



**MUM52E..**  
**MUM54W..**  
**MUM56S..**



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Operating instructions  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning  
**no** Bruksanvisning  
**sv** Bruksanvisning  
**fi** Käyttöohje

**es** Instrucciones de uso  
**pt** Instruções de serviço  
**tr** Kullanma talimatı  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**ar** تعليمات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	15
nl	Nederlands	27
da	Dansk	39
no	Norsk	51
sv	Svenska	63
fi	Suomi	75
es	Español	87
pt	Português	102
tr	Türkçe	115
ru	Русский	130
ar	عربي	163



*Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause BOSCH. Damit haben Sie sich für ein modernes, hochwertiges Haushaltsgerät entschieden. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.*

## Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit .....	3
Auf einen Blick .....	6
Bedienen .....	7
Reinigen und Pflegen .....	10
Aufbewahrung .....	11
Hilfe bei Störungen .....	11
Anwendungsbeispiele .....	11
Sonderzubehör .....	13
Entsorgung .....	14
Garantiebedingungen .....	14

## Zu Ihrer Sicherheit

**Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten.**

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten!

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehör sind weitere Anwendungen möglich.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

## Generelle Sicherheitshinweise

### Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

---

## **▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät**

---

### **Verletzungsgefahr Stromschlag-Gefahr!**

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

Grundgerät niemals in Flüssigkeit tauchen und unter fließendes Wasser halten.

Keinen Dampfreiniger verwenden.

Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.

Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

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

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

### **Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!**

Nicht in rotierende Teile greifen. Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten!

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem

Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen. Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

Das Gerät kann aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (5, 8) bedeckt sind.

Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen. Nicht in den Einfüllschacht greifen.

## Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

## Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/ aufsetzen! Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.

## Verbrühungsgefahr!

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

## Wichtig!

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör gleichzeitig benutzen.

## ▲ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.  
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

## Sicherheitssysteme

### Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Arbeitspositionen“.

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

- wenn die Schüssel (11) eingesetzt und bis zum Einrasten gedreht wurde und
- der Mixerantriebsschutzdeckel (8) aufgesetzt ist.


### Wiedereinschaltsicherung

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

## Überlastsicherung

Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Eine mögliche 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 ). Das Gerät ist wartungsfrei.

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

### Grundgerät

#### 1 Entriegelungstaste

#### 2 Schwenkarm

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

#### 3 Drehschalter

Nach dem Ausschalten (Stellung **0/off**) läuft das Gerät automatisch in die optimale Position zum Wechseln der Werkzeuge.

##### MUM52..:

**0/off** = Stopp

**M** = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.

Stufe **1–4**, Arbeitsgeschwindigkeit:

**1** = niedrige Drehzahl – langsam,

**4** = hohe Drehzahl – schnell.

##### MUM54../MUM56..:

**0/off** = Stopp

**M** = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.

Stufe **1–7**, Arbeitsgeschwindigkeit:

**1** = niedrige Drehzahl – langsam,

**7** = hohe Drehzahl – schnell.

#### 4 Betriebsanzeige (MUM54../56..)

Leuchtet während des Betriebes (Drehschalter auf **M** oder **1–7**).

Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.

#### 5 Antriebsschutzdeckel

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

#### 6 Antrieb für

– Durchlaufschnitzler und

– Zitruspresse (Sonderzubehör \*).

Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

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

#### 8 Mixerantriebsschutzdeckel

#### 9 Antrieb für Mixer (Sonderzubehör \*)

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

#### 10 Kabelaufbewahrung

MUM52../MUM54..: Kabel im Kabelfach verstauen

MUM56..: Kabelaufrollautomatik

### Schüssel mit Zubehör

#### 11 Edelstahl-Rührschüssel

#### 12 Deckel

### Werkzeuge

#### 13 Rührbesen

#### 14 Schlagbesen

#### 15 Knethaken mit Teigabweiser

#### 16 Zubehörtasche

Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

### Durchlaufschnitzler

#### 17 Stopfer

#### 18 Deckel mit Einfüllschacht

#### 19 Zerkleinerungsscheiben

**19a** Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

**19b** Wende-Raspelscheibe – grob/fein

**19c** Reibscheibe – mittelfein

**19d** Kartoffelpuffer-Scheibe

#### 20 Scheibenträger

#### 21 Gehäuse mit Auslassöffnung

### Mixer \*

#### 22 Mixbecher

#### 23 Deckel

#### 24 Trichter

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

### Arbeitspositionen

Bild 

#### **Achtung!**

*Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug/Zubehör nach dieser Tabelle am richtigen Antrieb und in der richtigen Position angebracht und in Arbeitsstellung ist.*

*Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.*










#### Hinweis

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

### Einstellen der Arbeitsposition:

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

Position	Antrieb		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

## Bedienen



### Verletzungsgefahr!

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



### Achtung!

Gerät nur mit Zubehör/Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben.

Gerät nicht leer betreiben.

Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen. Teile sind nicht mikrowellengeeignet.

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



### Wichtiger Hinweis

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

In dieser Gebrauchsanleitung befindet sich ein Aufkleber mit Richtwerten für die Arbeitsgeschwindigkeit des Gerätes bei Verwendung der Werkzeuge bzw. des Zubehörs.

Wir empfehlen, diesen Aufkleber am Gerät anzubringen (Bild 9).

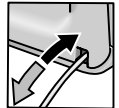
## Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel herausziehen (Bild 10).

### MUM52../MUM54..

Kabelstaufach:

Kabel auf die gewünschte Länge herausziehen.



### MUM56..

Kabelauffrollautomatik:

Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 100 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert. Kabel-Arbeitslänge vermindern:

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



### Achtung!

Kabel beim Einschieben nicht verdrehen.

Bei Geräten mit Kabelauffroll-Automatik Kabel nicht von Hand einschieben. Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und dann aufrollen lassen.

- Netzstecker einstecken.

## Schüssel und Werkzeuge



### Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten!

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechsellage stehen. Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (5, 8) bedeckt sind.



### Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

### Rührbesen (13)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig



### Schlagbesen (14)

zum Schlagen von Eischnee, Sahne und zum Schlagen von leichten Teigen, z. B. Biskuitteig



### Knethaken (15)

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



### Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

Bild 

- 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 –4b).

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



- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

### Unsere Empfehlung:

- Rührbesen: zuerst einrühren bei Stufe 1 (1), dann Stufe 7 (4) wählen
- Schlagbesen: Stufe 7 (4), unterrühren auf Stufe 1 (1)
- Knethaken: zuerst einrühren bei Stufe 1 (1), kneten bei Stufe 3 (2)

### Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.
  - oder
  - Deckel abnehmen.
  - Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
  - Zutaten einfüllen.



### Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.



### Durchlaufschneider



### Verletzungsgefahr

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!

Durchlaufschneider nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.

Nicht in den Einfüllschacht greifen.

### Achtung!

Durchlaufschneider nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Durchlaufschneider nie am Grundgerät zusammenbauen.

Durchlaufschneider nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.



## Schutz vor Überlastung

### Bild F

Um bei einer Überlastung des Durchlaufschnitzlers größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht die Antriebswelle an dieser Stelle.

Ein neuer Scheibenträger mit Antriebswelle ist beim Kundendienst erhältlich.

## Wende-Schneidscheibe – dick/dünn



zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 5 (3).

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

### Achtung!

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

## Wende-Raspelscheibe – grob/fein



zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 3 (2) oder 4 (3).

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

### Achtung!

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

## Reibscheibe – mittelfein



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

### Achtung!

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

## Kartoffelpuffer-Scheibe



zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.

Reiben: Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

Schneiden: Verarbeitung auf Stufe 5 (3).

## Arbeiten mit dem

### Durchlaufschnitzler

### Bild G

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



- Schüssel einsetzen:
  - Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
  - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **3** bringen.
- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb des Durchlaufschnitzlers abnehmen (Bild **G-5a**).
- Scheibenträger am unteren Ende festhalten, dabei müssen die beiden Spitzen nach oben zeigen.



- Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe vorsichtig auf die Spitzen des Scheibenträgers auflegen (Bild **G-6a**). Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
- Scheibenträger am oberen Ende ergreifen und in das Gehäuse einsetzen (Bild **G-6b**).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Durchlaufschnitzler wie in Bild **G-8** gezeigt auf den Antrieb setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

### Achtung!

*Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.*

**Tipp:** Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

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

### Nach der Arbeit

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

## Mixer



### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/ aufsetzen! Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.



### Verbrühungsgefahr!

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

### Achtung!

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

### Arbeiten mit dem Mixer

### Bild

- 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



### Stromschlag-Gefahr!

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden.

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

### Schüssel und Werkzeug reinigen

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

### Durchlaufschneider reinigen

Alle Teile des Durchlaufschneiders sind spülmaschinenfest.

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

### Mixer reinigen



### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Mixerbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

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



### Wichtiger Hinweis

Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.


## Aufbewahrung



### Verletzungsgefahr!

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

### Bild

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

## Hilfe bei Störungen



### Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.



### Wichtiger Hinweis für MUM54../MUM56..

Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken der Betriebsanzeige angezeigt.

### Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

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

### Störung

Gerät läuft nicht an.

### Abhilfe

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

### Störung

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

### Abhilfe

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

### Störung

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

### Abhilfe

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



### Störung

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

### Abhilfe

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



### Wichtiger Hinweis

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

## Anwendungsbeispiele

### Schlagsahne

100 g–600 g

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



### Eiweiß

1 bis 8 Eiweiß

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



**Biskuitteig***Grundrezept*

2 Eier

2–3 EL heißes Wasser

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Mehl

70 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4–6 Minuten auf Stufe 7 (4) mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 1 (1) stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept**Rührteig***Grundrezept*

3–4 Eier

200–250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone

200–250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

125 ml Milch

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

**Höchstmenge:** 1,5 x Grundrezept**Mürbeteig***Grundrezept*

125 g Butter (Raumtemperatur)

100–125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

etwas Zitronenschale oder Vanillezucker

250 g Mehl

evtl. Backpulver

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

Ab 500 g Mehl:

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept**Hefeteig***Grundrezept*

500 g Mehl



1 Ei

80 g Fett (Raumtemperatur)

80 g Zucker

200–250 ml lauwarme Milch

25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe  
Schale von ½ Zitrone

1 Prise Salz

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

**Höchstmenge:** 1,5 x Grundrezept**Nudelteig***Grundrezept*

300 g Mehl

3 Eier

nach Bedarf 1–2 EL (10–20 g) kaltes Wasser

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

**Höchstmenge:** 1,5 x Grundrezept**Brotteig***Grundrezept*

750 g Mehl

2 Päckchen Trockenhefe

2 TL Salz

450–500 ml warmes Wasser

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

**Mayonnaise**

2 Eier

2 TL Senf

¼ l Öl

2 EL Zitronensaft oder Essig

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

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

**Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.****Honig-Brotaufstrich**

30 g Butter (aus dem Kühlschrank, 7 °C)

190 g Honig (aus dem Kühlschrank, 7 °C)

- Butter in kleine Stücke zerteilen und in den Mixer geben.
- Honig dazugeben und 15 Sekunden auf Stufe 7 (4) mixen.



## Sonderzubehör



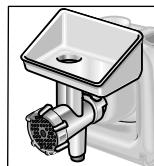
**MUZ5ZP1**  
Zitruspresse

Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.



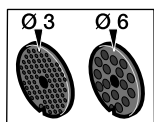
**MUZ5CC1**  
Würfelschneider

Zum Schneiden von Obst und Gemüse in gleichmäßig große Würfel



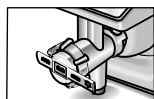
**MUZ5FW1**  
Fleischwolf

Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.



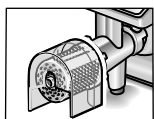
**MUZ45LS1**  
Lochscheibensatz  
fein (3 mm),  
grob (6 mm)

Für den Fleischwolf MUZ5FW1.  
Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.



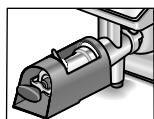
**MUZ45SV1**  
Spritzgebäckvorsatz

Für den Fleischwolf MUZ5FW1.  
Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.



**MUZ45RV1**  
Reibevorsatz

Für den Fleischwolf MUZ5FW1.  
Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.



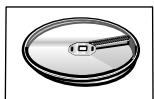
**MUZ45FV1**  
Fruchtpressenvorsatz

Für den Fleischwolf MUZ5FW1.  
Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt.








**MUZ45PS1**  
Pommes frites-  
Scheibe

Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1.  
Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.



**MUZ45AG1**  
Asiagemüse-Scheibe

Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1.  
Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

	<b>MUZ45RS1</b> Reiberscheibe grob	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.
	<b>MUZ5ER2</b> Edelstahl- Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	<b>MUZ5KR1</b> Kunststoff- Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	<b>MUZ5MX1</b> 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.
	<b>MUZ5MM1</b> Multimixer	Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade.

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

## Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

## Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

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

## Contents

For your safety .....	15
Overview .....	18
Operating the appliance .....	19
Cleaning and servicing .....	22
Storage .....	23
Troubleshooting .....	23
Application examples .....	23
Optional accessories .....	25
Disposal .....	26
Warranty conditions .....	26

## For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

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

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

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

## General safety instructions

### Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

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

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

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

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

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

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

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

---

## Safety instructions for this appliance

---

### **Risk of injury**

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

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

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

Do not use a steam cleaner.

Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on.

Wait until the drive has come to a standstill.

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

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

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

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

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

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

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

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

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



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

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.

Do not touch blender blades with bare hands.

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

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

### **Risk of scalding!**

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.

### **Important!**

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

Use only one tool or accessory at any one time.

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



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.

Do not place fingers in the feed tube.

## **Safety systems**

### **Start lock-out**

See "Operating positions" table.

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

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

### **Restart lock-out**

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

## **Overload protection**

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

**If a safety system is activated, see "Troubleshooting".**

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

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

### Base unit

#### 1 Release button

#### 2 Swivel arm

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

#### 3 Rotary switch

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

##### MUM52..:

**0/off** = Stop

**M** = Pulse switch at maximum speed, grip switch for required blending duration.

Settings **1–4**, Operating speed:

**1** = low speed – slow,

**4** = high speed – fast.

##### MUM54../MUM56..:

**0/off** = Stop

**M** = Pulse switch at maximum speed, grip switch for required blending duration.

Settings **1–7**, Operating speed:

**1** = low speed – slow,

**7** = high speed – fast.

#### 4 On/Off display (MUM54../56..)

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

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

#### 5 Drive cover

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

#### 6 Drive for

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

When not in use, attach the drive cover.

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

#### 8 Blender drive cover

#### 9 Drive for blender (optional accessory \*)

When not in use, attach the blender drive cover.

#### 10 Cord store

MUM52../MUM54..: Stow the cord in the cord store.

MUM56..: Automatic cord winder

#### Bowl with accessories

#### 11 Stainless steel mixing bowl

#### 12 Lid

#### Tools

#### 13 Stirrer

#### 14 Whisk

#### 15 Kneading hook with dough deflector

#### 16 Accessories bag

For storage of the tools and cutting discs.

#### Continuous-feed shredder

#### 17 Pusher

#### 18 Cover with filling shaft

#### 19 Cutting discs

19a Reversible slicing disc – thick/thin

19b Reversible shredding disc – coarse/fine

19c Grating disc – medium-fine

19d Potato fritter disc

#### 20 Disc holder

#### 21 Housing with outlet opening

#### Blender \*

#### 22 Blender jug

#### 23 Lid

#### 24 Funnel

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

## Operating positions

Fig. 8

### Attention!

Before operating the appliance, attach the tool/ accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table.

The swivel arm must be engaged in every operating position.










### Note

The swivel arm features an "Easy Armlift" function which supports the upwards movement of the swivel arm.

### Selecting the operating position:

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

Position	Drive		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

## Operating the appliance



### Risk of injury!

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



### Attention!

Do not operate the appliance without an accessory/tool in the operating position.

Do not operate the appliance empty.

Do not expose appliance or accessories to heat sources. Parts are not microwave-safe.

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



### Important information

In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch.

