-22

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

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: (8928) 743-23-91

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: (4966) 14-14-86, 14-63-64, факс: (4966) 14-14-86

КОМСОМОЛЬСК-НА-АМУРЕ, ООО «Гамбит», 681018, Советская ул., д.9, тел: (4217) 59-56-51, 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, ООО «Антэк», 156019, Станкостроительная ул., д.5 б, тел: (4942) 41-02-02, факс: (4942) 41-02-02

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 Близнецов Игорь Леонидович, 660020, Дудинская ул., д.12А, тел: (391) 229-65-95, 201-92-28, 201-89-22, факс: (391) 229-65-95

КРОПОТКИН, ООО «Нэвис», 352380, 1-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

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: (4867) 72-10-07, 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) 345534, 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», 393773, Липецкое ш., д.68, корп.1, тел: (47545) 2-84-21, факс: (47545) 2-84-21

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

МОСКВА, ООО «Пульсар», 121096, Олеко Дундича ул., д.21, к.2, тел: (495) 987-10-43, 987-13-19, факс: (495) 987-10-43

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: (4923) 43-35-54, факс: (4923) 43-35-54

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ИП Волоснова Марина Сергеевна, 423819, Мира пр-т, д.46, кв.112, тел: (8552) 38-24-96, 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

НОВОМОСКОВСК, ООО «ЕСКО», 301650, Московская ул., д.21, 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 «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: (496) 519-32-02, 519-32-77, 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, 8 (919) 201-09-30, факс: (4862) 72-16-95

ОРЕЛ, ИП Кожухова Вероника Петровна, 302000, Мира пл., д.3, тел: (4862) 43-67-65

ОРЕНБУРГ, ООО «Пикос-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 «МиниМакс», 180016, Рижский пр-т., д.70А, тел: (8112) 72-13-90, факс: (8112) 72-13-90

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, 270-46-72, 270-46-78

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, 25-40-96, факс: (4912) 21-05-70

САМАРА, ООО «Видео-Сервис», 443074, Мориса Тореза ул.137, тел: (846) 262-62-62, факс: (846) 262-62-62

САМАРА, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443096, Мичурина ул., д.15, оф.307, тел: (846) 263-74-74, 263-75-75, факс: (846) 263-74-74

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 «Альбатрос-Сервис», 192148, Седова ул., д.37, лит. А, тел: (812) 336-40-13, 336-40-12, 560-24-66, 568-09-58, факс: (812) 336-40-13

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Орбис», 193079, Октябрьская наб., д.60, тел: (812) 379-62-70, 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

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 «Техносат-Сервис», 214004, Николаева ул., д.11, тел: (4812) 61-16-29, 61-16-45, факс: (4812) 61-16-29

СОЧИ, ООО «Союз-Сервис», 354000, Горького ул., д.89, тел: (862) 264-33-22, 261-30-05, факс: (862) 261-19-64

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, ЗАО «Авантаж-Информ», 309509, Лебединец мкр., д.1А, тел: (4725) 24-62-27, факс: (4725) 24-73-49

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 «Домотехника», 167000, Первомайская ул., д.78, оф. 37, тел: (8212) 57-10-12, 57-10-23, 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

ТОБОЛЬСК, ИП Петелина Алла Владимировна, 626150, 4 мкр., стр.85, тел: (3456) 25-33-99, факс: (3456) 25-33-99

ТОЛЬЯТТИ, ИП Симонов Виктор Александрович, 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, Сахъяновой 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, 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», 672010, Анохина ул., д.10, 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 «Техноситии», 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 «ПайдерСервис», 220077, Ташкентская ул., д.7, ком.6, тел: (173) 45-45-88

Внимание! Список сервисных центров постоянно обновляется.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 217 30.11.2015 16:07:41

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 Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовая техника», 119071, Москва, ул. Малая Калужская, д.15 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 органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 117418, Нахимовский просп., 31, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», 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, которая была выпущена уполномоченными таможенными органами в свободное обращение на территории Таможенного союза до 15.03.2015 и соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза, может быть маркирована знаком соответствия.

АЯ46

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.01025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES4000	CNCJ04	C-DE.АЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES4010	CNCJ05	C-DE.АЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
Резки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3030	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MMB1001	CNSM03ST	C-DE.АЯ46.B.66627	21.11.14	20.11.19	Турция
MMB2001	CNSM03EV	C-DE.АЯ46.B.66627	21.11.14	20.11.19	Турция
MMR1501	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.АЯ46.B.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.B.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67190	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM671X0	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM671X1	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM6B400	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
Кухонные комбайны					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4250	CNCM21	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4427	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4657	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4880	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54251	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
Кофемолки					
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.B.62081	14.02.14	13.02.19	Словения
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.B.62081	14.02.14	13.02.19	Словения
Мясорубки					
MFW1501	SFW1	C-DE.АЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1545	CNFW2	C-DE.АЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1550	CNFW2	C-DE.АЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW45120	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68680	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай

125_MUM59xxx_8001027205.indb 219 30.11.2015 16:07:42

Bosch фирмасының жаңа бұйымын сатып алғаныңызбен құттықтаймыз. Біздің бұйымдарымыз туралы қосымша мәліметтерді веб-сайтымызда таба аласыз.

Мазмұны

Қауіпсіздік шаралары 220
Қауіпсіздік жүйесі 223
Жалпы мәліметтер 223
Жұмыс күйлері 224
Қолдану 224
Тазалау және күту 228
Сақтау 229
Ақаулықтар орын алған жағдайдағы көмек 229
Қолдану мысалдары 230
Қоқысқа тастау 231
Кепілдік шарттары 232
Қосалқы керек-жарақтар 232

Қауіпсіздік шаралары

Бұл бұйым үшін маңызды қауіпсіздік және қолдану нұсқауларын алу үшін осы қолдану туралы нұсқаулығын толығымен мұқият оқып шығыңыз. Бұйымды лайықты түрде қолдану туралы нұсқауларға сай әрекет етілмегенде осы әрекеттерден шығатын шығындар үшін өндіруші тарапынан кепілдік берілмейді.
Бұл бұйым тұрмыстық жағдайларда азық-түлік өнімдерінің тұрмыстық көлемдерде немесе тұрмыстық жағдайларға ұқсас бейкоммерциялық мақсаттарда өңдеу үшін арналған. Тұрмыстық жағдайларға ұқсас қолдану қатарына, мысалы, бұйымды дүкендер, кеңселер, ауылшаруашылық және басқа коммерциялық өндірістердегі қызметкерлер асханаларында қолдану немесе пансиондарда, шағын қонақ үйлерде немесе осыларға ұқсас жерлерде қолдану жатады. Бұйымды тек тұрмыстық көлемдер мен уақыттарда өңдеу үшін қолданыңыз. Рұқсат етілген максималдық көлемдерден (*«Қолдану мысалдары»* мақаласын қараңыз) асырмаңыз!
Бұл бұйым азық-түлік өнімдерін араластыру, илеу және қағуға арналған. Оны басқа нәрселерді немесе заттарды өңдеу үшін қолдануға болмайды. Өндіруші рұқсат еткен көмекші құралдарды қолданған кезде көбірек әрекеттер орындауға болады. Бұйымды тек қана түпнұсқалық көмекші құралдармен бірге қолданыңыз. Көмекші құралдарды қолданған кезде онымен бірге берілген қолдану туралы нұсқаулықты ұстаныңыз. Қолдану туралы нұсқаулықты сақтап қойыңыз. Бұйымды басқа адамдарға бергеніңізде онымен бірге қолдану туралы нұсқаулықты да беріңіз.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 220 30.11.2015 16:07:42

Жалпы қауіпсіздік нұсқаулары

⚠ Электр қуатына түсу қаупі бар!

Бұл бұйымды балаларға қолдануға беруге болмайды. Бұйымды және оның кабелін балалардан алшақ жерде сақтау керек.
Бұл бұйымдар дене, сезім және ақыл-ой қабілеттері шектеулі, сонымен бірге тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдар тарапынан тек бақылау астында болғандарында, немесе бұйымды қауіпсіз түрде қолдану бойынша мәліметтерін өздеріне жауапты тұлғалардан алып, осы бұйымды қолданудан пайда бола алатын қауіптерді түсінгендерінде ғана қолданыла алады.
Балаларға осы бұйыммен ойнауға рұқсат етпеңіз. Тазалау және жөндеу жұмыстары бақылаусыз қалдырылған балалар арқылы жүргізілмеуі тиіс. Бұйымды қадағалаусыз қолданбаңыз.
Бұйымды тек қана фирмалық тақтайшада көрсетілген мәліметтері бойынша іске қосып қолданыңыз. Құрылғы бөлме температурасындағы ішкі жайларда ғана және теңіз деңгейінен 2000 м дейінгі биіктікте қолдануға арналған.
Бұйымды, оны бақылаусыз қалдырғаныңызда, құрастырып орнатқаныңызда, бөлшектегеніңізде немесе тазалағаныңызда әрқашан желіден ажыратыңыз.
Бұйым кабелін өткір немесе ыстық жерлер арқылы тартпаңыз.
Егер бұйым немесе оның қуат сымы зақымдалса, оны пайдаланбаңыз. Осы бұйымның кабелі бұзылып зақымданған күйде болса, қауіптердің пайда болуын болдырмау үшін, оның өндіруші немесе техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы, немесе осыларға ұқсас арнайы білімі бар адам тарапынан ауыстырылуы қажет. Бұйымды жөндеу жұмыстары тек қана техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы өткізілуі қажет.