For appliances with a 4-setting rotary switch you can find the values in brackets after the values for a 7-setting rotary switch.

These instructions for use contain a sticker with reference values for the operating speed of the appliance when using the tools or accessories. We recommend attaching this sticker to the appliance (Fig. 9).

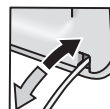
### Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull out the power cord (Fig. 10).

#### MUM52../MUM54..

Cord store:

Pull out cable to the required length.



#### MUM56..

Automatic cord winder:

Pull out the cord in one go to the required length (max. 100 cm) and slowly release; the cord will then lock.

Reducing the cord length:

Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cord will then lock.



**Warning!**

Do not twist the cord when inserting it.

If the appliance features an automatic cord winder, do not insert the cord manually.

If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up.

- Insert the mains plug.

**Bowl and tools****Risk of injury from rotating tools**

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Attach the lid (12) before operating the appliance!

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

For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (5, 8).

**Attention!**

Use bowl with this appliance only.

**Stirrer (13)**

for stirring dough, e.g. cake mixture

**Whisk (14)**

for whisking egg whites, cream and light dough, e.g. sponge mixture

**Kneading hook (15)**

for kneading heavy dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips)

**Working with the bowl and the tools**

Fig. 13

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

**Note:**

If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position (Fig. 13-4b).

- Put the ingredients to be processed into the bowl.

- Press the Release button and move the swivel arm to position 1.
- Attach the lid.
- Set the rotary switch to the desired setting.

**Our recommendation:**

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

**Adding more ingredients**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Add more ingredients through the feed opening in the lid.
  - or
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Add ingredients.

**After using the appliance**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Pull out the mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

**Continuous-feed shredder****Risk of injury**

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.

Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Do not reach into the feed tube.

**Warning!**

The continuous-feed shredder must be completely assembled before use. Never assemble the continuous-feed shredder on the base unit.

Operate the continuous-feed shredder in the indicated operating position only.

## Protection from overload

Fig. 1

To prevent serious damage to your appliance if the continuous-feed shredder is overloaded, the drive shaft of the continuous-feed shredder has a notch (predetermined breaking point). If an overload occurs, the drive shafts breaks at this point.

A new disc holder with drive shaft is available from customer service.

## Reversible slicing disc – thick/thin



for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 5 (3).

Designation on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side

“3” for the thin slicing side

### Warning!

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

## Reversible shredding disc – coarse/fine



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

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

Designation on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side

“4” for the fine shredding side

### Warning!

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

## Grating disc – medium-fine



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

Process at setting 7 (4).

### Warning!

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

## Potato fritter disc



for grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.

Grating: Process at setting 7 (4).

Cutting: Process at setting 5 (3).

## Working with the continuous-feed shredder

Fig. 2

- 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. 1-5a).
- 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. 1-6a). 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. 1-6b).
- Attach the cover (note mark) and rotate all the way in a clockwise direction.
- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in Fig. 1-8.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

### Warning!

*Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.*

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

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

## After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove disc holder with disc. To do this, press finger from below against the drive shaft (Fig. 1).
- Clean parts.

## Blender



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

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



### **Risk of scalding!**

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add only a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.

### **Warning!**

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

### **Working with the blender**

Fig. 4



- Press the release button and move the swivel arm to position 4.
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (match mark on the handle to mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.  
Maximum capacity – liquid = 1.25 litres;  
maximum capacity frothing or hot liquids max. 0.5 litres;  
optimal processing capacity – solids = 50–100 g;
- Attach the lid and turn anti-clockwise all the way into the blender handle.  
The lid must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.

### **Adding more ingredients (Fig. 4-8)**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
  - Remove the lid and add ingredients
- or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the feed opening
- or
- pour liquid through the funnel.

### **After using the appliance**

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

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

## Cleaning and servicing



### **Attention!**

Do NOT use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

### **Cleaning the base unit**



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

Never immerse the base unit in water or place under running water.  
Do not use a steam cleaner.

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit and drive cover with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

### **Cleaning the bowl and tools**

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

### **Cleaning the continuous-feed shredder**

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

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

### **Cleaning the blender**



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

Do not touch blender blades with bare hands.

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

**Tip:** After processing liquids, it is often sufficient to clean the blender without removing it from the appliance. Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender.

Switch on the blender for several seconds (setting M). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.



### **Important information**

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

## Storage



### **Risk of injury!**

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

### Fig. 13

- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.
- To store in the original packaging, see Fig. 14.

## Troubleshooting



### **Risk of injury!**

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.



### **Important information for MUM54../MUM56..**

The On/Off display flashes if the appliance has been operated incorrectly or the fuse has tripped or the appliance is defective.

### **The swivel arm must be engaged in every operating position.**

Initially try to eliminate the problem which has occurred with the help of the following information.

#### **Fault**

Appliance does not start.

#### **Remedial action**

- Check the power supply.
- Check the mains plug.
- Check swivel arm. Correct position? Engaged?
- Screw on blender or bowl as far as possible.
- Attach the blender lid and screw on as far as possible.
- Attach drive cover to unused drives.
- The safety lock is active. Switch appliance to 0/off and then back to the required setting.

#### **Fault**

Appliance switches off during use. The overload protection feature has been activated. Too much food was processed at one time.

#### **Remedial action**

- Switch off the appliance.
- Reduce processing quantity. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

#### **Fault**

While the drive was running, the release button was inadvertently pressed. The swivel arm moves up. The drive switches off, but does not stop in the tool change position.

#### **Remedial action**

- Set rotary switch to **0/off**.
- Move swivel arm to position **1**.
- Switch on appliance (setting 1).
- Switch off appliance again.
- Tool stops in tool change position.



#### **Fault**

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

#### **Remedial action**

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



### **Important information**

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

## Application examples

### **Whipped cream**

100–600 g

- Whip cream with the whisk for 1½ to 4 minutes at setting 7 (4) depending on the quantity and properties of the cream.



### **Egg white**

1 to 8 egg whites

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



### **Sponge mixture**

*Basic recipe*

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



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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

### Cake mixture

*Basic recipe*

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

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

**Maximum quantity:** 1.5 x basic recipe

### Short pastry

*Basic recipe*

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

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

From 500 g flour:

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

### Yeast dough

*Basic recipe*

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

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

**Maximum quantity:** 1.5 x basic recipe

### Pasta dough

*Basic recipe*

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

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

**Maximum quantity:** 1.5 x basic recipe

### Bread dough

*Basic recipe*

750 g flour  
2 packets of dry yeast  
2 tsp. salt  
450–500 ml of warm water  
Process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4–5 minutes at setting 3 (2) using the kneading hook.

### Mayonnaise

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

Ingredients must be at the same temperature.

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

**Eat the mayonnaise immediately, do NOT store.**

### Honey bread spread

30 g butter (from refrigerator, 7 °C)  
190 g honey (from refrigerator, 7 °C)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 15 seconds at setting 7 (4).





## Optional accessories



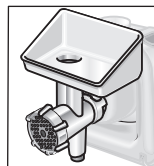
**MUZ5ZP1**  
Citrus press

For squeezing oranges, lemons and grapefruits.



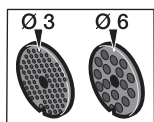
**MUZ5CC1**  
Dicer

For cutting fruit and vegetables into equally sized cubes



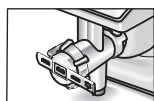
**MUZ5FW1**  
Mincer

For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.



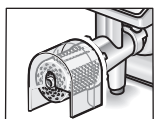
**MUZ45LS1**  
Perforated disc set fine  
(3 mm), coarse (6 mm)

For the mincer MUZ5FW1.  
Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for  
sausages and bacon.



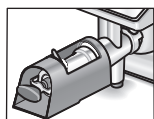
**MUZ45SV1**  
Viennese whirl  
attachment

For the mincer MUZ5FW1.  
With metal template for 4 different pastry moulds.



**MUZ45RV1**  
Grater attachment

For the mincer MUZ5FW1.  
For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread  
rolls.



**MUZ45FV1**  
Juicer attachment

For the mincer MUZ5FW1.  
For pressing soft fruit, except raspberries, tomatoes and  
rose hips, to a pulp. At the same time e.g. currants are  
automatically stemmed and pitted.








**MUZ45PS1**  
Chipper disc

For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.  
For slicing raw potatoes for chips.



**MUZ45AG1**  
Asian vegetable disc

For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.  
Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian  
vegetable dishes.

	<b>MUZ45RS1</b> Grating disc coarse	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.
	<b>MUZ5ER2</b> Stainless steel stirring bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	<b>MUZ5KR1</b> Plastic mixing bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	<b>MUZ5MX1</b> Plastic blender attachment	For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.
	<b>MUZ5MM1</b> Multi-mixer	For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.

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

## Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

## Warranty conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to change without notice.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

*Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe BOSCH-apparaat. Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.*

## Inhoud

Voor uw veiligheid	27
In één oogopslag	30
Bedienen	31
Reiniging en onderhoud	34
Opbergen	35
Hulp bij storingen	35
Toepassingsvoorbeelden	36
Extra toebehoren	37
Afvoer van het oude apparaat	38
Garantievoorwaarden	38

## Voor uw veiligheid

**Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.**

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen.

Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelsruimtes van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Toegestane hoeveelheden (zie „Toepassingsvoorbeelden”) niet overschrijden!

Dit apparaat is geschikt voor het mixen, kneden en kloppen van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren. Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

## Algemene veiligheidsvoorschriften

### Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, 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. Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd.

Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon.

Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

---

## Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

---

### **Verwondingsgevaar**

#### **Gevaar van een elektrische schok!**

De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.

Basisapparaat nooit in vloeistof dompelen of onder stromend water houden.

Geen stoomreiniger gebruiken.

De draaiarm niet verstellen wanneer het apparaat is ingeschakeld. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.

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

Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.

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

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

#### **Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!**

Niet in draaiende onderdelen grijpen. Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Altijd werken met aangebracht deksel (12)!

Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. De draaiarm pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat.

Om veiligheidsredenen kan het apparaat alleen worden gebruikt wanneer de niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met de aandrijvingsbeschermdeksels (5, 8).

Doorloopsnijder alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Niet in de vulschacht grijpen.

### **Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen.

Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!

Mixer mes niet met blote handen reinigen.

### **Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat! De mixer uitsluitend in samengebouwde toestand en met aangebracht deksel gebruiken.

### **Risico van brandwonden!**

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

### **Belangrijk!**

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren. Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen.

Niet meer dan één hulpstuk of toebehoren tegelijk gebruiken.

## **▲ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren**



Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.



Voorzichtig! Draaiende messen.



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.

Niet in de vulopening grijpen.

## **Veiligheidssystemen**

### **Inschakelbeveiliging**

Zie tabel „Bedrijfsposities”

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

- wanneer de kom (11) is aangebracht en door hem te draaien is vastgeklikt en
- het beschermdeksel van de mixer-aandrijving (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 heeft geen verzorging.

## In één oogopslag

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

**Afb. A**

### Basisapparaat

#### 1 Ontgrendelknop

#### 2 Draaiarm

„Easy Armlift“-functie ter ondersteuning van de omhoogbeweging van de arm (zie „Werkstanden“).

#### 3 Draaischakelaar

Na uitschakeling (stand **0/off**) wordt het apparaat automatisch op de optimale stand voor het verwisselen van de hulpstukken gezet.

**MUM52..:**

**0/off** = stop

**M** = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.

Stand **1–4**, draaisnelheid:

**1** = laag toerental – langzaam,

**4** = hoog toerental – snel.

**MUM54../MUM56..:**

**0/off** = stop

**M** = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.

Stand **1–7**, draaisnelheid:

**1** = laag toerental – langzaam,

**7** = hoog toerental – snel.

#### 4 Functie-indicatie (MUM54../56..)

Brandt tijdens het gebruik (draaischakelaar op **M** of **1–7**).

Knipper bij een bedieningsfout van het apparaat, bij activering van de elektronische zekering en bij een apparaatdefect, zie het hoofdstuk „Hulp bij storingen“.

#### 5 Aandrijvingsbeschermdoeksel

Om het aandrijvingsbeschermdoeksel te verwijderen op het achterste gedeelte drukken en het deksel verwijderen.

#### 6 Aandrijving

– voor doorloopsnijder

– en citruspers (extra toebehoren \*).

Het aandrijvings-beschermdoeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

#### 7 Aandrijving voor hulpstukken (roergarde, klopgarde, kneedhaak) en vleesmolen (extra toebehoren \*)

#### 8 Aandrijvingsbeschermdoeksel mixer

#### 9 Aandrijving voor mixer (extra toebehoren \*)

Het mixeraandrijvings-beschermdoeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

#### 10 Kabelvak

MUM52../MUM54..: Het snoer opbergen in het snoeropbergvak

MUM56..: Automatische snoeropwikkeling

### Mengkom met toebehoren

#### 11 Roestvrijstalen kom

#### 12 Deksel

### Hulpstukken

#### 13 Roergarde

#### 14 Klopgarde

#### 15 Kneedhaak met deegvanger

#### 16 Opbergzak voor toebehoren

Voor het opbergen van de hulpstukken en de fijnmaakschijven.

### Doorloopsnijder

#### 17 Stopper

#### 18 Deksel met vulschacht

#### 19 Fijnmaakschijven

**19a** Snij-draaischijf – dik/dun

**19b** Rasp-draaischijf – grof/fijn

**19c** Maalschijf – middelfijn

**19d** Aardappelkoekjesschijf

#### 20 Schijfhouder

#### 21 Behuizing met uitlaat-opening

### Mixer \*

#### 22 Mengbeker

#### 23 Deksel

#### 24 Trechter

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

### Arbeitspositionen

**Afb. B**

#### **Attentie!**

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










**N.B.**

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

## Instellen van de bedrijfspositie:

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

Bedrijfsstand	Aandrijving		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

## Bedienen



### Verwondingsgevaar!

De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.

### ⚠ Attentie!

Het apparaat alleen met het toebehoren/hulpstuk in de bedrijfsstand gebruiken. Het apparaat niet zonder ingrediënten gebruiken.

Apparaat en toebehoren niet blootstellen aan warmtebronnen. De onderdelen zijn niet geschikt voor gebruik in een magnetron.


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

## i


### Belangrijke aanwijzing

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

In deze gebruiksaanwijzing vindt u een sticker met de richtwaarden voor de werksnelheid van het apparaat bij gebruik van de hulpstukken resp. het toebehoren.

Wij raden u aan deze sticker op het apparaat te plakken (afb. ).

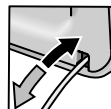
### Vorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Het snoer afwikkelen (afb. ).

#### MUM52../MUM54..

Snoeropbergvak:

De kabel tot de gewenste lengte uittrekken.



#### MUM56..

Automatische snoeropwikkeling:

Het snoer in één keer tot de gewenste lengte uittrekken (max. 100 cm) en langzaam loslaten; het snoer is gearreëerd.

Het snoer inkorten:

Kort aan het snoer trekken en tot de gewenste lengte laten opwickelen.

Dan opnieuw kort aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer is gearreëerd.



### Attentie!

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

- De stekker in het stopcontact steken.

## Kom en hulpstukken



### Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Altijd werken met aangebracht deksel (12)!

Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. De draaiarm pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat.

Om veiligheidsredenen mag het apparaat uitsluitend worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdeksels (5, 8).

### ⚠ **Attentie!**

Kom alleen gebruiken voor werkzaamheden met dit apparaat.

#### Roergarde (13)

voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg



#### Klopgarde (14)

voor het kloppen van eiwit, slagroom en dun deeg, bijv. biscuitdeeg



#### Kneedhaak (15)

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



### Werken met de kom en de hulpstukken

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

Afb. 1



#### N.B.:

Bij de kneedhaak de deegvanger draaien tot de kneedhaak kan worden vastgeklikt (afb. 1-4b).

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



### Ons advies:

- Roergarde: eerst roeren op stand 1 (1), dan stand 7 (4) kiezen
- klopgarde: stand 7 (4), doorroeren op stand 1 (1)
- kneedhaak: eerst roeren op stand 1 (1), kneden op stand 3 (2)

### Ingrediënten toevoegen

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel.
- of
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- De ingrediënten toevoegen.



### Na gebruik

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



## Doorloopsnijder



### Verwondingsgevaar

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen.

Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!

Doorloopsnijder alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Niet in de vulschacht grijpen.

### Attentie!

Doorloopsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Doorloopsnijder nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

Doorloopsnijder alleen gebruiken in de afgebeelde bedrijfsstand.



## Beveiliging tegen overbelasting Afb. F

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

### Snij-draaischijf – dik/dun



voor het snijden van fruit en groente.

Verwerking op stand 5 (3).

Aanduiding op de snij-draaischijf:

„1“ voor de dikke snijzijde

„3“ voor de dunne snijzijde

#### Attentie!

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

### Rasp-draaischijf – grof/fijn



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

Aanduiding op de rasp-draaischijf:

„2“ voor de grove raspzijde

„4“ voor de fijne raspzijde

#### Attentie!

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

### Maalschijf – middelfijn



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

Verwerking op stand 7 (4).

#### Attentie!

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

### 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 (4).

Snijden: Verwerking op stand 5 (3).

### Werken met de doorloopsnijder

Afb. G

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 2 zetten.



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



#### Attentie!

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

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

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

### Na gebruik

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

## Mixer



### Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

*Niet in de aangebrachte mixer grijpen!  
De mixer alleen verwijderen of aanbrengen  
wanneer de aandrijving stilstaat!  
De mixer uitsluitend in samengebouwde  
toestand en met aangebracht deksel  
gebruiken.*



### Risico van brandwonden!

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

### Attentie!

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

### Werken met de mixer

Afb. 



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

### Ingrediënten toevoegen (afb. -8)

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
  - Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen
- of
- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening
- of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

### Na gebruik

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

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

## Reiniging en onderhoud



### Attentie!

*Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.  
De oppervlakken kunnen beschadigd raken.*

### Basisapparaat reinigen



### Gevaar van een elektrische schok!

*Het basisapparaat nooit in water dompelen  
of onder stromend water houden.  
Geen stoomreiniger gebruiken.*

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

### Kom en hulpstukken reinigen

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

### Doorloopsnijder reinigen

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

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

### Mixer reinigen



### Verwondingsgevaar door scherpe messen!

*Mixer niet met blote handen reinigen.*

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

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



### Belangrijke aanwijzing

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


## Opbergen



### Verwondingsgevaar!

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

### Afb.

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

## Hulp bij storingen



### Verwondingsgevaar!

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



### Belangrijke aanwijzing voor MUM54../MUM56..

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

### De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklikt.

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

### Storing

Het apparaat start niet.

### Oplossing

- Stroomvoorziening controleren.
- Netstekker controleren.

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

### Storing

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

### Oplossing

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

### Storing

De ontgrendelknop is per ongeluk ingedrukt terwijl de aandrijving liep.

De draaiarm beweegt naar boven.

De aandrijving schakelt uit, maar blijft niet op de hulpstukwisselpositie staan.

### Oplossing

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Draaiarm op positie **1** zetten.
- Apparaat inschakelen (stand **1**).
- Apparaat weer uitschakelen.
- Het hulpstuk blijft op de hulpstukwisselpositie staan.



### Storing

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

### Oplossing

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



### Belangrijke aanwijzing

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

## Toepassingsvoorbeelden

### Slagroom

100 g–600 g

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



### Eiwit

Eiwit van 1 tot 8 eieren

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



### Biscuitdeeg

*Basisrecept*

2 eieren

2–3 eetlepels heet water

100 g suiker

1 pakje vanillesuiker

70 g meel

70 g aardappelmeel

eventueel bakpoeder

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



**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept

### Roerdeeg

*Basisrecept*

3–4 eieren

200–250 g suiker

1 snufje zout

1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen

200–250 g boter of margarine (kamertemperatuur)

500 g meel

1 pakje bakpoeder

125 ml melk

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



**Maximumhoeveelheid:** 1,5 x basisrecept

### Zandtaartdeeg

*Basisrecept*

125 g boter (kamertemperatuur)

100–125 g suiker

1 ei

1 snufje zout



stukje citroenschil of vanillesuiker

250 g meel

eventueel bakpoeder

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

Bij meer dan 500 g meel:

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

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept

### Gistdeeg

*Basisrecept*

500 g meel

1 ei

80 g vet (kamertemperatuur)

80 g suiker

200–250 ml lauwe melk

25 g verse gist of 1 pakje gedroogde gist  
schil van ½ citroen

1 snufje zout

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

**Max. hoeveelheid:** 1,5 x basisrecept

### Pastadeeg

*Basisrecept*

300 g meel

3 eieren

naar wens 1–2 EL (10–20 g) koud water

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

**Maximumhoeveelheid:** 1,5 x basisrecept

### Brooddeeg

*Basisrecept*

750 g meel

2 pakjes gedroogde gist

2 TL zout

450–500 ml warm water

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



### Mayonaise

2 eieren

2 theelepel mosterd

¼ l olie

2 EL citroensap of azijn

1 snufje zout

beetje suiker

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.



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

**De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.**

## Honingboter

30 g boter (uit de koelkast, 7 °C)  
190 g honing (uit de koelkast, 7 °C)



- Boter in kleine stukken verdelen en in de mixer doen.
- Honing toevoegen en 15 seconden mixen op stand 7 (4).

## Extra toebehoren



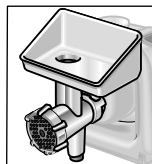
**MUZ5ZP1**  
Citrusperser

Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruit.



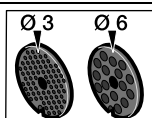
**MUZ5CC1**  
Blokjessnijder

Voor het snijden van fruit en groente.



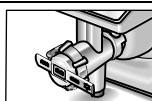
**MUZ5FW1**  
Vleesmolen

Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.



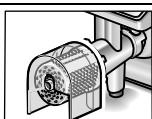
**MUZ45LS1**  
Ponsschijvenset  
fijn (3 mm),  
grof (6 mm)

Voor de vleesmolen MUZ5FW1.  
Fijn voor pasteiën en beleg, grof voor braadworsten en spek.



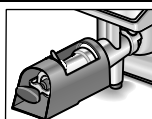
**MUZ45SV1**  
Spritsgebak-hulpstuk

Voor de vleesmolen MUZ5FW1.  
Met metaalsjabloon voor 4 verschillende bakvormen.



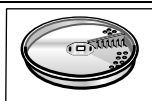
**MUZ45RV1**  
Maalvoorzetstuk

Voor de vleesmolen MUZ5FW1.  
Voor het malen van noten, amandelen, chocola en gedroogde broodjes.






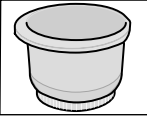

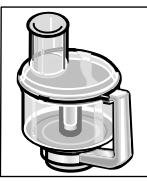
**MUZ45FV1**  
Fruitpershulpstuk

Voor de vleesmolen MUZ5FW1.  
Voor het persen van bessen uitgezonderd frambozen, tomaten en rozenbottels tot moes. Tegelijk worden bijv. aalbessen automatisch van steeltjes en pitten ontdaan.



**MUZ45PS1**  
Patates-fritesschijf

Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1.  
Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.

	<b>MUZ45AG1</b> Asia-groenteschijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.
	<b>MUZ45RS1</b> Maalschijf grof	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.
	<b>MUZ5ER2</b> Roestvrijstalen kom	In de kom kunnen max. 750 g meel plus ingrediënten worden verwerkt.
	<b>MUZ5KR1</b> Kunststof roerkom	In de kom kunnen max. 750 g meel plus ingrediënten worden verwerkt.
	<b>MUZ5MX1</b> Mixer-opzetstuk kunststof	Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, en het malen van ijsblokjes.
	<b>MUZ5MM1</b> Multimixer	Voor het hakken van kruiden, groente, appels en vlees, voor het raspen van wortels, rammenas en kaas, voor het fijnraspen van noten en gekoelde chocolade.

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

## Afvoer van het oude apparaat



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

## Garantievoorwaarden

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

Wijzigingen voorbehouden.

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

## Indhold

For din egen sikkerheds skyld . . . . .	39
Overblik . . . . .	41
Betjening . . . . .	43
Rengøring og pleje . . . . .	45
Opbevaring . . . . .	46
Hjælp i tilfælde af fejl . . . . .	46
Eksempler på brug . . . . .	47
Ekstratilbehør . . . . .	48
Bortskaffelse . . . . .	50
Garantibetingelser . . . . .	50

## 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 brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Apparatet er kun beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en normal husholdning. Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“)!

Dette produkt er egnet til at røre, ælte og piske levnedsmidler. Det må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Bruges det at producenten tilladte tilbehør, kan produktet evt. også bruges til andre ting. Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør. Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsanvisninger.

Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

## Generelle sikkerhedstips

### Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet hermed.

Apparatet er ikke legetøj for børn. Apparatet må kun bruges under opsyn.

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet. Det må kun bruges i lukkede rum. Må kun tages i brug, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn, før det samles, før det skilles ad eller før det rengøres.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, fabrikantens kundeservice eller lignende, kvalificeret person for at undgå fare.

Apparatet må kun repareres af vor kundeservice.

## Sikkerhedsoplysninger til dette apparat

### **Kvæstelsesfare**

#### **Risiko for elektrisk stød!**

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

Dyp aldrig grundmodellen i væske og hold den aldrig ind under rindende vand.

Brug ikke nogen damprenser.

Forsøg ikke at indstille svingarmen, mens apparatet er tændt. Vent til drevudtaget står helt stille.

Udskift kun redskab/tilbehør, når maskinen står stille – drevet kører kort efter, at apparatet er slukket.

Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten.

Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Træk altid netstikket ud forinden du afhjælper en fejl!

#### **Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!**

Stik ikke fingrene ind i roterende dele. Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang. Arbejd altid med påsat låg (12)!

Udskift kun redskab, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket (efterløb) og bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes. Bevæg først svingarmen, når redskabet står stille.

Apparatet kan af sikkerhedsmæssige grunde kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (5, 8).

Motoren skal stå stille og netstikket være trukket ud, når hurtigsnitteren sættes på/tages af apparatet. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.

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

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne.

Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.



## Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen skal være sat rigtig på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen. Blenderen må kun sættes på og tages af, når apparatet står helt stille.

## Fare for skoldning!

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

## Vigtigt!

Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør. Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsanvisninger. Brug kun et redskab eller et tilbehør ad gangen.

## ▲ Forklaring af symbolerne på apparat og tilbehør



Følg instrukserne i brugsanvisningen.



Vær forsigtig! Roterende knive.



Vær forsigtig! Roterende redskaber.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

## Sikkerhedssystemer

### Indkoblingssikring

Se tabel „Arbejdspositioner“

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

- hvis skålen (11) er sat i og drejet helt fast og
- låget til drevudtag til blender (8) er sat på.

### Indkoblingssikring

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

### Overbelastningssikring

Slukker motoren automatisk, mens den er i brug, er overbelastningssikringen slået fra. En mulig årsag kan være, at for store mængder levnedsmidler er blevet forarbejdet på en gang.

**Værd at vide hvis sikkerhedssystemet aktiveres (se „Hjælp i tilfælde af fejl“).**

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller (se også modeloversigt, **Billede M**). Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede ▲

### Motorenhed

- 1 **Sikkerhedsknap**
- 2 **Svingarmen**

„Easy Armlift“-funktion til understøttelse af armens bevægelse opad (se „Arbejdspositioner“).

- 3 **Drejekontakt**

Efter slukningen (position **0/off**) kører apparatet automatisk i den optimale position til udskiftning af redskaberne.

**MUM52..:**

**0/off** = stop

**M** = momentfunktion med højeste hastighed, hold kontakten fast for ønsket blendetid.

Trin **1–4** = arbejdhastighed:

**1** = lav hastighed – langsom,

**4** = høj hastighed – hurtig.

**MUM54../MUM56..:**

0/off = stop

**M** = momentfunktion med højeste hastighed, hold kontakten fast for ønsket blendetid.

Trin 1–7 = arbejds-hastighed:

1 = lav hastighed – langsom,

7 = høj hastighed – hurtigt.

**4 Driftsindikator (MUM54../56..)**

Lys er under driften (drejekontakt på **M** eller 1–7).

Blinker, hvis apparatet betjenes forkert, hvis den elektroniske sikring udløses hhv. hvis der opstår en defekt på apparatet, se kapitel „Hjælp i tilfælde af fejl“.

**5 Låg til drevudtag**

Låget til drevudtag fjernes ved at trykke på det bageste område og tage låget af.

**6 Drev til**

– hurtigsnitter og

– citruspresse (specialtilbehør \*).

Sæt beskyttelseskappen på, når drevet ikke er i brug.

**7 Drev til redskaber (røreris, piskeris, dejkrog) og kødhakker (specialtilbehør \*)****8 Låg til drevudtag til blender****9 Drevudtag til blender (specialtilbehør \*)**

Beskyttelseskappen sættes på drevet, når blenderen ikke er i brug.

**10 Opbevaring af ledning**

MUM52../MUM54...: Opbevar ledningen i ledningsrummet

MUM56...: Automatisk ledningsoprul

**Skål med tilbehør****11 Røreskål af stål****12 Låg****Redskab****13 Røreris****14 Piskeris****15 Dejkroge med dejskraber****16 Tilbehørstaske**

Bruges til at opbevare redskaber og finhakningskiver.

**Hurtigsnitter****17 Frugt-/grøntsagsstopper****18 Låg med påfyldningsåbning****19 Finhakningskiver**

19a Vende-snitte-skive – tyk/tynd

19b Vende-råkostskive – grov/fin

19c Riveskive – middelfin

19d Kartoffelrøsti-skive

**20 Skiveholder****21 Hus med åbning****Blender \*****22 Blenderbæger****23 Låg****24 Trag**

\* Følger en tilbehørsdel ikke med leveringen, kan den købes i handlen og hos kunde-service.

**Arbejdspositioner****Billede B****⚠ OBS!**

Apparatet må kun bruges, hvis redskab/tilbehør er anbragt rigtigt efter denne tabel og befinder sig i arbejdsposition.

Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

**Bemærk**

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

**Indstilling af arbejdsposition**

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

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

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

## Betjening



### Fare for kvæstelser!

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



### OBS!

Apparatet må kun bruges, når tilbehør/redskab befinder sig i arbejdsposition.

Tænd ikke for apparatet, hvis det er tomt.

Udsæt ikke apparat og tilbehørsdele for varmekilder. Delene må ikke sættes i mikrobølgeovnen.

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



### Vigtige råd

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



### Vigtige råd

Til apparater med 4-trinnet greb findes værdierne i parentes bagefter.

I nærværende brugsanvisning findes en etiket med vejledende værdier for apparatets arbejdshastighed, når der bruges redskaber og tilbehør.

Vi anbefaler, at denne etiket anbringes på apparatet (**Billede 9**).

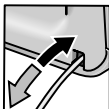
## Forberedelse

- Stil grundmodellen på en glat, ren flade.
- Træk ledningen ud (**Billede 10**).

### MUM52../MUM54..

Kabelrum:

Træk ledningen ud i den ønskede længde.



### MUM56..

Automatisk ledningsoprul:

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

Ledningens arbejdslængde reduceres: ved at trække let i ledningen og rulle den op, til den ønskede længde er nået.

Træk igen let i ledningen og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.



## Pas på!

Ledningen må ikke drejes, når den skubbes ind på plads.

Ledningen må ikke skubbes manuelt ind på plads, hvis apparatet er udstyret med automatisk ledningsoprul.

Hvis ledningen kommer til at sidde i klemme, trækkes ledningen ud, før den rulles op igen.

- Sæt stikket i.

## Skål og redskaber



### Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber

Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang. Arbejd altid med påsat låg (12)!

Udskift kun redskab, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket (efterløb) og bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes. Bevæg først svingarmen, når redskabet står stille.