Бұл бұйымге арналған қауіпсіздік нұсқаулары

⚠ Жарақаттану қаупі бар!

⚠ Электр қуатына түсу қаупі бар!

Желі ашасын тек бұйыммен жұмыс істеу үшін қажетті әрекеттер өткізіліп және өнімдер мен заттар дайындалып қойылғанда ғана электр розеткасына жалғаңыз. Бұйымды қолданбаған кезде ашаны розеткадан шығарыңыз. Ақаулықты жою алдында ашаны розеткадан шығарыңыз. Негізгі бұйымды ешқашан сұйықтық ішіне батырмаңыз және ағынды су астында ұстамаңыз. Ешқандай бу тазалағышын пайдаланбаңыз. Бұйымды тек қана айналмалы ажыратқыш арқылы қосып өшіріңіз.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 221 30.11.2015 16:07:42

⚠ Айналмалы құралдан жарақаттану қаупі бар!
Жұмыс істетілген көмекші құрал не қосалқы бөлшектерді алмастыру алдында, бұйымды өшіріп, желіден ажырату керек. Жетек өшірілгеннен кейін біраз уақыт жұмыс істеп тұрады және құралды алмастыру күйінде тұрады. Бұйым қосулы болған кезде, айналмалы тұтқаны реттемеңіз. Жетек толығымен тоқтағанша күтіңіз. Айналып тұратын бөлшектерін ұстамаңыз. Қолдану барысында ыдысты ұстамаңыз. Құйғыш ішіне қолыңызды салмаңыз. Тек жабылған қақпақпен жұмыс істеңіз! Қауіпсіздік себептеріне байланысты бұйымды қолданылмаған жетек қорғаныс қақпағымен жабылған кезде ғана жұмыс істетуге болады.

⚠ Өткір пышақтан жарақаттану қаупі бар!
Майдалағыш дискінің өткір пышақтары мен жиектерін ұстамаңыз. Майдалағыш дискілерге тек бүйірінен қол тигізіңіз! Араластырғыш пышаққа жалаң қолмен тимеңіз.

⚠ Өткір пышақ/айналмалы жетектен жарақаттану қаупі!
Орнатылған араластырғышты ұстамаңыз! Араластырғышты тек жинақталған күйде және жабылған қақпақпен пайдаланыңыз.

⚠ Күйіп қалу қаупі бар!
Ыстық араластырылатын өнімді өңдеу кезінде қақпақтағы құйғыштан бу шығады. Ең көбі 0,5 литр ыстық не көпіршіген сұйықтық толтырыңыз.

⚠ Маңызды!
Бұйымды тек қана түпнұсқалық көмекші құралдармен бірге қолданыңыз. Көмекші құралдарды қолданған кезде онымен бірге берілген қолдану туралы нұсқаулықты ұстаныңыз. Бір уақытта тек бір құрал не көмекші құрал қолданыңыз.

⚠ Бұйымдағы не көмекші құралдағы белгілердің түсініктемесі

Қолдану туралы нұсқаулықтағы нұсқауларды орындаңыз.

Абай болыңыз! Айналмалы пышақ.

Абай болыңыз! Айналмалы құрал.
Толтыру саңылауын ұстамаңыз.

⚠ Маңызды!
Құрылғыны әр пайдаланудан соң немесе ұзақ уақыт пайдаланбай жүргенде әбден тазалаңыз. ➞ *«Тазалау және күту» мына бетті қараңыз: 228*

125_MUM59xxx_8001027205.indb 222 30.11.2015 16:07:42

Қауіпсіздік жүйесі

Кенет іске қосылудан қорғаныс

«Жұмыс күйлері» кестесін қараңыз. Бұйымды тек қана **1** және **3** күйлерінде қосуға болады:

- ыдыс (11) орнатылғанда және тірелгенше бұралған кезде

және

- араластырғыш жетегінің қорғаныс қақпағы (8) жабылған кезде.

Қайта іске қосылудан қорғаныс

Ток қуаты үзілген кезде бұйым қосулы күйінде қалады, алайда қозғалтқыш жұмыс істемей қалады. Қайта іске қосу үшін айналмалы ажыратқышты **0/off** күйіне бұрап қосыңыз.

Артық жүктемеден қорғаныс

Егер жұмыс барысында қозғалтқыш өздігінен тоқтап қалса, артық жүктемеден қорғаныс іске қосылады. Бұл жағдайдың ықтимал себебі - азық-түлік өнімдерінің үлкен мөлшерлерін өңдеу.
Қауіпсіздік жүйелерінің іске қосылғанында әрекеттер туралы «Ақаулықтар орын алған жағдайдағы көмек» мақаласын қараңыз.
Қолдану нұсқаулығында түрлі үлгілерге сипаттама беріледі, үлгі шолуын да қараңыз **(Ⓜ суреті**). Бұйым күтуді қажет етпейді.

Жалпы мәліметтер

Беттік жағынан жайып ашыңыз.

Ⓐ суреті:

Негізгі бұйым

1 Босату түймесі

2 Айналмалы тұтқа
Тұтқаның жоғары қарай жылжуына қолдау көрсетуге арналған «Easy Armlift» функциясы («Жұмыс күйлері» мақаласын қараңыз).

3 Айналмалы ажыратқыш
Өшірілгеннен кейін (**0/off** күйі) бұйым құралды алмастыру үшін автоматты түрде оңтайлы күйде жұмыс істейді.
0/off = тоқтату
M = жоғарырақ айналу жылдамдығына арналған жедел ауыстыру, ажыратқышты қалаулы араластыру ұзақтығы үшін ұстап тұрыңыз.
1-7 қадамы, жұмыс жылдамдығы:
1 = төмен айналу жылдамдығы – баяу,
7 = жоғары айналу жылдамдығы – жылдам.

4 Жұмыс индикаторы
Жұмыс барысында жанады (айналмалы ажыратқыш **M** немесе **1-7** күйінде). Бұйым жұмысында қателер орын алғанда, электрондық сақтандырғыш ажыратылғанда және бұйым бүлінген жағдайда жыпылықтайды, «Ақаулықтар орын алған жағдайдағы көмек» мақаласын қараңыз.

5 Жетектің қорғаныс қақпағы
Жетектің қорғаныс қақпағын алып тастау үшін, артқы жағын басып, қақпақты алып тастаңыз.

6 Жетек:
– **асүйлік майдалағыш** және
– **шырын сыққыш** (арнайы жабдық*).
Бұйымды қолданбаған кезде жетектің қорғаныс қақпағын орнатыңыз.

7 Құралға арналған жетек (бұлғауыш, қаққыш, илегіш) **және еттартқыш** (арнайы жабдық*)

8 Араластырғыш жетегінің қорғаныс қақпағы

9 Араластырғышқа арналған жетек (арнайы жабдық*)
Қолданылмаған кезде араластырғыш жетегінің қорғаныс қақпағын орнатыңыз.

10 Кабельді орау автоматикасы

Көмекші құралы бар ыдыс

11 Тот баспайтын болаттан араластырғыш ыдыс

12 Қақпақ

Құралдар

13 Профессионалды иілмелі бұлғауыш

14 Профессионалды қаққыш

125_MUM59xxx_8001027205.indb 223 30.11.2015 16:07:42

15 Қамыр жапқышы бар илегіш
16 Көмекші құрал дорбасы
Құралдар мен майдалағыш дискілерді сақтауға арналған.

Асүйлік майдалағыш
17 Итергіш
18 Құйғышы бар қақпақ
19 Майдалағыш дискілер
- **a** Профессионалды Supercut бұрамалы дискі – қалын / жұқа
- **b** Үккіш бұрамалы дискімен – дөрекі / майда
- **c** Үйкелме диск – орташа
- **d** Картоп құймағының дискісі*

20 Диск ұстағышы
21 Шығыс саңылауы бар корпус

Араластырғыш*
22 Араластырғыш сауыт
23 Қақпақ
24 Құйғыш
* Қосалқы бөлшек жеткізілім бумасында болмаған жағдайда, оған сауда орны мен қызмет көрсету орталығынан тапсырыс беруге болады.

Жұмыс күйлері

B суреті:

Назар аударыңыз!
Бұйымды тек құрал/көмекші құрал осы кестеге сай дұрыс жетекте және дұрыс күйде қолданылған кезде және жұмыс күйінде болғанда ғана қолданыңыз. Айналмалы тұтқа әрбір жұмыс күйінде енгізілуі керек.

Нұсқау
Айналмалы тұтқа «Easy Armlift» функциясымен жабдықталған, ол айналмалы тұтқаның жылжуына қолдау көрсетеді.

Жұмыс күйін реттеу:
- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны жылжытыңыз. Жылжуды бір қолмен орындаңыз.
- Айналмалы тұтқаны тірелгенше қалаулы күйге жылжытыңыз.

Күй	Жетек	Аспаптар/ Жабдықтар	Жұмыс жылдамдығы
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Қаққыш, бұлғауыш, илегішті орнату/ алып тастау; үлкен өңделетін көлемдерді қосу.

Қолдану

⚠ Жарақаттану қаупі бар!
Желі ашасын тек бұйыммен жұмыс істеу үшін қажетті әрекеттер өткізіліп және өнімдер мен заттар дайындалып қойылғанда ғана электр розеткасына жалғаңыз.