Apparatet må af sikkerhedsmæssige grunde kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (5, 8).



### OBS!

Brug kun skålen til arbejde med dette apparat.

### Røreris (13)

bruges til at røre dej (f. eks. mørdej)



### Piskeris (14)

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



### Æltekrog (15)

bruges til at ælte tung dej og iblanding af ingredienser, som ikke skal finhakkes (f. eks. rosiner, tynde chokoladeblade)



## Arbejde med skål og redskaber

### Billede 13

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.
- Sæt skålen på plads:
  - vip skålen fremad og sæt den på plads,
  - drej den til venstre, indtil den falder i hak.
- Isæt det ønskede redskab (røreris, piskeris eller æltekrog).



### Bemærk:

Ved drej krogen drejes dejskraberen, indtil dejkrogen kan trykkes på plads (**Billede 13-4b**).

- Kom ingredienserne i skålen.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **1**.
- Sæt låget på.
- Stil grebet på det ønskede trin.



**Anbefaling:**

- Røreris: Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1 (1), herefter på trin 7 (4)
- Piskeris: Trin 7 (4), ingredienserne røres sammen på trin 1 (1)
- Æltekrog: Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1 (1), herefter æltes på trin 3 (2)

**Påfyldning af flere ingredienser**

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

**Efter arbejdet**

- Sluk for apparatet med grebet.
- Træk stikket ud.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 2.
- Tag redskabet ud.
- Tag skålen af.
- Vask de enkelte dele af, se „Rengøring og pleje“.

**Hurtigsnitner****Kvæstelsesfare**

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!  
Motoren skal stå stille og netstikket være trukket ud, når hurtigsnitneren sættes på/tages af apparatet.  
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.

**Pas på!**

Hurtigsnitneren må kun benyttes, når den er samlet rigtigt. Forsøg aldrig at samle hurtigsnitneren på køkkenmaskinen. Hurtigsnitneren må kun bruges i den angivne driftsposition.

**Beskyttelse mod overbelastning Billede **

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

**Vende-snitte-skive – tyk/tynd**

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

**Pas på!**

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

**Vende-råkostskive – grov/fin**

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

**Pas på!**

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

**Riveskive – middelfin**

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


**Pas på!**

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

**Kartoffelrösti-skive**

til at rive rå kartofler til rösti og til at skære frugt og grønt-sager i tykke skiver.  
Rivning: Forarbejdning på trin 7 (4).  
Skæring: Forarbejdning på trin 5 (3).

**Arbejde med****hurtigsnitneren****Billede **

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 2.
- Sæt skålen på plads:
  - vip skålen fremad og sæt den på plads,
  - drej den til venstre, indtil den falder i hak.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 3.
- Tag låget til drevudtag af drevet på hurtig-snitneren (Billede -5a).
- Hold fast i den nederste ende på skiveholderen, her skal de to spidser pege opad.



- Anbring den ønskede skære- eller riveskive forsigtigt på spidserne af skiveholderen (Fig. **6a**). Hvis der benyttes en vendeskive, skal man være opmærksom på, at den rigtige side vender opad.
- Tag fat i den øverste ende på skiveholderen og sæt den ind i huset (Fig. **6b**).
- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det til højre indtil stop.
- Sæt hurtigsnitteren på drevet og drej den til højre indtil stop som vist i Fig. **8**.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Kom levnedsmidlerne i påfyldningsåbningen og brug stopperen til at stoppe med.

### Pas på!

*Undgå tilstopning i udgangsåbningen.*

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

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

### Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med grebet.
- Drej hurtigsnitteren til venstre og tag den af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag skiveholder med skive af.  
(Tryk hertil fingeren mod drivakslen nedefra **(Billede 1)**).
- Rengør delene.

### Blender



**Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!**

*Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen. Blenderen må kun sættes på og tages af, når apparatet står helt stille.*



**Fare for skoldning!**

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

### Pas på!

*Blenderen kan beskadiges. Bearbejd ikke dybfrossede madvarer (undtagen isterninger).*

*Blenderen skal altid være fyldt med ingredienser, når den er i gang.*

### Arbejde med blenderen

**Billede 1**



- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **4**.
- Tag låg til drevudtag til blender af.
- Sæt blenderen på (markering på greb på markering på grundmodel) og drej den til venstre indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.  
Maksimal bearbejdningmængde, flydende konsistens = 1,25 liter; maksimal bearbejdningmængde, skummende eller varme væsker = 0,5 liter; optimal forarbejdningmængde, fast = 50 til 100 gram.
- Sæt låget på og drej det helt til venstre ind i blendersgrebet.  
Låget skal være faldet i hak.
- Stil grebet på det ønskede trin.

### Påfyldning af flere ingredienser (Billede 1-8)

- Sluk for apparatet med grebet.
- Tag låget af og påfyld ingredienserne eller
- Fjern tragten og påfyld ingredienserne lidt ad gangen eller
- Påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

### Efter arbejdet

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

**Tip:** Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

### Rengøring og pleje



**OBS!**

*Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.*

### Rengøring af grundmodel



**Risiko for strømstød!**

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

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

## Rengøring af skål og redskab

Skål og redskaber kan sættes i opvaske-maskinen.

Plastdele må ikke klemmes fast i opvaske-maskinen, da de kan blive deformeret under opvasken!

## Rengøring af hurtigsnitter

Alle dele på hurtigsnitteren kan tåle opvaske-maskine.

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

## Rengøring af blender



**Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

*Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.*

Blender, låg og tragt kan tåle opvaskemaskine.

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



### Vigtige råd

Rengør tilbehørstasken efter behov. Følg plejehenvisningerne i tasken.


## Opbevaring



**Fare for kvæstelser!**

*Træk elstikket ud, når apparatet ikke er i brug.*

### Billede

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

## Hjælp i tilfælde af fejl



**Fare for kvæstelser!**

*Træk altid stikket ud forinden.*



### Vigtig henvisning for MUM54../MUM56..

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

## Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

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

### Fejl

Apparatet starter ikke.

#### Afhjælpning

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

### Fejl

Apparatet slukker under brug.

Overbelastningssikringen er aktiveret.

Der er blevet forarbejdet for mange levnedsmidler på en gang.

#### Afhjælpning

- Sluk for apparatet.
- Reducer forarbejdningmængden. Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“)!

### Fejl

Sikkerhedstasten blev ved en fejltagelse betjent, mens maskinen var i gang.

Svingarmen bevæger sig opad.

Drevet slukker, men bliver ikke stående i redskabsskiftepositionen.

#### Afhjælpning

- Stil grebet på **0/off**.
- Stil svingarmen i position **1**.
- Tænd for maskinen (trin 1).
- Sluk for maskinen igen.
- Redskabet bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes.



## Fejl

Blenderen starter ikke eller bliver stående under brug, drevudtaget „brummer“. Kniven er blokeret.

### Afhjælpning

- Sluk for apparatet og træk stikket ud.
- Tag blenderen af og fjern det, som generer.
- Sæt blenderen på igen.
- Tænd for apparatet.



### Vigtige råd

Kan fejlen ikke afhjælpes, kontaktes serviceafdelingen.

## Eksempler på brug

### Flødeskum

100 g–600 g

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



### Æggehvider

1 til 8 æggehvider

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



### Lagkagebund

Grundopskrift

2 æg

2–3 spsk varmt vand

100 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

70 g mel

70 g maizenamel

evt. bagepulver

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



**Max. mængde:** 2 x grunddej

### Rørdej

Grundopskrift

3–4 æg

200–250 g sukker

1 knivspids salt

1 lille pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron

200–250 g smør eller margarine

(rumtemperatur)



500 g mel

1 lille pakke bagepulver

125 ml mælk

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

**Max. mængde:** 1,5 x grunddej

### Mørdej

Grundopskrift

125 g smør (stuetemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

En smule citronskal eller vanillesukker

250 g mel

evt. bagepulver

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

Fra 500 g mel:

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

**Max. mængde:** 2 x grunddej

### Gærdej

Grundopskrift

500 g mel

1 æg

80 g fedt (stuetemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken mælk

25 g frisk gær eller 1 pakke tørgær

Skal af ½ citron

1 knivspids salt

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

**Max. mængde:** 1,5 x grunddej

### Nudeldej

Grundopskrift

300 g mel

3 æg

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

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

**Max. mængde:** 1,5 x grunddej



**Brøddej**

Grundopskrift

750 g mel

2 små pakker tørgær

2 tsk salt

450–500 ml varmt vand

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



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

**Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid.****Honning til at smøre på brød**

30 g smør (fra køleskabet, 7 °C)

190 g honning (fra køleskabet, 7 °C)

- Skær smørret i små stykker og kom det i blenderen.
- Tilsæt honning og bland det hele i 15 sekunder på trin 7 (4).

**Mayonnaise**

2 æg

2 tsk sennep

¼ l olie

2 spsk citronsaft eller eddike

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

**Ekstratilbehør****MUZ5ZP1**  
Citruspresse

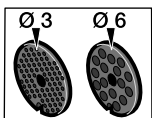
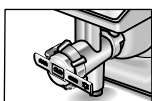
Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.

**MUZ5CC1**  
Terningsnitler

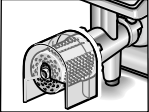
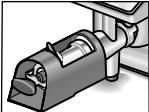


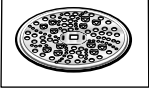



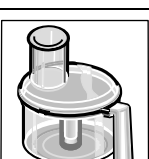
Til at skære frugt og grønt i lige store terninger

**MUZ5FW1**  
Kødhakker

Til hakning af råt kød til tartar eller frikadeller/bøffer.

**MUZ4LS1**  
Hulskive-sæt  
fin (3 mm),  
grov (6 mm)Til kødhakkeren MUZ5FW1.  
Fin til postejer og smurt pålæg, grov til pølser og bacon.**MUZ4SV1**  
SmåkageformsætTil kødhakkeren MUZ5FW1.  
Med metalskabelon til 4 forskellige småkageformer.



	<b>MUZ45RV1</b> Kornkværn	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til at rive nødder, mandler, chokolade og tørrede rundstykker.
	<b>MUZ45FV1</b> Frugtpresse	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til at presse bærfrugt til mos – undtagen hindbær, tomater og hyben. Samtidigt fjernes stilk og kerner automatisk fra f.eks. ribs.
	<b>MUZ45RS1</b> Pømmes-frites-skive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til at skære rå kartofler til pømmes frites.
	<b>MUZ45AG1</b> Asiengrøntsags-skive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.
	<b>MUZ45RS1</b> Riveskive grov	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til at rive rå kartofler til f.eks. kartoffelfrikadeller/søsterkage eller kartoffelboller.
	<b>MUZ5ER2</b> Røreskål af stål	Skålen er beregnet til forarbejdning af op til 750 g mel plus ingredienser.
	<b>MUZ5KR1</b> Kunststof-røreskål	Skålen er beregnet til forarbejdning af op til 750 g mel plus ingredienser.
	<b>MUZ5MX1</b> Blender af kunststof	Til at blande drikkevarer, til at pure frugt og grønt, til at fremstille mayonnaise, til at småhakke frugt og grønt og nødder og til at crushe isterninger.
	<b>MUZ5MM1</b> Multiblender	Bruges til at hakke krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til råkost af gulerødder, selleri og ost og til at rive nødder og kølet chokolade.

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

## Bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

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

## Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted:

BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6,  
2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

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

## Innhold

For din egen sikkerhet . . . . .	51
En oversikt . . . . .	54
Betjening . . . . .	55
Rengjøring og pleie . . . . .	58
Oppbevaring . . . . .	58
Hjelp ved feil . . . . .	58
Eksempler på bruk . . . . .	59
Ekstra tilbehør . . . . .	60
Henvising om avskaffing . . . . .	62
Garantibetingelser . . . . .	62

## For din egen sikkerhet

### Les nøye igjennom denne anvisningen før bruk, her får du 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 for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f.eks. bruk i rom som er ment for medarbeidere i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsrom, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatt største mengder (se "Eksempler på bruk") må ikke overskrides!

Dette apparatet er egnet for røring, elting eller visping av matvarer. Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander hhv. substanser.

Ved bruk av det tilbehøret som er godkjent av produsenten er det mulig med andre anvendelser.

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Under bruken av tilbehøret, må den vedlagte bruksanvisningen følges.

Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

## Generelle sikkerhetsveiledninger

### Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og tilkoplingsledningen må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og det kan sikres at de har forstått farene som kan resultere av dette.

Barn må ikke få leke med apparatet. Maskinen må kun brukes under oppsyn.

Apparatet må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Apparatet må kun brukes i lukkede rom. Det må kun benyttes når ledningen og apparatet selv ikke viser tegn på ytre skade.

Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og når det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.

Ikke trekk ledningen over skarpe ting eller varme flater.

Dersom ledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, vår kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

---

## Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet

---

### **Fare for skade**

#### **Fare for elektrisk støt!**

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

Basismaskinen må aldri dyppes ned i væske eller holdes under rennende vann.

Ikke bruk damprensere.

Svingarmen må ikke innstilles når maskinen er i gang. Vent til maskinen er helt stoppet.

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

Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren.

Når apparatet ikke skal brukes, må støpselet trekkes ut.

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

#### **Fare for skade på grunn av roterende verktøy**

Ikke ta på roterende deler. Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen. Du må kun arbeide med påsatt lokk (12)!

Verktøyet må kun skiftes når motoren står stille. Etter at maskinen er slått av, går den raskt i posisjon for skift av verktøy – og blir stående der.

Svingarmen må først beveges etter at verktøyet står stille.

Apparatet kan av sikkerhetsgrunner kun drives når drev som ikke brukes er dekket til med drivlokk (5, 8).

Gjennomløpskutteren må kun settes på/tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut. Ta ikke ned i påfyllingssjakten.

## Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Ikke grip i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!

Miksekniven må ikke berøres med bare hender.

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

Grip aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille! Mikseren må kun brukes når den er montert sammen og med påsatt lokk.

## Fare for skolding!

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

## Viktig!

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Under bruken av tilbehøret, må den vedlagte bruksanvisningen følges.

Bruk kun et verktøy hhv. tilbehør.

## ▲ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret



Anvisninger i bruksanvisningen må følges.



Vær forsiktig! Roterende kniver.



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

## Sikkerhetssystemer

### Innkoplingssikring

Se tabell "Arbeidsposisjoner".

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

- når bollen (11) er satt på, er skrudd på til den stopper og
- når lokket på mikserdrevet (8) er satt på.

### Sikring mot gjeninnkopling

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

### Overbelastningssikring

Slås motoren av under bruk av seg selv, er overbelastningsvernet aktivert. En mulig årsak kan være at det blir bearbeidet for store mengder matvarer.

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

Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser (se også modelloversikt, **Bilde M**). Dette apparatet er vedlikeholdsfritt.

## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde

### Basismaskin

#### 1 Utløsningstast

#### 2 Svingarm

“Easy Armlift” funksjon for understøttelse av bevegelsen av armen oppover (se “Arbeidsposisjoner”).

#### 3 Dreiebryter

Etter utkoplingen (stilling **0/off**) går maskinen automatisk i den optimale posisjonen for skift av verktøy.

**MUM52..:**

**0/off** = stop

**M** = Momentkopling med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast.

Trinn **1–4**, arbeidshastighet:

**1** = lavt turtall – langsomt,

**4** = høyt turtall – hurtig.

**MUM54../MUM56..:**

**0/off** = stop

**M** = Momentkopling med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast.

Trinn **1–7**, arbeidshastighet:

**1** = lavt turtall – langsomt,

**7** = høyt turtall – hurtig.

#### 4 Driftslampe (MUM54../56..)

Lyser under driften (turtallsbryter på **M** eller **1–7**).

Blinker dersom det er gjort feil ved betjeningen av apparatet, dersom den elektroniske sikringen er utløst hhv. ved en defekt på apparatet, se kapittel “Hjelp ved feil”.

#### 5 Beskyttelsesdeksel for drevene

For å ta av lokket på drevet, trykkes det på baksiden og lokket kan tas av.