Назар аударыңыз!
Бұйымды тек көмекші құрал/құралмен жұмыс күйінде қолданыңыз. Бұйымды бос күйінде қолданбаңыз. Бұйым мен қосалқы бөлшектерге жылу көздерін түсірмеңіз. Бөлшектер микротолқынды пештерге арналмаған.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 224 30.11.2015 16:07:42

■ Бұйымды және көмекші құралдарды алғаш рет қолдану алдында жақсылап тазалап алыңыз, «Тазалау және күту» тарауын оқыңыз.

Маңызды нұсқау
Бұл қолдану туралы нұсқаулықта құрал не көмекші құралды қолданған кезде бұйымдардың жұмыс жылдамдығы бойынша шамалы мәндермен затбелгі берілген. Біз осы затбелгіні бұйымға жапсыруды ұсынамыз **(C суреті)**.

Дайындау

■ Негізгі бұйымды тегіс және таза бетке қойыңыз.
■ Қатардағы кабельді қалаулы ұзындыққа дейін (макс. 100 см) шығарып, баяу босатыңыз; кабель тоқтатылады (**D суреті**).
■ Кабельдің жұмыс ұзындығын азайтыңыз: кабельді сәл тартып, қалаулы ұзындыққа дейін жайыңыз. Содан кейін кабельді қайтадан тартып, баяу босатыңыз; кабель тоқтатылады.

Назар аударыңыз!
Кабель қысылған кезде, оны толығымен шығарып, жайылуына мүмкіндік беріңіз.

■ Ашаны розеткаға жалғаңыз.

Ыдыс және құрал

⚠ Айналмалы құралдан жарақаттану қаупі
Қолдану барысында ыдысты ұстамаңыз. Тек жабылған қақпақпен (12) жұмыс істеңіз!
Құралды / көмекші құралды жетек тоқтатылған күйінде болғанда ғана алмастырыңыз – жетек өшірілгеннен кейін біраз уақыт жұмыс істеп тұрады және құралды алмастыру күйінде тұрады. Айналмалы тұтқаны алдымен құралдың бос жүріс күйіне жылжытыңыз.
Қауіпсіздік себептеріне байланысты бұйымды қолданылмаған жетек қорғаныс қақпағымен (5, 8) жабылған кезде ғана жұмыс істетуге болады.

Назар аударыңыз!
Ыдысты тек осы бұйыммен жұмыс істеген кезде ғана қолданыңыз.

Профессионалды иілмелі бұлғауыш (13)

қамырды бұлғауға арналған, мысалы, кекс қамыры

Профессионалды қаққыш (14)

жұмыртқа ақуызын, кілегейді қағу және жеңіл қамырды бұлғауға арналған, мысалы, бисквит қамыры

Илегіш (15)

ауыр қамырды илеу және майдаланбайтын ингредиенттерді араластыруға арналған (мысалы, жүзім, шоколад жоңқасы)

Қаққышты пайдалану бойынша маңызды нұсқау (сурет E):
Қаққыш ыдыс түбіне аз тиюі керек, осылай ингредиенттер оптималды араласады. Болмаса, қаққыш биіктігін төмендегідей реттеу керек:
■ Ашаны розеткадан шығарыңыз.
■ Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны **2** күйіне жылжытыңыз.

■ Қаққыш не илегішті жетекке тірелгенше енгізіңіз.
■ Қаққышты ұстап сомынды сомын кілтімен (өлшемі 8) сағат тілімен бұраңыз.
■ Қаққыш биіктігін қаққышты оптималды биіктікке бұрап реттеңіз:
сағат тілімен бұраңыз: көтеріңіз.
Сағат тіліне қарсы бұраңыз: түсіру
■ Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны **1** күйіне жылжытыңыз.

■ Қаққыш биіктігін тексеріп, керек болғанда дұрыстаңыз.
■ Егер биіктігі дұрыс реттелген болса, босату пернесін басып қайыру тұтқышын **2** күйіне апарыңыз.

■ Қаққышты ұстап сомынды сомын кілтімен (өлшемі 8) сағат тіліне қарсы тартып қойыңыз.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 225 30.11.2015 16:07:42

Ыдыспен және құралмен жұмыс істеу (F суреті):

- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны **2** күйіне жылжытыңыз.

- Ыдысты орнату:
  Алға қарай еңкейтілген ыдысты енгізіп тіреңіз, содан кейін сағат бағытына қарсы тірелгенше бұраңыз.
- Өңдеу тапсырмасына байланысты бұлғауыш, қаққыш не илегішті жетекке тірелгенше енгізіңіз.

Нұсқау:
Илегіш жағдайында қамыр жапқышты илегіш енгізілгенше бұраңыз (**E-4b суреті**).

- Өңделетін ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны **1** күйіне жылжытыңыз.

- Қақпақты орнатыңыз.
- Айналмалы ажыратқышты қалаулы қадамға қойыңыз.

Біздің ұсыныс:

– **Профессионалды иілмелі бұлғауыш:** алдымен 1-2-басқышта араластырып, содан кейін 7-басқышты таңдаңыз
– **Профессионалды қаққыш:** 7-қадам, 1-қадамда араластырыңыз
– **Илегіш:** алдымен 1-басқышта араластырып, 3-басқышта қағыңыз

Ингредиенттермен толтыру

- Бұйымды айналмалы ажыратқыш арқылы өшіріңіз.
- Ингредиенттерді қақпақтағы құйғыш арқылы толтырыңыз.

немесе

- Қақпақты алып тастаңыз.
- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны **2** күйіне жылжытыңыз.

- Ингредиенттерді толтырыңыз.

Жұмыстан кейін

- Бұйымды айналмалы ажыратқыш арқылы өшіріңіз.
- Ашаны розеткадан шығарыңыз.
- Қақпақты алып тастаңыз.
- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны **2** күйіне жылжытыңыз.

- Құралды жетектен шығарыңыз.
- Ыдысты алып тастаңыз.
- Барлық бөлшектерді тазалаңыз, «Тазалау және күту» тарауын оқыңыз.

Асүйлік майдалағыш

⚠ Жарақат алу қаупі
Майдалағыш дискінің өткір пышақтары мен жиектерін ұстамаңыз.
Майдалағыш дискілерге тек бүйірінен қол тигізіңіз!
Асүйлік майдалағышты тек қана бұйым жетегі тоқтап тұрғанында және кабелі электр розеткасынан шығарылғанында енгізіңіз/шығарыңыз.
Құйғыш ішіне қолыңызды салмаңыз.

Назар аударыңыз!
Асүйлік майдалағышты тек толығымен жинақталған күйінде қолданыңыз. Асүйлік майдалағышты ешқашан негізгі бұйымға құрастырмаңыз. Асүйлік майдалағышты тек құрастырылған жұмыс күйінде қолданыңыз.

Артық жүктемеден қорғау G суреті:
Асүйлік майдалағышқа артқы жүктеме түсіруден бұйымның ауыр зақымдануын болдырмау үшін, асүйлік майдалағыштың жетекші білігінде кертік (бағдарламаланған бұзылу орны) бар. Артық жүктеме түскен жағдайда жетекші білік осы жерден бұзылады. Жетекші білігі бар жаңа диск ұстағышы қызмет көрсету орталығында қолжетімді.

Профессионалды Supercut бұрамалы дискі – қалын / жұқа

жеміс пен көкөністі тураға арналған.
5-басқышта өңдеу.
Айналмалы кескіш дискідегі белгі:
қалың кескіш жағы үшін «Grob»
жіңішке кескіш жағы үшін «Fein»

125_MUM59xxx_8001027205.indb 226 30.11.2015 16:07:42

Назар аударыңыз!
Айналмалы кескіш диск қатты ірімшік, нан, бөлке нан мен шоколадты тураға арналмаған. Пісірілген, қатты пісірілген картопты тек суық күйінде тураңыз.

Айналмалы үккіш диск – үлкен/шағын

көкөніс, жеміс пен ірімшікті үгуге арналған, қатты ірімшіктен басқа (мысалы, пармезан).
3-басқышта немесе 4-басқышта өңдеу.
Айналмалы үккіш дискідегі белгі:
үлкен үккіш жағы үшін «2»
шағын үккіш жағы үшін «4»

Назар аударыңыз!
Айналмалы үккіш диск жаңғақтарды үгуге арналмаған. Жұмсақ ірімшікті үлкен жағымен 7-басқышта үгіңіз.

Үйкелме диск – орташа

шикі картоп, қатты ірімшік (мысалы, пармезан), суытылған шоколад пен жаңғақтарды үгуге арналған.
7-басқышта өңдеу.

Назар аударыңыз!
Үйкелме диск жұмсақ және тілім ірімшікті үгуге арналмаған.

Картоп құймағының дискісі

Құймақ пен картоп құймағы үшін шикі картопты үгу, көкөніс пен жидекті қалың дискімен тураға арналған.
Үгу: 7-басқышта өңдеу.
Кесу: 5-басқышта өңдеу.

Асүйлік майдалағышпен жұмыс істеу Сурет H:

- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны **2** күйіне жылжытыңыз.
- Ыдысты орнату:
  Алға қарай еңкейтілген ыдысты енгізіп тіреңіз, содан кейін сағат бағытына қарсы тірелгенше бұраңыз.

- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны **3** күйіне жылжытыңыз.
- Жетектің қорғаныс қақпағын асүй майдалағышын жетегінен алып тастаңыз **(H-5a суреті)**.
- Диск ұстағышын астыңғы шетінен ұстаңыз, ол үшін екі ұшты жоғары қарату керек.
- Қалаулы кескіш не үккіш дискіні диск ұстағышының ұштарына мұқият орнатыңыз **(H-6a суреті)**.
  Айналмалы дискілерде қалаулы жағы жоғары қаратылғанына көз жеткізіңіз.
- Диск ұстағышын жоғарғы шетінен ұстап, корпусты орнатыңыз **(H-6b суреті)**.
- Қақпақты орнатып (белгіні қадағалаңыз), сағат бағытымен тірелгенше бұраңыз.
- Асүй майдалағышты **H-8 суретінде** көрсетілгендей жетекке орнатып, сағат бағытымен тірелгенше бұраңыз.
- Айналмалы ажыратқышты ұсынылған қадамға қойыңыз.
- Өңделетін азық-түлік өнімін құйғышқа салып, жапқышпен жылжытыңыз.

Назар аударыңыз!
Туралатын өнімнің шығыс саңылауында қалуына жол бермеңіз.

Кеңес: Біркелкі турау нәтижесіне жету үшін жіңішке туралатын өнімді байлам бойынша өңдеңіз.

Нұсқау: Өңделетін азық-түлік өнімдері асүйлік майдалағышта бітеліп кетсе, асүйлік комбайнды өшіріңіз, ашаны розеткадан шығарыңыз, жетек тоқтағанша күтіңіз, асүйлік майдалағыштың қақпағын алып тастаңыз және құйғышты босатыңыз.

Жұмыстан кейін
- Бұйымды айналмалы ажыратқыш арқылы өшіріңіз.
- Асүйлік майдалағышты сағат бағытына қарсы бұрап, алып тастаңыз.
- Қақпақты сағат бағытына қарсы бұрап, алып тастаңыз.
- Диск ұстағышын дискімен бірге алып тастаңыз. Ол үшін саусақпен астынан жетекші білікке қарсы басыңыз **(J суреті)**.
- Бөлшектерді тазалаңыз.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 227 30.11.2015 16:07:43

Араластырғыш

⚠ Өткір пышақ/айналып тұратын жетектен жарақаттану қаупі!
Орнатылған араластырғышты ұстамаңыз! Араластырғышты тек қана бұйым жетегі тоқтап тұрғанында енгізіңіз/шығарыңыз! Араластырғышты тек жинақталған күйде және жабылған қақпақпен пайдаланыңыз.

⚠ Күйіп қалу қаупі бар!
Ыстық араластырылатын өнімді өңдеу кезінде қақпақтағы құйғыштан бу шығады. Ең көбі 0,5 литр ыстық не көпіршіген сұйықтық толтырыңыз.

Назар аударыңыз!
Араластырғыш бұзылып кетуі мүмкін. Жақында мұздатылған ингредиенттерді (шығарылған мұз текшесі) өңдемеңіз. Араластырғышты бос күйінде қолданбаңыз.

Араластырғышпен жұмыс істеу K суреті:

- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны **4** күйіне жылжытыңыз.

- Араластырғыш жетегінің қорғаныс қақпағын алып тастаңыз.
- Араластырғыш сауытты орнатып (ұстағыштағы белгі, негізгі бұйымдағы белгі), сағат бағытына қарсы тірелгенше бұраңыз.
- Ингредиенттерді толтырыңыз. Сұйық максималды көлем = 1,25 литр; көпіршікті немесе ыстық сұйықтықтардың максималды көлемі = 0,5 литр; оңтайлы өңдеу көлемі, қатты = 50-100 грамм;
- Қақпақты орнатып сағат бағытына қарсы тірелгенше араластырғыш ұстағышына бұраңыз. Қақпақ енгізілуі тиіс.
- Айналмалы ажыратқышты қалаулы қадамға қойыңыз.

Ингредиенттермен толтыру Сурет K-8:

- Бұйымды айналмалы ажыратқыш арқылы өшіріңіз.
- Қақпақты алып тастап, ингредиенттерді толтырыңыз

немесе

- Құйғышты алып тастаңыз және қатты ингредиенттерді құйғыш саңылауға біртіндеп толтырыңыз

немесе

- сұйық ингредиенттерді құйғыш арқылы толтырыңыз.

Жұмыстан кейін

- Бұйымды айналмалы ажыратқыш арқылы өшіріңіз.
- Араластырғышты сағат бағытымен бұрап, алып тастаңыз.

Кеңес: Араластырғышты қолданған соң бірден тазалаңыз.

Тазалау және күту

Назар аударыңыз!
Ешбір қыра алатын тазалау бұйымдарын қолданбаңыз. Үстілердің бұзылып кетуіне апаруы мүмкін.

Негізгі бұйымды тазалау

⚠ Электр қуатына түсу қаупі бар!
Негізгі бұйымды ешқашан су ішіне батырмаңыз және ағынды су астында ұстамаңыз. Ешқандай бу тазалағышын пайдаланбаңыз.

- Ашаны розеткадан шығарыңыз.
- Негізгі бұйым мен жетектің қорғаныс қақпағын ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Қажет болса, біраз ыдыс жуғыш құрал қолданыңыз.
- Содан кейін бұйымды құрғақтай сүртіңіз.

Ыдыс пен құралды тазалау

Ыдыс және құрал ыдыс-аяқ жуатын машинада жуу үшін жарамды. Пластик бөлшектерді ыдыс-аяқ жуатын машинада қыспаңыз, себебі шаю барысында қалдықтар пайда болуы мүмкін!

Асүйлік майдалағышты тазалау

Асүйлік майдалағыштың барлық бөлшектері ыдыс-аяқ жуатын машинада жуу үшін жарамды.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 228 30.11.2015 16:07:43

Кеңес: Мысалы, сәбіз өңдеуден кейін қалатын қызыл тұнбаны кетіру үшін, шүберекке біраз өсімдік майын жағып, асүй майдалағышын (майдалағыш дискілерді емес) сүртіңіз. Содан кейін асүйлік майдалағышты шайыңыз.

Араластырғышты тазалау

⚠ Өткір пышақтан жарақаттану қаупі!
Араластырғыш пышаққа жалаң қолмен тимеңіз.

Араластырғыш ыдысын, қақпақты және құйғышты ыдыс-аяқ жуу машинасында жууға болады.

Кеңес: Сұйықтықтарды өңдегеннен кейін әдетте араластырғышты тазалау үшін оны бұйымнан алып тастау қажет емес. Ол үшін біраз суды жуғыш құралмен бірге орнатылған араластырғышқа құйыңыз. Араластырғышты бірнеше секундқа қосыңыз (**M** басқышы). Шаюға қолданылған суды төгіп, араластырғышты таза сумен шайыңыз.

Маңызды нұсқау:
Көмекші құрал дорбасын қажетінше тазалаңыз. Дорбадағы күту бойынша нұсқауларды орындаңыз.

Сақтау

⚠ Жарақаттану қаупі бар!
Бұйымды қолданбаған кезде ашаны розеткадан шығарыңыз.

Сурет L:
- Құралдар мен майдалағыш дискілерді көмекші құрал дорбасына салыңыз.
- Көмекші құрал дорбасын ыдыс ішінде сақтаңыз.

Ақаулықтар орын алған жағдайдағы көмек

⚠ Жарақаттану қаупі бар!
Ақаулықты жою алдында ашаны розеткадан шығарыңыз.

Маңызды нұсқау:
Бұйымның жұмысындағы қате, электрондық сақтандырғыштардың ажыратылуы немесе бұйым бүлінуі жұмыс индикаторының жыпылықтауы арқылы көрсетіледі.
Айналмалы тұтқа әрбір жұмыс күйінде енгізілуі керек.
Біріншіден пайда болған мәселені төмендегі нұсқауларды қолданып шешуге тырысыңыз.

Ақаулық
Бұйым іске қосылмай тұр.

Шешім
- Ток көзін тексеріңіз.
- Ашаны тексеріңіз.
- Айналмалы тұтқаны қадағалаңыз. Күйі дұрыс орнатылған ба? Енгізіліп тұр ма?
- Араластырғыш не ыдысты тірелгенше бұрап бекітіңіз.
- Араластырғыш қақпағын орнатып, тірелгенше бұрап бекітіңіз.
- Жетектің қорғаныс қақпағын қолданылмаған жетекке орнатыңыз.
- Қайта іске қосылудан қорғаныс белсенді. Бұйымды **0/off** күйіне орнатыңыз да, содан кейін қалаулы қадамға қайтарыңыз.

Ақаулық
Бұйым қолдану кезінде өшіріліп қалады. Артық жүктемеден қорғаныс белсенді. Бір уақытта тым көп азық-түлік өнімдері өңделген.

Шешім
- Бұйымды өшіріңіз.
- Өңдеу көлемін азайтыңыз.
- Рұқсат етілген максималды көлемдерден («Қолдану мысалдары» мақаласын қараңыз) асырмаңыз!

125_MUM59xxx_8001027205.indb 229 30.11.2015 16:07:43

Ақаулық
Жетек іске қосулы кезінде босату түймесі қате басылды. Айналмалы тұтқа жоғары қарай жылжытылды. Жетек тоқтатылған, бірақ құралды алмастыру күйінде қалмайды.

Шешім
- Айналмалы ажыратқышты **0/off** қадамына қойыңыз.
- Айналмалы тұтқаны **1** күйіне жылжытыңыз.

- Бұйымды қосыңыз (1 қадамы).
- Бұйымды қайтадан өшіріңіз.

Құрал құралды алмастыру күйінде тұр.