#### 6 Drev for

– gjennomløpskutter og

– sitruspresse (ekstra tilbehør \*).

Når den ikke brukes må beskyttelseslokket settes på.

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

#### 8 Beskyttelsesdeksel for mikserdrevet

#### 9 Drev for mikser (ekstra tilbehør \*)

Når det ikke er i bruk, må beskyttelseslokket settes på.

#### 10 Kabeloppkveiling

MUM52../MUM54..: Rull opp kabelen i kabelrommet

MUM56..: Kabeloppullingsautomatikk

#### Bollen med tilbehør

#### 11 Rustfri eltebolle i stål

#### 12 Lokk

#### Verktøy

#### 13 Rørepinne

#### 14 Visp

#### 15 Eltekrok med deigskrape

#### 16 Veske for tilbehør

For oppbevaring av verktøy og kutteskiver.

#### Gjennomløpskutter

#### 17 Støt

#### 18 Lokk med påfyllingssjakt

#### 19 Kutteskiver

19a Vende-skjæreskive – tykk/tynn

19b Vende-raspeskive – grov/fin

19c Raspeskive – middels fin

19d Skive for stekte potetkaker

#### 20 Skiveholder

#### 21 Kasse med utløpsåpning

#### Mikser \*

#### 22 Miksebeger

#### 23 Lokk

#### 24 Trakt

\* Dersom en av tilbehørsdelene ikke er med i leveringsomfanget, kan den kjøpes i handelen hos vår kundeservice.

## Arbeidsposisjoner

Bilde

### Obs!

Maskinen må kun brukes når verktøyet/tilbehøret er satt på det riktige drevet i henhold til denne tabellen og satt i riktig posisjon og arbeidsstilling.

Svingarmen må være riktig smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.










### Henvising

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

#### Innstilling av arbeidsposisjonen:

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

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

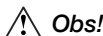
\* Innsetting/uttaking av visp/rørepinne og eltekrok, påfylling av større arbeidsmengder.

## Betjening



### Fare for skade!

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



### Obs!

Maskinen må kun drives med tilbehør/verktøy i arbeidsstilling.


Maskinen må ikke settes i gang når den er tom. Apparatet og tilbehøret må ikke utsettes for varmekilder. Delene er ikke egnet for mikrobølge.

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




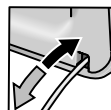
### Viktig henvisning

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

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

## Forberedning

- Sett motorenheten på et glatt og rent underlag.
  - Trekk ut kabelen (bilde ).
- MUM52../MUM54..**  
Rom for oppvikling av kabelen  
Trekk ut kabelen til ønsket lengde.



### MUM56..

Kabeloppullingsautomattikk:

Trekk ut kabelen med ett trekk inntil ønsket lengde (maks 100 cm) og slipp den langsomt igjen. Kabelen er nå sikret.

Føring av arbeidslengden:

Trekk lett i kabelen og rull den inn til ønsket lengde. Deretter trekker du lett i kabelen igjen og slipper den langsomt. Dermed er kabelen sikret fast.



### Obs!

Kabelen må ikke fordreies når den skyves inn. Ved maskiner med kabeloppullingsautomattikk må kabelen ikke skyves inn med hånd.

Dersom kabelen klemmes fast, må den trekkes helt ut og så rulles opp igjen.

- Stikk inn støpselet.

## Bolle og verktøy

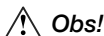


### Fare på grunn av roterende verktøy

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen. Du må kun arbeide med påsatt lokk (12)!

Verktøyet må kun skiftes når motoren står stille. Etter at maskinen er slått av, går den raskt i posisjon for skift av verktøy – og blir stående der. Svingarmen må først bevegges etter at verktøyet står stille.

Av sikkerhetsgrunner må apparatet kun brukes dersom de drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelser (5, 8).



### Obs!

Bollen må kun brukes for arbeider med dette apparatet.

### Rørepinne (13)

for røring av deig, f. eks. kakedeig



### Visp (14)

for pisking av eggehvite, kremfløte og lett deig, f. eks. biskuitdeig



## Eltekrok (15)

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



### Arbeider med bollen og verktøy

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.
- Sett inn bollen:
  - sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den,
  - dreii den mot klokken retning inntil den stopper.
- Alt etter oppgave stikker du inn rørepinnen, vispen eller eltekroken i drevet til de smekker i.

#### Henvising:

Ved bruk av eltekroken dreies deigskrapen til eltekroken smekker fast (**bilde 13–4b**).

- Fyll på tilsetningene som skal bearbeides i bollen.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **1**.
- Sett lokket på.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.



### Vår anbefaling:

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

### Påfylling av tilsetninger

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



### Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Trekk i støpselet.
- Ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.
- Ta verktøyet av drevet.
- Ta av bollen.
- Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.



## Gjennomløpskutter



### Fare for skade

*Ikke grip i de skarpe knivene og kantene på kuttesskivene. Kuttesskivene må kun tas i langs kanten!*

*Gjennomløpskutteren må kun settes på/tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.*

*Ikke grip inn i påfyllingssjakten.*

### Obs!

*Gjennomløpskutter må kun brukes når den er komplett satt sammen.*

*Gjennomløpskutteren må aldri monteres sammen på basismaskinen.*

*Gjennomløpskutteren må kun brukes i den driftsposisjonen som er vist.*

### Beskyttelse mot overbelastning **Bilde 13**

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

### Vende-skjæreskive – tykk/tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker Bearbeiding på trinn 5 (3).

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

### Obs!

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

### Vende-raspeskive – grov/fin

for å raspe grønnsaker, frukt og ost, dessuten hard ost (f. eks. Parmesan). Arbeid på trinn 3 (2) eller 4 (3).

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

### Obs!

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

### Raspeskive – middels fin

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





**Obs!**

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

**Skive for stekte potetkaker**

For riving av rå poteter til "Rösti" og stekte potetkaker, for skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.

Riving: Bearbeiding på trinn 7 (4).

Skjæring: Bearbeiding på trinn 5 (3).

**Arbeider med gjennomløps-kutteren****Bilde G**

- Trykk utløsningsstasten og sett svingarmen i posisjon 2.
- Sett inn bollen:
  - sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den,
  - dreii den mot klokken retning til den stopper.



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

**Obs!**

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

**Tips:** For jevne skjæresultater må tynt skjæregods bearbeides i bunter.

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

**Etter arbeidet**

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Gjennomløpskutteren dreies mot klokken retning og tas av.

- Drei lokket mot klokken retning og ta det av.
- Ta av skiveholderen med skiven. Hertil trykkes fingeren nedenfra mot drivakslingen (bilde G).
- Rengjør delene.

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

Ta aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille! Mikseren må kun brukes når den er montert sammen og med påsatt lokk.

**Fare for skolding!**

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

**Obs!**

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

**Arbeide med mikseren****Bilde H**

- Trykk utløsningsknappen og sett svingarmen i posisjon 4.
- Ta av vernedekelet på mikserdrevet.
- Miksebegeret settes på (markering på håndtaket på basismaskinen) og dreies i klokken retning inntil anslag.
- Fyll på ingrediensene.
  - Maksimal mengde væske = 1,25 liter;
  - maksimal mengde skummende eller varme væsker = 0,5 liter;
  - optimale mengde for bearbeiding, fast = 50 til 100 gram.
- Sett på lokket og dreii det inn i mikserhåndtaket imot klokken retning inntil anslag. Lokket må være fast lukket.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

**Påfylling av tilsetninger (bilde H-8)**

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Ta lokket av og fyll på tilsetninger eller
  - ta ut trakten og fyll faste ingredienser etter hverandre ned i påfyllingsåpningen eller
  - fyll flytende væske ned igjennom trakten.

## Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Drei mikseren i klokkenes retning og ta den av.

**Tips:** Rengjør mikseren helst straks etter bruk.

## Rengjøring og pleie

### **Obs!**

*Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.  
Overflatene kan bli skadet.*

### Rengjøring av basismaskinen.

### **Fare for strømstøt!**

*Maskinen må aldri dypes ned i vann eller skylles under rennende vann.  
Ikke bruk damprenser.*

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

### Rengjøring av rørebollen og verktøy

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

### Rengjøring av gjennomløpskutteren

Alle delene på gjennomløpskutteren kan vaskes i oppvaskmaskin.

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

### Rengjøring av mikseren

### **Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

*Miksekniven må ikke berøres med hendene.*

Miksebeger, lokk og trakten kan vaskes i maskinen.

**Tips:** Etter at du har bearbeidet væsker, er det ofte tilstrekkelig å rengjøre mikseren uten å ta den av apparatet. Hell litt oppvaskmiddel inn i den påsatte mikseren.

Slå mikseren på i noen få sekunder (trinn M). Hell vaskevannet av og skyll mikseren deretter med rent vann.



### **Viktig henvisning**

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


## Oppbevaring



### **Fare for skade!**

*Når apparatet ikke skal brukes, må støpselet trekkes ut.*

### Bilde

- Verktøy og kutteskivene må oppbevares i tilbehørsvesken.
- Tilbehørsvesken kan oppbevares i bollen.
- For oppbevaring i original emballasjen se **bilde **.

## Hjelp ved feil



### **Fare for skade!**

*Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.*



### **Viktige henvisninger for MUM54../MUM56..**

Driftsindikasjonen blinker dersom det oppstår en feil ved betjeningen av apparatet, dersom den elektroniske sikringen utløses hhv. dersom det oppstår en defekt.

### **Svingarmen må være riktig smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.**

Forsøk først om du ikke kan utbedre det oppståtte problemet med hjelp av de følgende henvisningene.

### Feil

Maskinen går ikke.

#### Utbedring:

- Kontroller strømforsyningen
- Kontroller støpselet.
- Kontroller svingarmen. Er den i riktig posisjon? Er den smekket i?
- Skru mikseren hhv. bollen fast til anslag.
- Sett på mikserlokket og skru fast inntil anslag.
- Sett beskyttelsesdekselet på de drev som ikke brukes.

- Sikringen mot innkopling er aktiv. Sett maskinen på 0/off og sett den så tilbake til det ønskede trinnet.

### Feil

Maskinen slås av under driften. Sikringen for overbelastning er utløst. Det ble bearbeidet for store mengder matvarer samtidig.

#### Utbedring:

- Slå av maskinen.
- Reduser mengden matvarer som skal bearbeides. Tillatt største mengder (se "eksempler for anvendelse") må ikke overskrides!

### Feil

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

#### Utbedring:

- Slå dreiebryteren på **0/off**.
- Sett svingarmen i posisjon **1**.
- Slå apparatet på (trinn 1).
- Slå apparatet av igjen.
- Verktøyet blir nå stående i posisjonen for skift av verktøy.



### Feil

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

#### Utbedring:

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



#### Viktig henvisning

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

## Eksempler på bruken

### Vispet kremfløte

100 g–600 g

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



### Stiv eggehvite

1 til 8 eggehviter

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



## Biskuitdeig

Grunnopskrift

2 egg

2–3 spiseskje varmt vann

100 g sukker

1 ts vaniljesukker

70 g mel

70 g potetmel

evt. bakepulver

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

**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften.



## Rørt formkake-deig

Grunnopskrift

3–4 egg

200–250 g sukker

1 knivsodd salt

1 ts vaniljesukker eller skall av ½ sitron

200–250 g smør eller margarin (med romtemperatur)

500 g mel

1 ts bakepulver

125 ml melk

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

**Største mengde:** 1,5 ganger grunnopskriften



## Mørdeig

Grunnopskrift

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 knivsodd salt

litt skall av sitron eller vaniljesukker

250 g mel

evt. bakepulver

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

Fra og med 500 mel:

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

**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften.



**Gjærdeig***Grunnopskrift*

500 g mel

1 egg

80 g fett (romtemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken melk

25 g gjær eller 1 pakke gjærpulver

Skall av ½ sitron

1 knivsodd salt

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

**Største mengde:** 1,5 ganger grunnopskriften**Pastadeig***Grunnopskrift*

300 g mel

3 egg

etter behov 1–2 spiseskje (10–20 g) kaldt vann

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

**Største mengde:** 1,5 ganger grunnopskriften.**Brøddeig***Basis oppskrift*

750 g mel

2 pk tørr gjær

2 ts salt

450–500 ml varmt vann

Alle ingrediensene bearbeides med eltekroken

i ca. ½ minutt på trinn (2) 1, deretter

ca. 4–5 minutter på trinn 3.

**Majones**

2 egg

2 ts sennep

¼ liter olje

2 spiseskje sitronsaft eller eddik

1 knivsodd salt

1 knivsodd sukker

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

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

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

30 g smør (fra kjøleskapet, 7 °C)

190 g honning (fra kjøleskapet, 7 °C)

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

**Ekstra tilbehør****MUZ5ZP1**

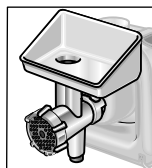
Sitruspresse

For pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.

**MUZ5CC1**

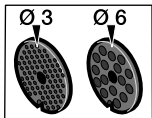
Terningkutter

For skjæring av frukt og grønnsaker i jevnt store terninger



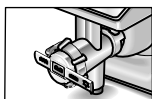
**MUZ5FW1**  
Kjøttkvern

For kutting av ferskt kjøtt for tilberedning av karbonader eller kjøttpudding.



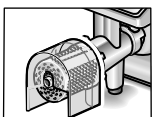
**MUZ45LS1**  
Innsats for hullskive  
fin (3 mm),  
grov (6 mm)

For kjøttkvernen MUZ5FW1.  
Fin for tilberedning av postei eller mousse, grov for stekepølser og bacon.



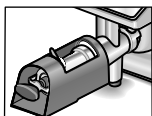
**MUZ45SV1**  
Forsats for  
sprøytebakst

For kjøttkvernen MUZ5FW1.  
Med metallsjablone for 4 forskjellige bakeformer.



**MUZ45RV1**  
Raspepåsats

For kjøttkvernen MUZ5FW1.  
For riving av nøtter, mandler, sjokolade og tørkede rundstykker.



**MUZ45FV1**  
Forsats for fruktpresse

For kjøttkvernen MUZ5FW1.  
For pressing og mosing av bærfrukt med unntak bringebær, tomater og nyper. Samtidig blir f.eks. stilkene og kjernene på solbær/rips automatisk fjernet.



**MUZ45PS1**  
Pommes frites skive

For gjennomløpskutteren MUZ5DS1.  
For skjæring av rå poteter for Pommes frites.



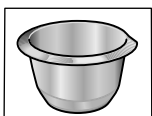
**MUZ45AG1**  
Asia grønnsaksskive

For gjennomløpskutteren MUZ5DS1.  
Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.



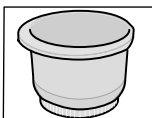
**MUZ45RS1**  
Riveskive grov

For gjennomløpskutteren MUZ5DS1.  
For riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumle.



**MUZ5ER2**  
Rustfri eltebolle i stål

I bollen kan det bearbeides opptil 750 g mel pluss ingredienser.



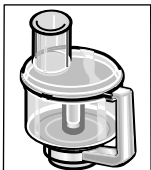
**MUZ5KR1**  
Rørebolle av kunststoff

I bollen kan det bearbeides opptil 750 g mel pluss ingredienser.

**MUZ5MX1**

Påsatset for mikser av plast

For miksing av drikker, for mosing av frukt og grønnsaker, for tilberedning av majones, for kutting av frukt og nøtter, for knusing av isbiter.

**MUZ5MM1**

Multimikser

For å hakke urter, grønnsaker, epler og kjøtt, for å raspe gulrøtter, reddik og ost, for å rive nøtter og kald sjokolade.

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

## Henvisning om avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2012/19/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

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

## Garantibetingelser

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

Endringer forbeholdes.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

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

## Innehåll

För din säkerhet . . . . .	63
Översikt bilden . . . . .	66
Montering och start . . . . .	67
Rengöring och skötsel . . . . .	70
Förvaring . . . . .	71
Råd vid fel . . . . .	71
Exempel på vad du kan göra med maskinen . . . . .	72
Extra tillbehör . . . . .	73
Den gamla apparaten . . . . .	74
Konsumentbestämmelser . . . . .	74

## För din säkerhet

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

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår när apparaten inte används i enlighet med bruksanvisningen.