Ақаулық
Араластырғыш жұмыс істемей бастайды немесе қолдану барысында тұрып қалады, жетек «дірілдеп» тұр. Пышақ блокталған.

Шешім
- Бұйымды өшіріңіз және ашаны розеткадан шығарыңыз.
- Араластырғышты алып тастаңыз және бөгетті кетіріңіз.
- Араластырғышты қайтадан орнатыңыз.
- Бұйымды қосыңыз.

Маңызды нұсқау
Егер ақаулықты өз бетінше жоя алмасаңыз, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қолдану мысалдары

Шайқалған кілегей

– 100 г-600 г
- Кілегейді 1½-4 минут ішінде 7-басқышта кілегейдің мөлшері мен қасиеттеріне байланысты қаққышпен өңдеңіз.

Жұмыртқа ақуызы

– 1-8 жұмыртқа ақуызы
- Жұмыртқа ақуызын 4 - 6 минут ішінде 7-қадамда қаққышпен өңдеңіз.

Бисквит қамыры

Негізгі рецепт
– 2 жұмыртқа
– 2-3 ас қасық ыстық су
– 100 г қант
– 1 пакет ванилин шекері
– 70 г ұн
– 70 г крахмал
– қопсытқыш (қосымша)
- Ингредиенттерді (ұн мен крахмалдан басқа) шам. 4-6 минут ішінде 7-қадамда қаққышпен көпіртіп қағыңыз.
- Айналмалы ажыратқышты 1-қадамға орнатып, еленген ұн мен крахмалды шам. ½-1 минут ішінде қасықпен араластырыңыз.

Максималды мөлшер: 2 х негізгі рецепт

Кекске арналған қамыр

Негізгі рецепт
– 6 жұмыртқа
– 500 г қант
– 1 салым тұз
– 2 пакет ванилин шекері немесе ½ лимон қабығы
– 500 г май не маргарин
– (бөлме температурасы)
– 1000 г ұн
– 1 пакет қамыр қопсытқышы
– 250 мл сүт
- Жұмыртқа, қант, тұз бен ваниль шекерін немесе лимон қабығын шам. 10 секунд ішінде 1-қадамда бұлғауышпен араластырыңыз.
- 5-қадамға орнатып, шам. 120 секунд ішінде өңдеңіз.
- Май қосып, шам. 60 секунд ішінде 3-қадамда өңдеңіз.
- Май мен қопсытқыш қосып, шам. 2 минут ішінде 1-қадамда өңдеңіз.
- 3-қадамға орнатып, 2 минут ішінде сүтті біртіндеп қосыңыз.

Максималды мөлшер: 1 х негізгі рецепт

125_MUM59xxx_8001027205.indb 230 30.11.2015 16:07:43

Үгілмелі қамыр

Негізгі рецепт

– 125 г май (бөлме температурасы)
– 100-125 г қант
– 1 жұмыртқа
– 1 салым тұз
– кішкене лимон қабығы не ваниль шекері
– 250 г ұн
– қопсытқыш (қосымша)

■ Барлық ингредиенттерді шам. ½ минут ішінде 1-қадамда, содан кейін шам. 2-3 минут ішінде 6-қадамда бұлғауышпен өңдеңіз.

500 г ұн:

■ Ингредиенттерді илегішпен шам. ½ минут ішінде 1-қадамда, содан кейін шам. 3-4 минут ішінде 3-қадамда илеңіз.

Максималды мөлшер: 2 х негізгі рецепт

Ашықты қамыр

Негізгі рецепт

– 500 г ұн
– 1 жұмыртқа
– 80 г май (бөлме температурасы)
– 80 г қант
– 200-250 мл жылы сүт
– 25 г жаңа ашытқы немесе 1 пакет
– Құрғақ ашытқы
– ½ лимон қабығы
– 1 салым тұз

■ Барлық ингредиенттерді шам. ½ минут ішінде 1-қадамда, содан кейін шам. 3-6 минут ішінде 3-қадамда илегішпен өңдеңіз.

Максималды мөлшер: 2 х негізгі рецепт

Кеспе қамыры

Негізгі рецепт

– 300 г ұн
– 3 жұмыртқа
– қажет болса, 1-2 ас қасық (10-20 г) суық су

■ Барлық ингредиенттерді шам. 3-5 минут ішінде 3-қадамда қамырға дейін өңдеңіз.

Максималды мөлшер: 1,5 х негізгі рецепт

Нан қамыры

Негізгі рецепт

– 1000 г ұн
– 3 пакет құрғақ ашытқы
– 2 шай қасық тұз
– 660 мл жылы су

■ Барлық ингредиенттерді шам. ½ минут ішінде 1-қадамда, содан кейін шам. 4-5 минут ішінде 3-қадамда илегішпен өңдеңіз.

Майонез

– 2 жұмыртқа
– 2 шай қасық қыша
– ¼ л май
– 2 ас қасық лимон шырыны не сірке
– 1 салым тұз
– 1 салым қант

Ингредиенттер бірдей температураға ие болуы тиіс.

■ Ингредиенттерді (майдан басқа) бірнеше секунд ішінде 3-қадамда (2) немесе 4-қадамда (3) араластырғышта өңдеңіз.

■ Араластырғышты 7-қадамға (4) қосыңыз және майды баяу құйғыш арқылы құйып отырыңыз және майонез пайда болғанша араластыра беріңіз.

Майонезді жақын арада қолданыңыз, сақтамаңыз.

Қоқысқа тастау

Орам материалдарын қоқысқа тастаудың экологиялық ережелерін сақтаңыз. Бұл құрылғы Электрлік және электрондық құрылғылар туралы 2012/19/EU Европалық Директивасына сай тиісті таңбамен белгіленген (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Бұл директива құрамында ЕО аумағында қолданылатын қолданыстан шығарылған құрылғыларды өткізу және қоқысқа тастау туралы ұйғарымдар бар. Қоқысқа тастаудың нақты әдістері туралы ақпарат алу үшін сатушымен хабарласыңыз.

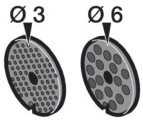
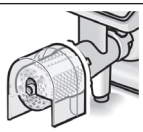
125_MUM59xxx_8001027205.indb 231 30.11.2015 16:07:44

Кепілдік шарттары

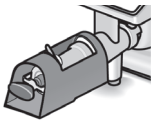
Осы құрылғының кепілдік шарттары біздің өкіл арқылы құрылғы сатылатын елде анықталады. Осы шарттарға қатысты толық мәліметтерді құрылғыны сатып алған делдалдан білуге болады. Есеп-шот немесе түбіртек осы кепілдік шарттары бойынша шағымданғанда көрсетіледі.

Өзгерістер сақталды.

Қосалқы керек-жарақтар

	MUZ5ZP1 Шырын сыққыш	Апельсин, лимон және грейпфрутты сығуға арналған.
	MUZ5CC1 Текшелеп турағыш машина	Жеміс пен көкөністі бірдей текшелермен тураға арналған
	MUZ5FW1 Еттартқыш	Тартар не ұнтақталған ет үшін жас етті тураға арналған.
	**MUZ45LS1** Саңылаулы диск жиыны шағын (3 мм), үлкен (6 мм)	MUZ5FW1 еттартқышына арналған. Паштет және нанға жағылатын өнім үшін кіші, пісірілген шұжық және шпик үшін үлкен.
	MUZ45SV1 Печенье қондырғысы	MUZ5FW1 еттартқышына арналған. 4 әртүрлі печенье пішініне арналған металл үлгілері бар.
	**MUZ45RV1** Үккіш қондырғысы	MUZ5FW1 еттартқышына арналған. Жаңғақ, бадам, шоколад және кептірілген бөлке нанды үгуге арналған.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 232 30.11.2015 16:07:44

	**MUZ45FV1** Шырын сыққыш қондырғысы	MUZ5FW1 еттартқышына арналған. Езбе үшін таңқурай, қызанақ және итмұрыннан басқа жидектердің шырынын сығуға арналған. Сонымен қатар, мысалы, қарақатты автоматты түрде тазалауға болады.
	MUZ45PS1 Фри дискісі	MUZ5DS1 асүйлік майдалағышына арналған. Шикі картопты фри үшін тураға арналған.
	MUZ45AG1 Азиялық көкөніс дискісі	MUZ5DS1 асүйлік майдалағышына арналған. Азиялық көкөніс тағамдары үшін жеміс пен көкөністі шағын тілімдермен турайды.
	MUZ45RS1 Үлкен үйкелме диск	MUZ5DS1 асүйлік майдалағышына арналған. Шикі картопты, мысалы, картоп құймағы не домбай үшін үгуге арналған.
	MUZ45KP1 Картоп құймағының дискісі	MUZ5DS1 асүйлік майдалағышына арналған. Құймақ пен картоп құймағы үшін шикі картопты үгу, көкөніс пен жидекті қалың дискімен турауға арналған.
	MUZ5ER2 Тот баспайтын болаттан араластырғыш ыдыс	Ыдыс ішінде 750 г ұн мен ингредиенттерді өңдеуге болады.
	MUZ5KR1 Пластик араластырғыш ыдыс	Ыдыс ішінде 750 г ұн мен ингредиенттерді өңдеуге болады.
	MUZ5MX1 Пластик араластырғыш қондырғысы	Сусындарды араластыру, жидек пен көкөністі даярлау, майонез дайындау, жидек пен жаңғақтарды майдалау, мұз текшелерін ұсатуға арналған.
	MUZ5MM1 Мульти араластырғыш	Дәмдеуіштер, көкөніс, алма мен етті кесу, картоп, шомыр мен ірімшікті үгу, жаңғақ пен суытылған шоколадты үгуге арналған.