Denna apparat är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och eller som liknar ett husåll men inte är yrkesmässig. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder apparaten. Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Bearbeta inte mer än maximalt angiven mängd (se "Exempel på vad du kan göra med maskinen")!

Detsamma gäller bearbetningstiderna.

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

Den får inte användas för att bearbeta andra föremål resp. substanser.

När apparaten används tillsammans med av tillverkaren tillåtna tillbehör finns fler användningsområden.

Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör. Följ de anvisningar som följer med respektive extra tillbehör.

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

## Allmänna säkerhetsanvisningar

### Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och sladden till den borta från barn.

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

Låt inte barn leka med apparaten. Håll alltid maskinen under uppsikt när den används.

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på apparatens typskylt. Får endast användas i slutna rum. Apparaten får inte användas om den eller sladden är skadad.

Se alltid till att sladden är utdragen ur vägguttaget när du inte har uppsikt över apparaten, när den ska monteras samman resp. tas isär eller rengöras.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner. Om sladden skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, service eller annan fackkunnig person. Detta för att undvika olyckor.

Reparationer på apparaten får endast utföras av service.

## Säkerhetsanvisningar just för denna apparat

### **Risk för skador!**

#### **Risk för elektriska stötar!**

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

Doppa aldrig motorstativet i vätska eller håll det under rinnande vatten.

Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck.

Rör inte den ställbara funktionsarmen när maskinen är igång. Vänta tills motorn står helt stilla.

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

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

När apparaten inte används ska stickkontakten vara utdragen ur vägguttaget.

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

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

Stoppa aldrig ned handen i något tillbehör som roterar! Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång. Ha alltid locket (12) på!

Stäng alltid av maskinen när du vill byta verktyg – drivuttaget och verktygen/tillbehören fortsätter rotera en kort stund sedan köksmaskinen stängts av.

Sväng inte upp funktionsarmen förrän maskinen står helt stilla.

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

Köksmaskinen ska vara avstängd och stickkontakten utdragen ur vägguttaget när grönsaksskäraren placeras på resp. lossas från drivuttaget. Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.



## Risk för skada pga vassa knivarna!

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

Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna.

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

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

## Risk för skållskador!

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

## Viktigt!

Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Följ de anvisningar som följer med respektive extra tillbehör.

Använd bara ett verktyg resp. tillhör åt gången.

## ▲ Förklaring av symbolerna på apparaten resp. tillbehören



Följ anvisningarna i bruksanvisningen.



Varning! Roterande kniv.



Varning! Roterande verktyg.

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

## Säkerhetssystem

### Säkerhetsspärr

Se tabellen över olika arbetslägen för funktionsarmen

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

- när blandarskålen (11) sitter på uttaget och vridits fast och
- skyddslocket (8) sitter över mixeruttaget.

### Säkerhetsspärr vid strömavbrott

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

### Säkerhetsspärr vid överbelastning

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

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

Obs! Bruksanvisningen gäller för flera varianter av maskinen (se även modellöversikt, **bild M**). Denna apparat är underhållsfri.

## Översiktsskildern

Vik först ut uppslaget med bilder. **Bild A**

### Motordel

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

Skyddslocket ska sitta på uttaget när det inte används.

- 10 **Sladdförvaring**  
MUM52../MUM54...: Linda ihop sladden och stuva in den i sladdfacket.  
MUM56...: Automatisk sladdupprullning

### Blandarskålen med tillbehör

- 11 **Blandarskål i rostfritt stål**
- 12 **Lock**
- Tillbehör**
- 13 **Grovisp**
- 14 **Ballongvisp**
- 15 **Degkrok med degavvisare**
- 16 **Tillbehörsväska**  
För förvaring av verktyg och skär- och rivskivor.

### Grönsaksskärare

- 17 **Påmatare**
- 18 **Lock med mataröppning**
- 19 **Riv- och skärskivor**  
19a Vändbar skärskiva – tunt/tjockt  
19b Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin  
19c Rivskiva – medelfin  
19d Skärskiva för röst och rårakor

- 20 **Skivhållare**
- 21 **Behållare med öppning nedtill**

### Mixern \*

- 22 **Mixerbägare**
- 23 **Lock**
- 24 **Tratt**

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

### Arbetslägen för funktionsarmen

**Bild B**

#### **Var försiktig!**

*Köksmaskinen får startas först när verktyg resp. tillbehör sitter fast i rätt drivuttag och funktionsarmen står i rätt läge. Se tabellen över olika arbetslägen för funktionsarmen.*

*Den ställbara funktionsarmen måste sitta stadigt i respektive arbetsläge före start.*










#### **Obs**

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

## Ställ in funktionsarmens läge

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

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

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

## Montering och start



**Var försiktig så att du inte skadar dig!**

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



**Var försiktig!**

Starta aldrig köksmaskinen förrän ett verktyg/tillbehör sitter på plats.

Starta inte maskinen utan att det finns livsmedel i den.

Ställ aldrig grundmaskinen eller olika tillbehör på heta ytor. Tillbehören är inte lämpliga för mikrovågsugn.


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



## Viktigt

De rekommenderade riktvärden för olika arbetshastigheter som finns i denna bruksanvisning gäller för maskiner med strömvred med 7 lägen. För maskiner med strömvred med 4 lägen återfinns du värdena inom parentes efter det första värdet.

I denna bruksanvisning finns en klisteretikett med riktvärden för arbetshastigheter för olika verktyg och tillbehör.

Vi rekommenderar att du fäster etiketten på maskinen (bild ).

## Förberedelser

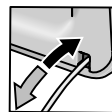
- Ställ maskinen på plant, rent och torrt underlag.

- Dra ut sladden (bild ).

**MUM52../MUM54..**

Sladdförvaring:

Dra ut sladden till önskad längd.



**MUM56..**

Automatisk sladdupprullning:

Dra ut sladden till önskad längd (max. 100 cm) med ett enda drag och släpp den sedan

långsamt; sladden stannar då i det läget.

Om du drog ut sladden för långt:

Dra lätt i sladden och låt den rullas tillbaka till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i sladden och släpp den sedan långsamt så att den stannar.



## Obs!

Vik inte sladden i skarpt veck.

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

- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

## Blandarskål och verktyg



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

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



**Var försiktig!**

Använd blandarskålen endast ihop med denna köksmaskin.

### Grovvisp (13)

för att blanda pajdeg och saftig, tung sockerkaka



### Ballongvisp (14)

för att vispa grädde, äggvita och sockerkakssmet.



### Degkrok (15)

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




### Så sätts verktygen och blandarskålen fast

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

Bild 



#### Obs:

När du använder degkroken måste degavvisaren vridas så att degkroken kan fastna (Bild -4b).

- Håll ingredienserna i blandarskålen.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 1.
- Sätt locket på blandarskålen.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.



### Vi rekommenderar:

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

### Så här fyller du på med mera ingredienser

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



### Efter arbetet

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



### Grönsaksskärare



**Var försiktig så att du inte skadar dig**

Var försiktig så att du inte skadar dig på den vassa kniven och de vassa riv- och skärskivorna. Ta aldrig skivorna i skärytorna utan enbart längst ut i kanterna!

Köksmaskinen ska vara avstängd och stickkontakten utdragen ur vägguttaget när grönsaksskäraren placeras på resp. lossas från drivuttaget.

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

#### Obs!

Grönsaksskäraren får endast användas helt ihopmonterad.

Grönsaksskäraren måste monteras ihop innan den placeras på drivuttaget.

Grönsaksskäraren får bara användas i de anvisade arbetslägena.

## Överbelastningsskydd

### Bild

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

## Vändbar skärskiva – tunt/tjockt



för att skära frukt och grönsaker.

Bearbeta på hastighet 5 (3).

Beteckning på den vändbara skärskivan:

"1" för tjocka skivor

"3" för tunna skivor

### Obs!

*Den vändbara skärskivan är inte lämplig för att skära hårdost, bröd, småfranska eller choklad.*

*Kokt potatis med fast konsistens skärs först sedan de kallnat.*

## Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin



lämplig för att riva och strimla grönsaker, rotfrukter, potatis, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost). Använd hastighet 3 (2) eller 4 (3).

Beteckning på den vändbara rivskivan:

"2" för grovrevet

"4" för finrevet

### Obs!

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

## Rivskiva – medelfin



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

Bearbeta på hastighet 7 (4).

### Obs!

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

## Skärskiva för röst och råakor



lämplig för att riva rå potatis till rösti och råakor, även för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.

Riva: Bearbeta på hastighet 7 (4).

Skära: Bearbeta på hastighet 5 (3).

## Använda grönsaksskäraren

### Bild

- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **2**.
- Sätt fast blandarskålen genom att:
  - luta den nedåt mot dig och ställa den på plattan,
  - vrid fast den moturs till stoppet.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **3**.
- Lossa skyddslocket från uttaget för grönsaksskäraren (bild **1**-5a).
- Håll fast skivhållaren nedtill och kontrollera att de båda spetsarna pekar uppåt.
- Placera önskad skär- eller strimmelskiva försiktigt på skivhållarens spetsar (bild **1**-6a). Om skivan är vändbar, kontrollera att önskad sida pekar uppåt.
- Fatta skivhållaren upptill och placera den i grönsaksskäraren (bild **1**-6b).
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid medurs tills det sitter fast.
- Placera grönsaksskäraren på drivuttaget enligt bild **1**-8 och vrid medurs tills den sitter fast.
- Vrid strömbrytaren till rekommenderat läge.
- Lägg det livsmedel som ska bearbetas i påfyllningsröret och tryck ned med påmataren.



### Obs!

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

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

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

## Efter arbetet

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Lyft sedan av locket till grönsaksskäraren och töm matarröret.
- Vrid locket moturs och ta bort det.
- Lyft ut skivhållaren tillsammans med skivan. Tryck med fingret underifrån mot drivaxeln (bild **1**).
- Rengör alla delar.

## Mixern



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

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i motorstativet. Köksmaskinen ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget. Mixern måste vara helt ihopmonterad och ha locket på när den används.



**Risk för skållskador!**

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

### Obs!

Mixern kan skadas! Mixa aldrig djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar). Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den.

### Så här använder du mixern

**Bild **

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

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

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Ta bort locket och fyll på med mera ingredienser  
eller
- Torra ingredienser: Ta bort tratten och fyll på genom mataröppningen  
eller
- Flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

### Efter arbetet

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

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

## Rengöring och skötsel



**Var försiktig!**

Använd inga starka rengöringsmedel. Motorstativets yta kan skadas.

### Motorstativet



**Risk för elektriska stötar!**

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck.

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

### Rengöra blandarskålen och verktygen

Blandarskålen och verktygen kan rengöras i diskmaskin.

Ställ plastdetaljer på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen.

Kläm inte fast dem!

### Rengöra grönsaksskäraren

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

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

### Rengöra mixern



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

Ta aldrig i knivarna med händerna.

Mixerbägaren, locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.

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



### Viktigt

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


## Förvaring



### Var försiktig så att du inte skadar dig!

När köksmaskinen inte används ska stickproppen vara utdragen ur vägguttaget.

### Bild

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

## Råd vid fel



### Var försiktig så att du inte skadar dig!

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



### Viktigt MUM54../MUM56..

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

## Den ställbara fuktionsarmen måste sitta stadigt i respektive arbetsläge före start.

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

### Fel

Köksmaskinen startar inte.

### Gör så här

- Kontrollera att det finns el i vägguttaget.
- Kontrollera att stickkontakten sitter fast på rätt sätt i vägguttaget.

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

### Fel

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

### Gör så här

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

### Fel

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

### Gör så här

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



### Fel

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

### Gör så här

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



### Viktigt

Vänd dig till service om felet inte går att åtgärda.

## Exempel på vad du kan göra med maskinen

### Vispgrädd

100 g–600 g (1 dl–6 dl)

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



### Vispa äggvita

1–8 äggvitor

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



### Sockerkaka/tårtbotten

Grundrecept

2 ägg

2–3 msk hett vatten

100 g socker

1 tsk vaniljsocker

70 g vetemjöl

70 g potatismjöl

1 tsk bakpulver

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

- **Max mängd:** 2 ggr grundreceptet



### Saftig sockerkaka

Grundrecept

3–4 ägg

200–250 g socker

1 krm salt

1 tsk vaniljsocker

200–250 g smör eller margarin (rumsvarmt)

500 g vetemjöl

1 tsk bakpulver

1¼ dl mjölk

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

- **Max mängd:** 1,5 ggr grundreceptet



## Mördeg

Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

1 tsk vaniljsocker

250 g vetemjöl

1 tsk bakpulver

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

Om receptet innehåller 500 g vetemjöl (maxmängden):

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

- **Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

## Deg

Grundrecept

500 g vetemjöl

1 ägg

80 g fett (rumsvarmt)

80 g socker

2–2½ dl fingervarm mjölk (37 °C för färsk jäst; ca 40 °C för torrjäst, se förpackningen)

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

Skalet från en halv citron

1 krm salt

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

- **Max. mängd:** 1,5 ggr grundreceptet



## Nudeldeg

Grundrecept

300 g vetemjöl

3 ägg

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

- Bearbeta alla ingredienser ca 3–5 minuter på hastighet 3 (2) till en deg.

- **Max mängd:** 1,5 ggr grundreceptet

## Bröddeg

Grundrecept

750 g vetemjöl

2 paket torrjäst

2 tsk salt

450–500 ml varmt vatten

Använd degkroken och blanda alla ingredienser ca. ½ minut på hastighet 1, därefter ca. 4–5 minuter på hastighet 3 (2).





## Majonnäs

2 ägg

2 tsk senap

2½ dl matolja

2 msk citronsaft eller vinäger

1 krm salt

1 krm socker

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda några sekunder ingredienserna (utom matoljan) på hastighet 3 (2) eller 4 (3).



- Öka till hastighet 7 (4) och håll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda till jämntjock konsistens.

**Majonnäsen får tjock konsistens.**

**Hållbar ca 1 vecka i kylskåp.**

## Honungspålägg

30 g smör (kylskåpskallt, 7 °C)

190 g honung (kylskåpskallt, 7 °C)

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



## Extra tillbehör



**MUZ5ZP1**

Citruspress

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



**MUZ5CC1**

Tärningsskivare

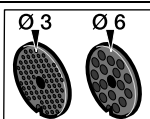
För att skära frukt och grönsaker i lika stora tärningar



**MUZ5FW1**

Köttkvarn

För att bearbeta färskt kött till råbiff och köttfärs.

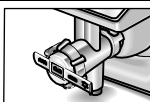


**MUZ45LS1**

Hålskivor fin (3 mm),  
grov (6 mm)

Till köttkvarn MUZ5FW1.

Hålskiva fin till pastejer och olika smörgåspålägg, grov till korv och fläsk.

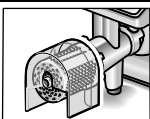


**MUZ45SV1**

Kakspritsmunstycke

Till köttkvarn MUZ5FW1.

Med mall i metall för 4 olika typer för att forma kakor.

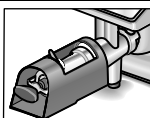


**MUZ45RV1**

Rivtillsats

Till köttkvarn MUZ5FW1.

För att riva nötter, mandel, choklad och torkat bröd.



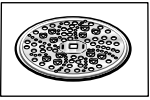



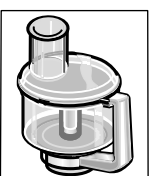


**MUZ45FV1**

Passertillsats

Till köttkvarn MUZ5FW1.

För att göra mos av bärfrukter utom hallon, tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt av med stjälk och kärna.