Қосалқы бөлшек жеткізілім бумасында болмаған жағдайда, оған сауда орны не қызмет көрсету орталығынан тапсырыс беруге болады.

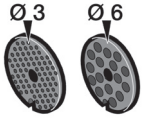
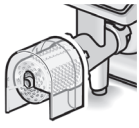
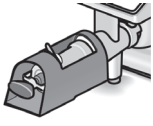
125_MUM59xxx_8001027205.indb 233 30.11.2015 16:07:44

	MUZ45RS1 قرص بَشر خشن	للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لبشر البطاطس النيئة، مثلاً 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 234 30.11.2015 16:07:46

الكماليات الخاصة

لعصر البرتقال والليمون والجريب فروت.	**MUZ5ZP1** عصارة موالح	
لتقطيع الفاكهة والخضروات إلى مكعبات كبيرة متساوية	**MUZ5CC1** تجهيزة تقطيع المكعبات	
لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروح بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر.	**MUZ5FW1** مفرمة اللحم	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. ناعم للفطائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح الخبز، خشن للنقانق وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.	**MUZ45LS1** طقم أقراص مثقبة ناعم (3 ملليمتر) خشن (6 ملليمتر)	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لـ 4 أشكال مختلفة من الحلويات.	**MUZ45SV1** قمع لتشكيل عجين الحلويات	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات واللوز والشوكولاتة والخبز الجاف.	**MUZ45RV1** مبشَرة	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثماء التوتية ما عدا التوت الشوكي والطماطم وثمر الورد البري. كذلك يتم إزالة سيقان وبذور الكشمش في نفس الوقت.	**MUZ45FV1** عصارة فواكه	
للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.	**MUZ45PS1** قرص تقطيع أصابع البطاطس	
للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الآسيوية.	**MUZ45AG1** قرص لتقطيع خضروات الوجبات الآسيوية	

125_MUM59xxx_8001027205.indb 235 30.11.2015 16:07:46

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
- 200-250 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 3-6 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

عجين المكرونة

الوصفة الأساسية

- 300 جرام طحين
- 3 بيضات
- وحسب الحاجة 2-1 ملعقة (20-10 جرام) ماء بارد

■ يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبح عجينًا.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية

عجين الخبز

الوصفة الأساسية

- 1000 جرام طحين
- 3 أكياس خميرة مجففة
- 2 ملعقة كبيرة ملح
- 660 ملليلتر ماء دافئ

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 5-4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

المايونيز

- 2 بيضات
- 2 ملعقة كبيرة مسطردة
- ¼ لتر زيت
- 2 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 1 حفنة من الملح
- 1 حفنة من السكر

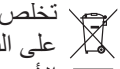
ينبغي أن تتسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي.

■ 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 باسلوب 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 236 30.11.2015 16:07:46

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

- 100-600 جرام
- تُخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين 1½ إلى 4 دقائق على الدرجة 7 - وفقًا لكمية القشدة ونوعها.

خفق زلال البيض

- من 1 إلى 8 زلال بيض
- يُخفق البيض بالمضرب لمدة 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7.

الكعكة الإسفنجية

الوصفة الأساسية

- 2 بيضات
- 2-3 ملاعق ماء ساخن
- 100 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 70 جرام طحين
- 70 جرام نشا الذرة
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ويضاف الطحين المغربل والنشا 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

الوصفة الأساسية

- 6 بيضات
- 500 جم سكر
- 1 حفنة من الملح
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر ½ ليمونة
- 500 جرام زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 1000 جرام طحين
- 1 كيس بيكنج بودر
- 250 ملليلتر لبن

- تُخلط المكونات: السكر والبيض والملح وسكر الفانيليا أو قشر الليمون لمدة 10 ثوانٍ تقريبًا على الدرجة 1 بذراع التقليب الحلزوني.
- اضبط الجهاز على الدرجة 5 وشغّله لمدى 120 ثانية تقريبًا.
- أضف الزبدة وشغل الجهاز لمدة 60 ثانية على الدرجة 3.
- أضف الطحين والبيكنج بودر وشغل الجهاز لمدة 2 دقيقة على الدرجة 1.
- اضبط الجهاز على الدرجة 3 وأضف الماء رويدًا رويدًا في غضون 2 دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1 ضعف المقادير الأساسية

عجينة مقددة

الوصفة الأساسية

- 125 جرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)
- 100-125 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، ثم لمدة حوالي 3-2 دقائق على الدرجة 6 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

اعتبارًا من 500 جرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 237 30.11.2015 16:07:46

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 :
- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.
- يتم الحفاظ على كيس الملحقات التكميلية في الوعاء.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠ خطر حدوث إصابات!
قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

تنبيه هام:
عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الضوئي لحالة التشغيل.
الذراع المتراوح يجب 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.

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 ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 238 30.11.2015 16:07:46

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 K:

- 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 K-8:

- 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.

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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 239 30.11.2015 16:07:46

تنبيه هام!
قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

قرص كبيبة البطاطس

لبشر البطاطس النيئة من أجل التحمير أو إعداد كبيبة البطاطس، ولتقطيع الفاكهة والخضروات إلى أقراص سميكة.
البشر: العمل على الدرجة 7.
التقطيع: العمل على الجرحة 5.

العمل بالخراطة التمريرية الفورية
الصورة H:

- 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 H-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 H-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 H-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 H-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.

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 J)**.
- 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 بحروق!
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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 240 30.11.2015 16:07:46

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 والعنايَة 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 G:

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.

قرص التقطيع الحاد الدوار - ذو الوجهين الوظيفيين – سميك/رفيع

لتقطيع الفاكهة والخضروات.

العمل على الدرجة 5.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:

«سميك» لوجه التقطيع السميك

«رفيع» 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 البشر ذو الوجهين الوظيفيين - خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان).

الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 3 أو 4.

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). يمكن بشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن فقط على الدرجة 7.

قرص البشر - متوسط النعومة

لبشر البطاطس النيئة، وأنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان)، والشيكولاتة المبردة والمكسرات «البندق، اللوز، إلخ».

العمل على الدرجة 7.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 241 30.11.2015 16:07:47

تنبيه هام!
يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط.

ذراع التقليب الحلزوني المرنة الدوارة (13)

يستخدم لتقليب العجين، مثل أنواع العجين التي تُعد بالتقليب وليس بالعَجن

المضرب الدوار (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)

ملحوظة مهمة عن استخدام المضرب (الصورة E):
يجب أن يلامس المضربُ الجزءَ السفليَّ من الوعاء تقريبًا، لكي تحصل على خلط جيد للمحتويات. وإن لم يحدث ذلك، فإنه يتم ملاءمة ضبط ارتفاع المضرب بالأسلوب التالي:

- انزع القابس الكهربائي.
-
يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع **2**.
- يتم إدخال المضرب في وحدة الإدارة ودفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- أمسك المضرب بإحكام واربط الصامولة جيدا باستخدام المفتاح المفتوح من الجانبين (SW 8) باتجاه دوران عقرب الساعة.
- اضبط ارتفاع المضرب عن طريق تدوير المضرب على نسبة الارتفاع المثلى:
التدوير باتجاه دوران عقرب الساعة: للرفع.
التدوير عكس اتجاه دوران عقرب الساعة: للخفض
-
يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع **1**.
- تحقق من ارتفاع المضرب، إذا تطلب الأمر تصحيحًا.

-
عندما يكون الارتفاع قد تم ضبطه بصورة صحيحة، يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع **2**.
- أمسك المضرب بإحكام واربط الصامولة جيدا باستخدام المفتاح المفتوح من الجانبين (SW 8) عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.

العمل بالوعاء وأدوات العمل (الصورة F):

-
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.
- 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 المرنة الدوارة:**
يتم أولا إجراء التقليب الأولي على الدرجة 1-2، وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 7
– **المضرب الدوار:**
على الدرجة 7، الخلط على الدرجة 1
– **كلاب العجين:**
يتم أولا إجراء التقليب الأولي على الدرجة 1، وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3

125_MUM59xxx_8001027205.indb 242 30.11.2015 16:07:47

سرعة العمل	أداة العمل/ وحدة إدارة الملحقات		الوضع	
1-5		7		1
1-7				
1-3				
–	*	7		2
3-7		6		3
3-5				
5-7		9		4
5-7		7		

* تركيب/إخراج المضرب، ذراع 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».

تنبيه هام

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.
- 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 **(الصورة D)**.
- 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!

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.

لأسباب تتعلق بالأمن والسلامة فإن الجهاز لا يسمح بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة حاليا مغطاة بالغطاء الواقي لوحدات الإدارة (5، 8).

125_MUM59xxx_8001027205.indb 243 30.11.2015 16:07:47

4 مبيّن ضوئي لحالة التشغيل
يضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع **M** أو **7-1**). يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز، وعند إطلاق معدة التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، 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 تجهيزة اللف الآلي لسلك التوصيل الكهربائي
وعاء مع ملحقات تكميلية
11 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ
12 غطاء
أدوات عمل
13 ذراع التقليب الحلزوني المرنة الدوارة
14 المضرب الدوار
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 التقطيع الحاد الدوار - ذو الوجهين الوظيفيين – سميك/رفيع
b قرص بشر بوجهين وظيفيين – خشن/ناعم
c قرص البشر - متوسط النعومة
d قرص كبيبة البطاطس*
20 حامل الأقراص
21 جسم احتواء بفتحة إخراج خلاط*
22 وعاء الخلاط
23 غطاء
24 القمع
* 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 ان يكون مستقرًا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

ملحوظة
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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 244 30.11.2015 16:07:47

⚠ هام!
يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المَعنيّ في كل حالة. يجب عدم استخدام ما يزيد عن أداة عمل واحدة أو ملحق تكميلي واحد في نفس الوقت.

⚠ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.

احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.

احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية.
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

⚠ هام!
يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «تنظيف الجهاز والعناية به» انظر صفحة 9

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

و

- عندما يكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة الخلاط (8) مركبًا في موضعه على الوجه الصحيح.

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. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **off/0** 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».

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز **(الصورة M)**. الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة!

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.
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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 245 30.11.2015 16:07:47

ولا تشغيله بدون إشراف. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.
يجب دائما إخرج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.
لا تمرر السلك على حواف حادة أو أسطح ساخنة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. وفي حالة وجود ضرر بوصلات هذا الجهاز يجب تغييرها بمعرفة الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو فني على نفس المستوى تقريباً من الكفاءة والتأهيل، وذلك لتجنب الأخطار. ويجب دائماً إجراء أعمال الإصلاح الضرورية على الجهاز لدى مركز خدمة عملائنا.

تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠ خطر حدوث إصابات!

⚠ خطر الصعق الكهربائي!
يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل. عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء. قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.
يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في السوائل، ولا بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور. يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار.
يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.

⚠ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرة!
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 وتتوقف في وضع تغيير أداة العمل. يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.
يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي مركبًا في موضعه!
لأسباب تتعلق بالأمن والسلامة فإن الجهاز لا يسمح بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة حاليا مغطاة بالغطاء الواقي لوحدات الإدارة.

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!
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.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!
لا تدخل يدك أبدًا في الخلاط المركب! 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.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 246 30.11.2015 16:07:47

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

من أجل سلامتكم ar-1
أنظمة الأمان والسلامة..... ar-3
نظرة عامة..... ar-3
أوضاع التشغيل ar-4
استخدام الجهاز..... ar-5
تنظيف الجهاز والعناية به ar-9
الحفاظ على الجهاز ar-10
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال..... ar-10
أمثلة تطبيقية للاستخدام..... ar-11
التخلص من الجهاز ar-12
شروط الضمان..... ar-12
الكماليات الخاصة..... ar-13

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مخصص لتصنيع الكميات المعتادة من الاستخدام المنزلي أو في الاستخدامات المشابهة للاستخدام المنزلي، وليس للاستخدام التجاري. وتشمل التطبيقات المشابهة للمنزل على سبيل المثال: الاستخدام في مطابخ العاملين في المحلات التجارية والمكاتب والمنشآت الزراعية والتجارية الأخرى، وكذلك استخدامها بواسطة النزلاء في بيوت الضيافة والفنادق الصغيرة والمرافق السكنية المماثلة. يُستخدَم الجهاز للكميات والأوقات المنزلية المعتادة من حيث التشغيل. لا تتجاوز الكميات المسموح بها (انظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»)!

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. يمكن إجراء تطبيقات أخرى بشرط استخدام الملحق المعتمد من المنتج. يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المَعنيّ في كل حالة. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام. وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

تنبيهات سلامة عمومية

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيدا عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطاؤهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. لا يسمح بإجراء أعمال التنظيف وكذلك أعمال صيانة الجهاز التي يتم إجرائها من قبل المستخدم من قبل أطفال بدون أن يكون جاري الإشراف عليهم عند قيامهم بذلك.

125_MUM59xxx_8001027205.indb 247 30.11.2015 16:07:47

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: "Ferit Xhajklo" Ish Markata
Tirana
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Kulla B Nr.223/1
Kodi Postar 1023
Tirana
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 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at
*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.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%)

125_MUM59xxx_8001027205.indb 248 30.11.2015 16:07:47

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 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:. 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +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

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 Zl Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@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, Македонија
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

125_MUM59xxx_8001027205.indb 249 30.11.2015 16:07:47

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives
Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv

NL Nederland, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 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 Hushållsapparater 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.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
BSH 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
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
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
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.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

125_MUM59xxx_8001027205.indb 250 30.11.2015 16:07:48

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

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

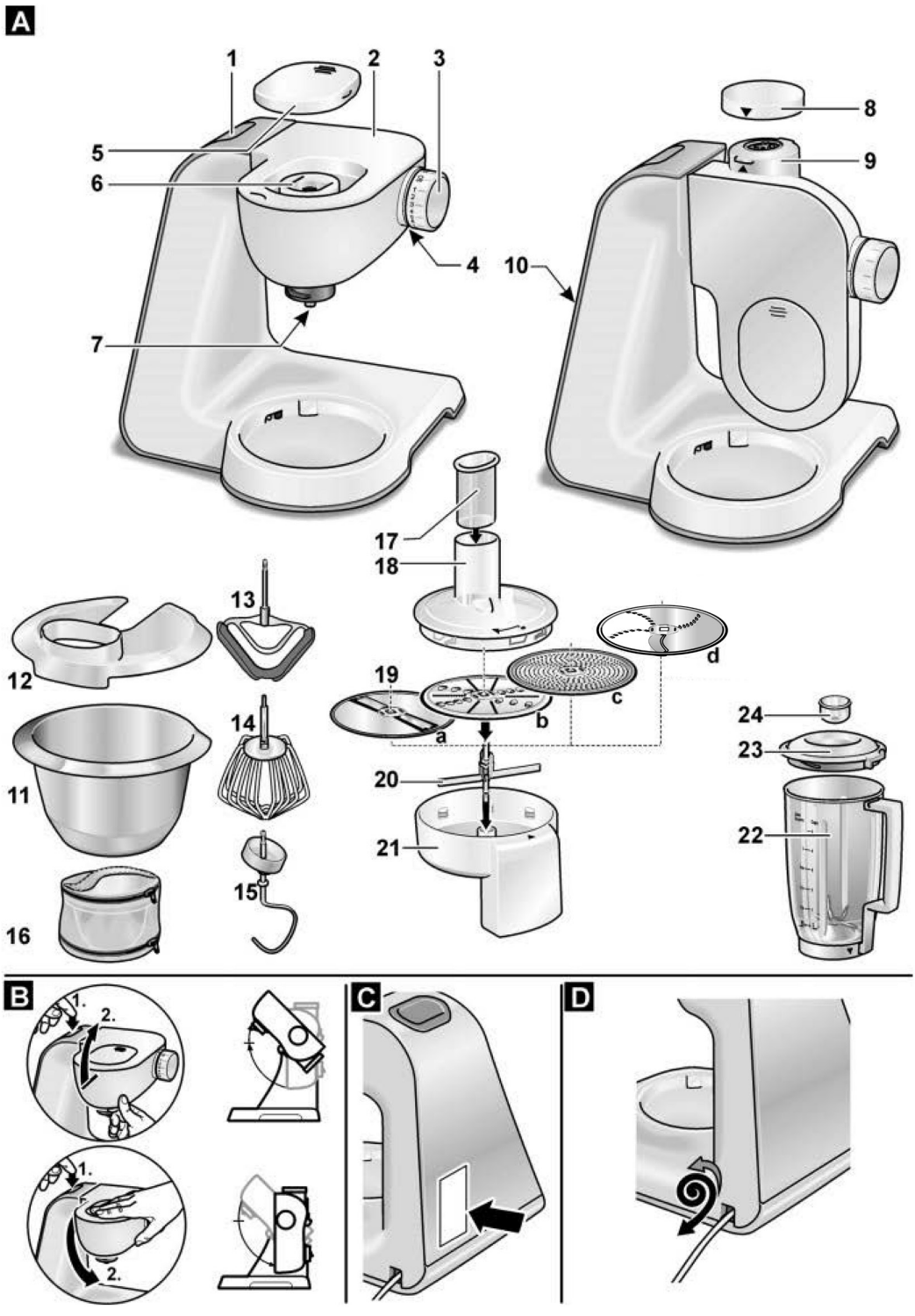
CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

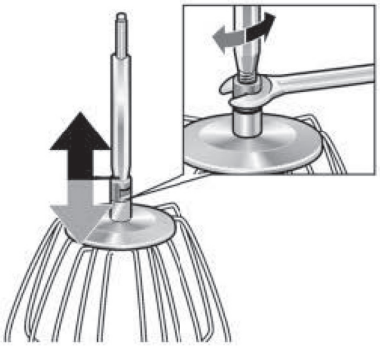
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