	<b>MUZ45PS1</b> Pommes frites-skiva	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att skära rå potatis till pommes frites-stavar.
	<b>MUZ45AG1</b> Skärskiva för asiatiska rätter	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.
	<b>MUZ45RS1</b> Rivskiva grov	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att riva rå potatis t.ex. till raggmunkar och kroppkakor.
	<b>MUZ5ER2</b> Blandarskål i rostfritt stål	Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.
	<b>MUZ5KR1</b> Plastblandarskål	Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.
	<b>MUZ5MX1</b> Mixer i slagfast plast	För att blanda drycker, göra puré av frukt och grönsaker, bereda majonnäs, finfördela frukt och nötter, krossa isbitar.
	<b>MUZ5MM1</b> Matberedartillsats	Används för att hacka kryddor, grönsaker, äpplen och kött, strimla morötter och rättika, riva osten, nötter och kall choklad.

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

## Den gamla apparaten



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

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

## Konsumentbestämmelser

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

Rätten till ändringar förbehålles.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

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

## Sisältö

Turvallisuusasiaa . . . . .	75
Laitteen osat . . . . .	78
Käyttö . . . . .	79
Puhdistus . . . . .	82
Säilytys . . . . .	82
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle . . . . .	82
Käyttöohjeita . . . . .	83
Lisävaruste . . . . .	85
Kierrätysohjeita . . . . .	86
Takuuehdot . . . . .	86

## Turvallisuusasiaa

### Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotoiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä (katso »Käyttöohjeita«)!

Laitte soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn. Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää laitetta myös muihin käyttötarkoituksiin.

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa. Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

## Yleiset turvallisuusohjeet

### Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Älä käytä koskaan laitetta ilman valvontaa.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

## Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

### **Loukkaantumisvaara**

#### **Sähköiskun vaara!**

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

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

Älä käytä höyrypuhdistinta.

Älä muuta varren asentoa virran ollessa kytkettynä koneeseen. Odota, että moottori on pysähtynyt.

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

Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.

Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

#### **Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!**

Varo koskettamasta pyöriviin osiin. Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Työskentele vain kannen (12) ollessa paikallaan.

Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon. Siirrä varsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt.

Laite toimii turvallisuussyistä vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (5, 8).

Kiinnitä/irrota vihannesleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta. Älä laita sormia täyttösuppiloon.

## Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

## Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt! Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen. Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.

## Palovamman vaara!

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

## Tärkeää!

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa. Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.

Käytä samanaikaisesti vain yhtä varustetta tai lisävarustetta.

## ▲ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Noudata käyttöohjeita.



Varoitus! Pyörivä terä.



Varoitus! Pyörivä varuste.  
Älä tartu täyttöaukkoon.

## Turvajärjestelmät

### Käynnistysuoja

Katso taulukko »Käyttöasennot«

Koneen voi käynnistää vain **asennoissa 1 ja 3**:

- kun kulho (1) on paikallaan ja napsautanut kiinni ja
- tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi (8) on asetettu paikalleen.

### Uudelleenkäynnistymissuoja

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

### Ylikuormitussuoja

Jos moottori kytkeytyy käytön aikana itsestään pois päältä, on ylikuormitussuoja aktivoitunut. Syynä saattaa olla, että on käsitelty samanaikaisesti suurempia määriä aineksia.

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

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

## Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva **A**

### Peruslaite

#### 1 Avaamispainike

#### 2 Kääntyvä varsi

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

#### 3 Valitsin

Kun pysäytät laitteen (asento **0/off**), se asettuu automaattisesti optimaaliseen asentoon varusteiden vaihtamista varten.

**MUM52..:**

**0/off** = seis

**M** = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alapainettuna haluamasi ajan.

Tehoalueet **1–4**, käyttönopeudet:

**1** = alhainen käyttönopeus – hidas,

**4** = suuri käyttönopeus – nopea.

**MUM54../MUM56..:**

**0/off** = seis

**M** = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alapainettuna haluamasi ajan.

Tehoalueet **1–7**, käyttönopeudet:

**1** = alhainen käyttönopeus – hidas,

**7** = suuri käyttönopeus – nopea.

#### 4 Toiminnan näyttö (MUM54../56..)

Valo palaa laitteen ollessa toiminnassa (valitsin asennossa **M** tai **1–7**).

Valo vilkkuu, jos laitetta käytetään väärin, jos elektroninen turvakytin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, katso kappale »Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle«.

#### 5 Käyttöliitännän suojakansi

Irrota käyttöliitännän suojakansi painamalla sitä takaosasta ja poista kansi.

#### 6 Käyttöliitäntä

– vihannesleikkurille ja  
– sitruspusertimelle (lisävaruste \*).

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

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

#### 8 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi

#### 9 Tehosekoittimen käyttöliitäntä (lisävaruste \*)

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

#### 10 Johdon säilytystila

MUM52../MUM54..: Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan  
MUM56..: Johto kelautuu automaattisesti paikoilleen

#### Kulho varusteineen

#### 11 Teräskulho

#### 12 Kansi

#### Varusteet

#### 13 Vispilät

#### 14 Pallovispilä

#### 15 Taikinakoukku, jossa on taikinanohjain

#### 16 Varustelaukku

Varusteiden ja hienonnusterien säilyttämiseen.

#### Vihannesleikkuri

#### 17 Syöttöpainin

#### 18 Kansi, jossa on täyttösuppilo

#### 19 Hienonnusterät

**19a** Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

**19b** Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

**19c** Raasteterä

**19d** Röstiperunaterä

#### 20 Teränpidike

#### 21 Runko ja poistoaukko

#### Tehosekoitin \*

#### 22 Kulho

#### 23 Kansi

#### 24 Suppilo

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

#### Käyttöasennot

Kuva **B**

#### **Huom.!**

*Käytä konetta vain, kun varuste/lisävaruste on kiinnitetty seuraavan taulukon mukaisesti oikeaan käyttöliitäntään ja paikkaan ja se on oikeassa käyttöasennossaan.*

*Kääntyvän varren tulee napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.*










#### **Huomautus**

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

## Käyttöasennon säätö:

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

Asento	Käyttöliitäntä		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

## Käyttö



### Loukkaantumisvaara

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

### Huom.!

Käytä konetta vain, kun varuste/lisävaruste on käyttöasennossaan.

Älä käynnistä konetta ilman varustetta.

Älä altista konetta ja varusteita lämmönlähteille.

Osat eivät sovellu mikroaaltouunikäyttöön.


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




## Tärkeä ohje

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin. Jos koneessa on 4-asentoinen valitsin, vastaavat tiedot on annettu suluissa.

Käyttöohjeessa on tarra, jossa on annettu koneen työnopeuden viitearvot käytettäessä varustetta tai lisävarustetta.

Suositus: kiinnitä tarra koneeseen (kuva ).

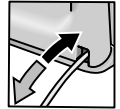
## Alkuvalmistelut

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

### MUM52../MUM54..

Johdon kelaustila:

Vedä johto tarvittavaan pituuteen.



### MUM56..

Johto kelautuu automaattisesti paikoilleen:

Vedä yhdellä vedolla liitäntäjohtoa ulos haluamasi määrä (max. 100 cm) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukittuu.

Kun johto on liian pitkä:

Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelaautua sopivan mittaiseksi. Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukittuu.



## Huom.!

Varo, ettei johto kierry sisääntyönnettäessä.

Kun koneessa on automaattinen johdonkelaus, älä työnnä johtoa sisään käsin. Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelaautua paikalleen.

- Laita pistotulppa pistorasiaan.

## Kulho ja varusteet



### Varo pyöriäviä varusteita - loukkaantumisvaara

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Työskentele vain kannen (12) ollessa paikallaan.

Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy varusteiden vaihtoon. Siirrä varsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt.

Laitetta saa turvallisuuksystä käyttää vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (5, 8).

**⚠ Huom.!**

Käytä kulhoa vain tämän laitteen kanssa.

**Vispilät (13)**

sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan

**Pallovispilä (14)**

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

**Taikinakoukku (15)**

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

**Kulhon ja varusteiden käyttö**

Kuva

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Kiinnitä kulho:
  - Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas,
  - käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.
- Kiinnitä sopiva varuste – vispilä, pallovispilä tai taikinakoukku –, niin että se lukittuu käyttöliitäntään.

**Ohje:**

Käännä taikinakoukun taikinanohjainta, kunnes taikinakoukku pystyy lukkiutumaan (Kuva –4b).

- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **1**.
- Laita kansi paikalleen.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

**Suositus:**

- Vispilä: sekoita ensin nopeudella 1 (1), valitse sitten asento 7 (4)
- Pallovispilä: nopeus 7 (4), ainesten sekoittaminen nopeudella 1 (1)
- Taikinakoukku: sekoita ensin nopeudella 1 (1), vaivaa nopeudella 3 (2)

**Ainesten lisääminen**

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

**Käytön jälkeen**

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Irrota varuste käyttöliitäntästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

**Vihannesleikkuri****Loukkaantumisvaara**

Älä koske hienonusterien teräviin teriin tai syriin. Tartu hienonusteriin vain terän reunasta!

Kiinnitä/irrota vihannesleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Älä laita sormia täyttösuppiloon.

**Huom.!**

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

**Ylikuormitusuoja**

Kuva

Vihannesleikkurin käyttöakselissa on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta vihannesleikkurin ylikuormituessa. Käyttöakseli murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa.

Uuden teränpidikkeen ja käyttöakselin voi tilata huoltopalvelusta.

**Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut**

viipaloit hedelmät ja kasvikset. Käyttönopeus 5 (3). Käännettävän viipalointiterän merkinnät:  
»1« paksuille viipaleille  
»3« ohuille viipaleille

**Huom.!**

Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloit keitetyt perunat vain kylminä.



## Käännettävä raastinterä – karkea/hieno



raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).  
Käyttönopeus 3 (2) tai 4 (3).

Käännettävän raastinterän merkinnät:

»2« karkealle raasteelle

»4« hienolle raasteelle

### Huom.!

*Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella nopeudella 7 (4).*

## Raasteterä



raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäähdetytyn suklaan ja pähkinät.

Käyttönopeus 7 (4).

### Huom.!

*Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.*

## Röstiperunaterä



raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäähdetytyn suklaan ja pähkinät.

Raastaminen: Käyttönopeus 7 (4).

Viipalointi: Käyttönopeus 5 (3).

## Vihannesleikkurin käyttö

Kuva **G**

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Kiinnitä kulho:
  - Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas,
  - käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **3**.
- Irrota vihannesleikkurin käyttöliitännän suojakansi (kuva **G**-5a).
- Pidä kiinni teränpidikkeen alaosasta, samalla molempien kärkiosien tulee olla ylöspäin.
- Aseta haluamasi viipalointi- tai raastinterä varovasti paikalleen teränpidikkeen kärkiosien päälle (kuva **G**-6a). Kun käytät käännettävää terää, varmista että tarvitsemasi käyttöpuoli on ylöspäin.
- Tartu teränpidikkeeseen sen yläpäästä ja aseta paikalleen runkoon (kuva **G**-6b).
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Aseta vihannesleikkuri käyttöliitännän päälle kuten kuvassa **G**-8 ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.



- Valitse suositeltu nopeus.
- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä sisäänpäin syöttöpainimella.

### Huom.!

*Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.*

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

**Ohje:** Jos ainekset juuttuvat kiinni vihannesleikkuriin, katkaise virta yleiskoneesta, irrota pistotulppa pistorasiasta, odota että moottori pysähtyy, poista vihannesleikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

## Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista teränpidike ja terä. Painamalla sormella käyttöakselia vasten alhaaltapäin (kuva **H**).
- Puhdista osat.

## Tehosekoitin



**Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!**

*Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt! Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen. Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.*



**Palovamman vaara!**

*Kannessa olevan suppiloon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuuhuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.*

### Huom.!

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

## Tehosekoittimen käyttö

Kuva **I**

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **4**.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.



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

### Ainesten lisääminen (kuva -8)

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset tai
- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta tai
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon supillon läpi.

### Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota tehosekoitin myötöpäivään kääntäen.

**Vinkki:** Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

### Puhdistus

#### **Huom.!**

*Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä. Laitteen pinta voi vaurioitua.*

### Peruskoneen puhdistus



#### **Sähköiskun vaara!**

*Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.*

*Älä käytä höyrypuhdistinta.*

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone ja käyttöliitäntöjen suojakannet puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

### Kulhon ja varusteiden puhdistus

Kulho ja varusteet ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

### Vihannesleikkurin puhdistus

Voit pestä vihannesleikkurin kaikki osat astianpesukoneessa.

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

### Tehosekoittimen puhdistus



#### **Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!**

*Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.*

Tehosekoittimen kulho, kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä.

**Vinkki:** Nesteiden käsittelyn jälkeen voit usein puhdistaa tehosekoittimen myös irrottamatta sitä koneesta. Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (nopeudella M). Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee tehosekoitin puhtaalla vedellä.



#### **Tärkeä ohje**

Puhdista tarvittaessa varustelaukku. Noudata laukussa olevia puhdistusohjeita.


### Säilytys



#### **Loukkaantumisvaara**

*Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.*

### Kuva

- Säilytä varusteita ja hienonnusteriä varustelaukussa.
- Säilytä varustelaukku kulhossa.
- Säilytys alkuperäispakkauksessa, katso kuva .

## Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle



### Loukkaantumisvaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.



### Tärkeä ohje koskien malleja MUM54../MUM56..

Jos käytät laitetta väärin, jos elektroninen turvakytin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, niin toiminnan näytön valo alkaa vilkkua.

## Kääntyvän varren tulee napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.

Yritä poistaa häiriö ensin seuraavien ohjeiden avulla.

### Häiriö

Laitte ei käynnisty.

#### Toimenpide

- Tarkista virransaanti.
- Tarkista pistotulppa.
- Tarkista varsi. Onko se oikeassa asennossa? Onko se napsahtanut kiinni?
- Käännä tehosekoitin tai kulho vasteeseen asti.
- Aseta tehosekoittimen kansi paikalleen ja käännä vasteeseen asti.
- Kiinnitä suojakansi käyttämättömien käyttöliitännöiden päälle.
- Uudelleenkäynnistymissuoja on aktivoitunut. Aseta valitsin asentoon 0/off ja sitten takaisin haluamaasi asentoon.

### Häiriö

Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä.

Ylikuormitussuoja on aktivoitunut.

Käsiteltäviä aineksia oli liian paljon.

#### Toimenpide

- Katkaise virta koneesta.
- Pienennä käsiteltävien aineiden määrää. Älä ylitä maksimimäärää (katso »Käyttöesimerkit«!)

### Häiriö

Käytön aikana painettiin vahingossa avaamispainiketta.

Varsi kääntyy ylös. Moottori kytkeytyy pois päältä, mutta laite ei pysähdy varusteiden vaihtoasentoon.

## Toimenpide

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta varsi asentoon **1**.
- Käynnistä kone (tehoalue 1).
- Katkaise taas virta koneesta.
- Varuste pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon.



## Häiriö

Tehosekoitin ei toimi tai pysähtyy käytön aikana, moottori »hurisee«. Terä on jumittunut.

#### Toimenpide

- Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin ja poista este.
- Aseta tehosekoitin takaisin paikalleen.
- Käynnistä kone.



### Tärkeä ohje

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

## Käyttöohjeita

### Kermavaahto

100 g–600 g

- Vatkaa kerma vaahdoksi pallovispilällä 1½–4 minuutin ajan nopeudella 7 (4) (kermamäärän ja -laadun mukaan).



### Valkuaisvaahto

1–8 kananmunan valkuaisista

- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi pallovispilällä 4–6 minuutin ajan nopeudella 7 (4).



### Sokerikakkutaikina

Perusohje

2 munaa

2–3 rkl kuumaa vettä

100 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

70 g jauhoja

70 g perunajauhoja

mahd. leivinjauhetta

- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) pallovispilällä vaahdoksi noin 4–6 minuutin ajan nopeudella 7 (4).
- Käännä valitsin asentoon 1 (1) ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikka kerrallaan ja sekoita noin ½–1 minuuttia.