8001027205 951130

125_MUM59xxx_8001027205.indb 252 30.11.2015 16:07:48

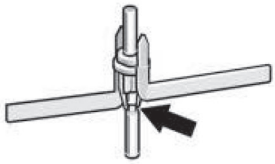

A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
a
b
c
d
B
1.
2.
1.
2.
C
D

E

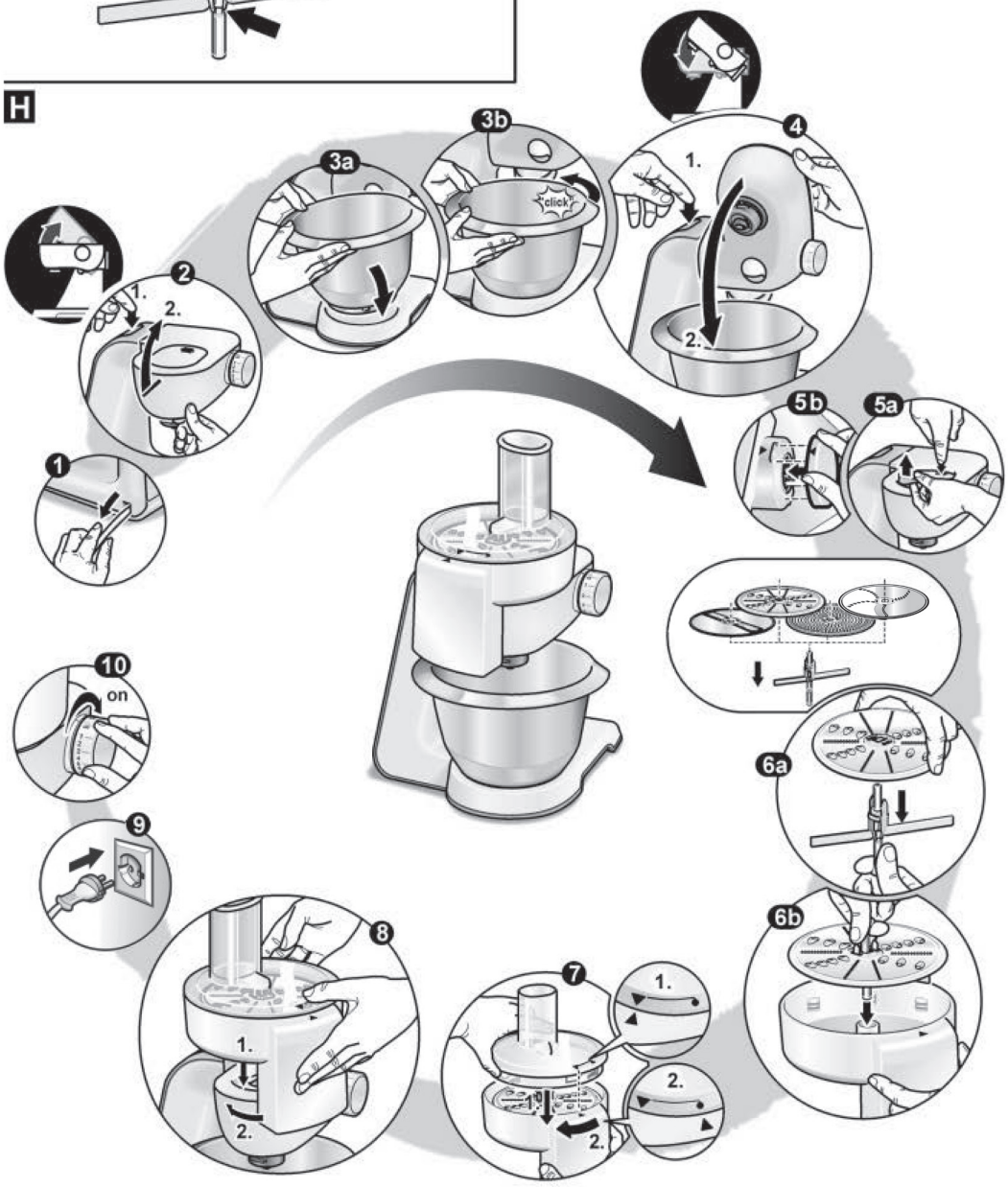


F

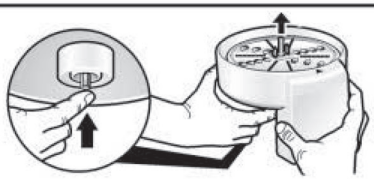
G

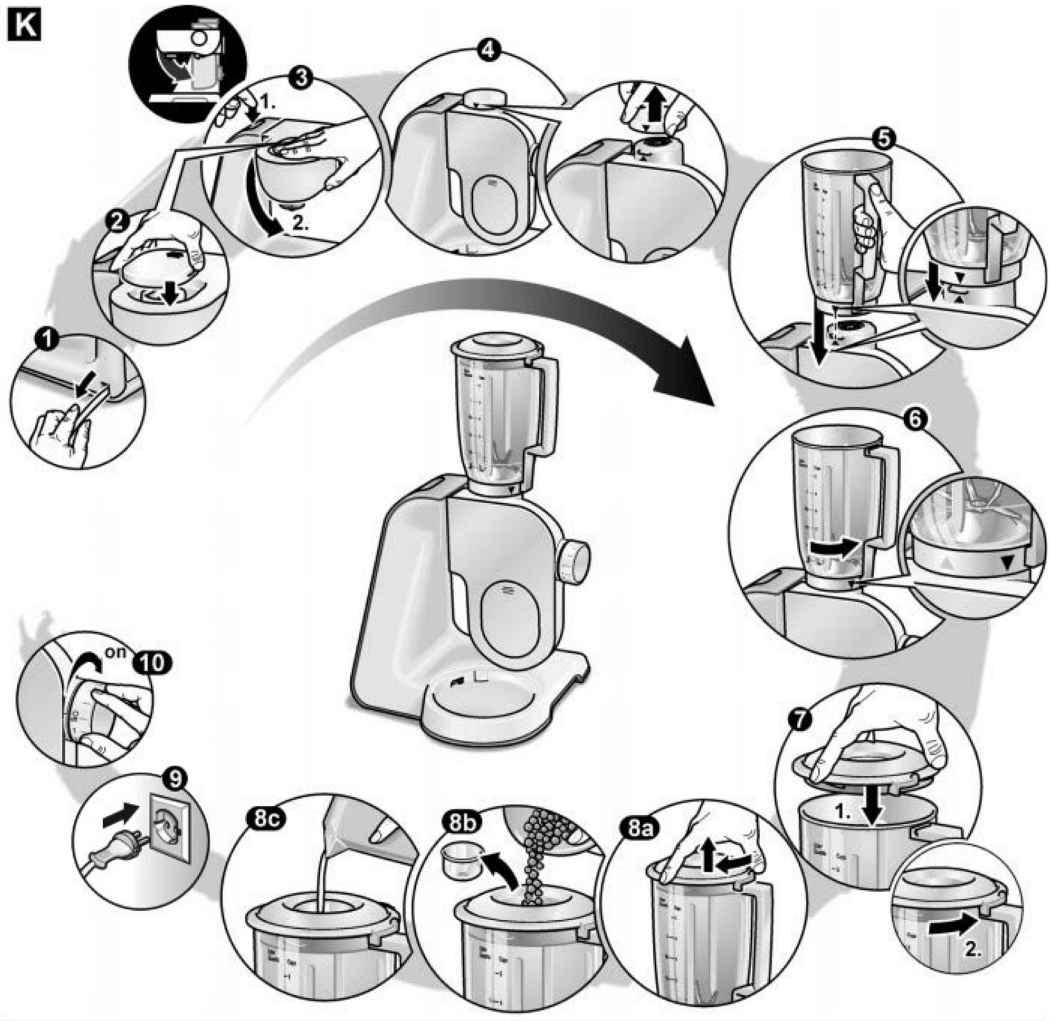


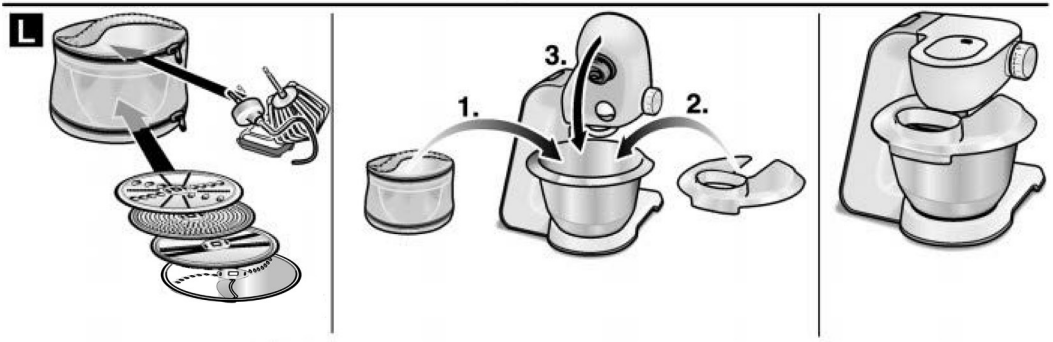
H



J

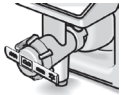



K
1.
2.
3
4
5
6
7
1.
2.
8a
8b
8c
9
10
on


L
1.
2.
3.

M

	M/1...7				
MUM59S81DE	✓	✓	✓		✓
MUM59N37DE	✓	✓	✓		✓
MUM59343	✓	✓	✓	✓	✓
MUM59363	✓	✓	✓		✓
MUM59M54	✓	✓	✓		✓
MUM59M55	✓	✓	✓		✓

						
MUM59S81DE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MUM59N37DE	✓	✓		✓		
MUM59343	✓		✓	✓		
MUM59363	✓			✓	✓	✓
MUM59M54				✓	✓	✓
MUM59M55				✓	✓	

MUM59S81DE	✓	✓	✓	✓	✓	
MUM59N37DE						
MUM59343						
MUM59363	✓		✓	✓	✓	
MUM59M54	✓		✓	✓	✓	
MUM59M55	✓		✓	✓	✓	✓