**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

## Kakkutaikina

*Perusohje*

3–4 munaa

200–250 g sokeria

riipaus suolaa

1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori

200–250 g voita tai margariinia

(huoneenlämpöistä)

500 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

125 ml maitoa

- Sekoita vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1 (1), sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 7 (4).

**Maksimimäärä:** 1,5 x perusohje



## Murotaikina

*Perusohje*

125 g voita (huoneenlämpöistä)

100–125 g sokeria

1 muna

riipaus suolaa

hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria

250 g jauhoja

mahd. leivinjauhetta

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

500 g jauhoja tai enemmän:

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

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje



## Hiivataikina

*Perusohje*

500 g jauhoja

1 muna

80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)

80 g sokeria

200–250 ml haaleaa maitoa

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

½ sitruunan kuori

riipaus suolaa

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

**Maksimimäärä:** 1,5 x perusohje



## Pastataikina

*Perusohje*

300 g jauhoja

3 munaa

tarpeen mukaan 1–2 rkl (10–20 g) kylmää vettä

- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3–5 minuutin ajan nopeudella 3 (2).

**Maksimimäärä:** 1,5 x perusohje



## Leipätaikina

*Perusohje*

750 g jauhoja

2 pussillista kuivahiivaa

2 tl suolaa

450–500 ml lämmintä vettä

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



## Majoneesi

2 muna

2 tl sinappia

¼ l öljyä

2 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riipaus suolaa

riipaus sokeria

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) tehosekoittimessa muutama sekunti nopeudella 3 (2) tai 4 (3).
- Kytke tehosekoitin nopeudelle 7 (4) ja kaada öljy hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

**Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.**



## Hunajalevite

30 g voita (jääkaapista, 7 °C)

190 g hunajaa (jääkaapista, 7 °C)

- Paloittele voi pieniksi paloiksi ja laita voipalat tehosekoittimeen.
- Lisää hunaja ja sekoita 15 sekuntia nopeudella 7 (4).
- 



## Lisävaruste



**MUZ5ZP1**  
Sitruspuserrin

Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.



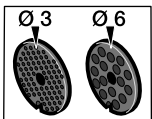
**MUZ5CC1**  
Kuutioleikkuri

Paloittelee hedelmät ja vihannekset samankokoisiksi kuutioiksi



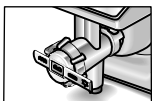
**MUZ5FW1**  
Lihamyly

Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai jauhelihamurekkeen valmistamista varten.



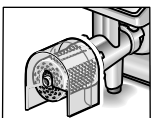
**MUZ45LS1**  
Reikälevysarja  
hieno (3 mm),  
karkea (6 mm)

Lihamylyyn MUZ5FW1.  
Hieno terä pasteijoille ja levitteille, karkea bratwursteille ja silavalle.



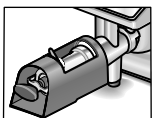
**MUZ45SV1**  
Kakkupursotin

Lihamylyyn MUZ5FW1.  
Metallimuotti, 4 erilaista pursotin/kuvio vaihtoehtoa



**MUZ45RV1**  
Raastinlaite

Lihamylyyn MUZ5FW1.  
Rouhii pähkinät, mantelit, suklaan ja kuivat sämpylät.



**MUZ45FV1**  
Sosepuserrin

Lihamylyyn 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.

	<b>MUZ45RS1</b> Raasteterä karkea	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.
	<b>MUZ5ER2</b> Teräskulho	Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 750 g jauhoja plus lisäainekset.
	<b>MUZ5KR1</b> Muovikulho	Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 750 g jauhoja plus lisäainekset.
	<b>MUZ5MX1</b> Tehosekoitin, muovia	Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat.
	<b>MUZ5MM1</b> Monitoimisekoitin	Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäähdetytyn suklaan.

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

## Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

## Takuuehdot

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

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

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

## Índice

Observaciones para su seguridad . . . . .	87
Descripción del aparato . . . . .	90
Usar el aparato . . . . .	92
Cuidados y limpieza . . . . .	95
Guardar el aparato . . . . .	96
Localización de averías . . . . .	96
Ejemplos prácticos . . . . .	97
Accesorio opcional . . . . .	99
Eliminación de embalajes y desguace del aparato usado . . . . .	100
Condiciones de garantía . . . . .	100

## 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.**

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. No superar las máximas cantidades admisibles (véanse los «Ejemplos prácticos»!

El presente aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar y batir alimentos. Por lo tanto 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.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

---

## **▲ 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. Mantener el aparato siempre bajo vigilancia durante su funcionamiento.

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico. Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

---

## **▲ Advertencias de seguridad para este aparato**

---

### **¡Peligro de lesiones!**

### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez se ha cerciorado de que todos los preparativos se han concluido y el aparato está listo para trabajar. No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla bajo el grifo de agua. ¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!

No modificar la posición el brazo giratorio estando el aparato en funcionamiento. Aguardar para ello siempre a que el aparato (es decir, el accionamiento utilizado) esté parado. Cambiar los accesorios sólo con el motor parado dado que, tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes.



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

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.

### **¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!**

No introducir nunca las manos en los accesorios giratorios durante el funcionamiento del aparato. ¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! ¡Trabajar sólo con la tapa (12) colocada!

Cambiar los accesorios sólo con el motor parado – ¡El aparato continúa funcionando durante unos instantes tras desconectarlo, quedando parado en la posición para cambiar el accesorio! Mover el brazo giratorio sólo una vez que se ha parado el accesorio usado.

Por razones de seguridad, el aparato deberá usarse solo estando los accionamientos no utilizados cubiertos con las tapas protectoras (5, 8) correspondientes.

Colocar o retirar el cortador-rallador de la base motriz sólo una vez que el accionamiento de ésta se ha parado completamente y se ha extraído el cable de conexión de la toma de corriente. No introducir las manos en la boca de llenado.

### **¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!**

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.

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

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!

¡Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado!

Trabajar siempre con la cuchilla de la jarra batidora correctamente fijada y la tapa colocada.

### **¡Peligro de quemadura!**

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

### **¡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.

## Sistemas de seguridad

### Seguro de conexión

Véase la tabla «Posiciones de trabajo»

En las **posiciones 1 y 3**, el aparato sólo se puede conectar:

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

### Protección contra puesta en marcha fortuita

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

### Seguro contra sobrecarga

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

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

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 un mantenimiento específico.

## Descripción del aparato

**Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.**

**Fig. A**

### Base motriz

#### 1 Tecla de desbloqueo

#### 2 Brazo giratorio

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

#### 3 Mando giratorio

Tras colocar el mando en la posición de desconexión (**0/off**), el aparato ajusta automáticamente la posición óptima para cambiar los accesorios.

**MUM52..:**

**0/off** = Parada

**M** = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).

Posición **1–4**, velocidad de trabajo:

**1** = velocidad de trabajo lenta,

**4** = velocidad de trabajo rápida.

**MUM54../MUM56..:**

**0/off** = Parada

**M** = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).

Posición **1–7** = la velocidad de trabajo:

**1** = velocidad de trabajo lenta,

**7** = velocidad de trabajo rápida.

**4 Piloto de aviso para el funcionamiento del aparato (MUM54../56..)**

Se ilumina durante el funcionamiento del aparato (mando giratorio en la posición **M** o **1-7**).

Parpadea en caso de un error en el manejo del aparato, al dispararse el fusible electrónico o en caso de registrarse una avería en el aparato; véase al respecto el capítulo «Localización de averías».

**5 Tapa protectora del accionamiento de los accesorios más grandes**

Para retirar la tapa protectora del accionamiento, presionar sobre la parte posterior de la misma y retirarla.

**6 Accionamiento para – el cortador-rallador y – el exprimidor de cítricos (accesorio opcional \*)**

En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.

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

**8 Tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora**

**9 Accionamiento del la batidora (accesorio opcional \*)**

En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.

**10 Recogida del cable**

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

**Recipiente de mezcla con accesorios**

**11 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable**

**12 Tapa**

**Accesorios**

**13 Varilla mezcladora**

**14 Varilla batidora**

**15 Garfio amasador con separador de masa**

**16 Bolsa para guardar los accesorios**

Para guardar los accesorios y los cuchillas y discos.

**Cortador-rallador**

**17 Empujador**

**18 Tapa con boca de llenado**

**19 Cuchillas picadoras**

**19a** Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina

**19b** Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino

**19c** Disco rallador – semifino

**19d** 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.

**Posiciones de trabajo**

**Fig. 3**

**⚠ ¡Atención!**

Usar el aparato sólo con los accesorios colocados en el accionamiento prescrito y la posición de trabajo correcta, de conformidad a la tabla adjunta.

El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.

**i Advertencia**

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

**Ajustar la posición de trabajo:**

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

Posición	Accionamiento		MUM52..	MUM54../MUM56..
<b>1</b>	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
<b>2</b>	7		-	-

Posición	Accionamiento		MUM52..	MUM54.. MUM56..
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

### Usar el aparato



#### ¡Peligro de lesiones!

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



#### ¡Atención!

Usar el aparato sólo con los accesorios en posición de trabajo.

Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera.

No exponer el aparato y sus accesorios a la acción de fuentes de calor. Las piezas no son aptas para emplear en el microondas.

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



#### Advertencia importante

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones.

Para los aparatos con mando giratorio de cuatro posiciones, los valores están indicados entre paréntesis.

Las presentes instrucciones incluyen un adhesivo con valores de referencia para la velocidad de trabajo del aparato con accesorios montados.

Aconsejamos colocar dicho adhesivo en el aparato (Fig. 9).

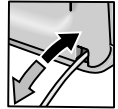
### Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión del compartimento (Fig. 10).

#### MUM52../MUM54..

Compartimento para guardar el cable:

Extraer el cable de conexión del aparato en la longitud necesaria.



#### MUM56..

Recogecable automático:

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

El cable queda retenido en la posición alcanzada.

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



#### ¡Atención!

No torcer el cable al introducirlo en su alojamiento.

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

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

### Recipiente de mezcla y accesorios



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

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! ¡Trabajar sólo con la tapa (12) colocada!

Cambiar los accesorios sólo con el motor parado – ¡El aparato continúa funcionando durante unos instantes tras desconectarlo, quedando parado en la posición para cambiar el accesorio! Mover el brazo giratorio sólo una vez que se ha parado el accesorio usado.

Por razones de seguridad, el aparato deberá usarse sólo estando los accionamientos no utilizados cubiertos con las tapas protectoras correspondientes (5, 8).



#### ¡Atención!

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

### Varilla mezcladora (13)

para preparar masas, por ejemplo masa batida de bizcocho



### Varilla batidora (14)

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



### Garfio amasador (15)

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



### Trabajar con el recipiente de mezcla y los accesorios

Fig. 13

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 2.
- Colocar el recipiente:
  - inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre en la base motriz y asentarlo en la misma,
  - girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.
- Montar el accesorio que vaya a utilizarse, varilla mezcladora, varilla batidora o garfio amasador, haciéndolo encajar hasta el tope en el accionamiento.



#### Advertencia:

En la varilla de amasado, girar el separador de masa hasta que encaje la varilla en el accionamiento (Fig. 13-4b).

- Incorporar los ingredientes en el recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 1.
- Colocar la tapa sobre el recipiente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.



#### Nuestra sugerencia:

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

### Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Incorporar los ingredientes a través de la abertura de la tapa.
- 
- Retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 2.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.



### Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 2.
- Retirar el accesorio del accionamiento.
- Retirar el recipiente del aparato.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».



### Cortador-rallador



#### ¡Peligro de lesiones!

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar los discos picadores sólo por el borde!

Colocar o retirar el cortador-rallador de la base motriz sólo una vez que el accionamiento de ésta se ha parado completamente y se ha extraído el cable de conexión de la toma de corriente.

No introducir las manos en la boca de llenado.

#### ¡Atención!

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

### Protección contra sobrecarga Fig. 14

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

### Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina



para cortar frutar y verdura.

Procesar en el escalón «5» (3).

Denominación en la cuchilla reversible para picar y cortar:

«1» designa la cara más gruesa

«3» para la cara más delgada

#### ¡Atención!

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

### Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino



para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (tipo parmesano).

Procesar en el escalón 3 (2) ó 4 (3).

Denominación en la cuchilla reversible para rallado:

«2» designa la cara más gruesa

«4» para la cara más fina

#### ¡Atención!

*La cuchilla reversible para rallado no es adecuada para rallar nueces.*

*Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa en el escalón «7» (4).*

### Disco rallador – semifino



para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano), chocolate frío y nueces.

Procesar en el escalón «7» (4).

#### ¡Atención!

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

### 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 el escalón «7» (4).


Cortar: Procesar en el escalón «5» (3).

### Trabajar con el cortador-rallador

Fig. 6



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

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

#### ¡Atención!

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

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

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

#### Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Girar el cortador-rallador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo de su emplazamiento.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.

- Retirar el soporte portadiscos y el disco. A este efecto deberá desde abajo presionarse con el dedo, contra el eje de accionamiento (Fig. H).
- Limpiar las piezas.

## Batidora



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

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




**¡Peligro de quemadura!**

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

### ¡Atención!

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

### Trabajar con la jarra batidora Fig. I

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

### Agregar o reponer ingredientes (Fig. J-8)

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes
  -
- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura
  -
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

### Tras concluir el trabajo

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

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

### Cuidados y limpieza

#### ¡Atención!

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

### Limpiar la base motriz



**¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

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

### Limpiar el recipiente y los accesorios pequeños

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

## Limpiar el cortador-rallador

Todas las piezas del cortador-rallador son aptos para el lavavajillas.

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

## Limpiar la batidora



### ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

*No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.*

La jarra, la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.

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



### Advertencia importante

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

## Guardar el aparato



### ¡Peligro de lesiones!

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

### Fig. 14

- Guardar los accesorios en la bolsa.
- Guardar la bolsa en el recipiente de mezcla.
- Guardarla en el embalaje original, **Fig. 14**.

## Localización de averías



### ¡Peligro de lesiones!

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



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

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

### El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.

Trate de solucionar primero el problema surgido con ayuda de los consejos que le facilitamos a continuación.

#### Avería

El aparato no se pone en marcha.

#### Forma de subsanarla

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

#### Avería

El aparato se desconecta durante la marcha. La protección contra sobrecarga se ha activado. Se ha elaborado una cantidad excesiva de alimentos.

#### Forma de subsanarla

- Desconectar el aparato.
- Elaborar una menor cantidad de alimentos. No superar las máximas cantidades admisibles (véanse los «Ejemplos de aplicación»)



## Avería

Durante el funcionamiento del accionamiento se pulsó fortuitamente la tecla de desbloqueo. El brazo giratorio se desplaza hacia arriba. El accionamiento se desconecta, pero no queda en la posición para cambio de accesorios.

### Forma de subsanarla

- Colocar el mando giratorio en la posición «O/off».
- Colocar el brazo giratorio en la posición de trabajo «1».
- Conectar el aparato (escalón 1).
- Desconectar el aparato.
- El accesorio queda parado en la posición para cambio de accesorio.



## Avería

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

### Forma de subsanarla

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



### Advertencia importante

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

## Ejemplos de aplicación

### Nata montada

100–600 gramos

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



### Claros de huevo a punto de nieve

1–8 claras de huevo

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



## Masa de bizcocho

*Receta básica*

2 huevos

2–3 cucharadas soperas de agua caliente

100 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

70 gramos de harina

70 gramos de fécula de maíz (maicena)

levadura en polvo

- Batir todos los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con la varilla batidora durante 4–6 minutos en la posición de trabajo «7» (4), hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en la posición «1» (1) y agregar y mezclar la harina y la fécula de maíz (previamente tamizadas) durante aprox. ½–1 minuto, agregándolas a cucharadas.

**Máxima cantidad admisible:** 2 veces la receta básica



## Masa batida

*Receta básica*

3–4 huevos

200–250 gramos de azúcar

1 pizca de sal

1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de medio limón

200–250 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)

500 gramos de harina

1 paquetito de levadura en polvo

125 ml de leche

- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición «1» (1) y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición «7» (4).

**Máxima cantidad admisible:** 1,5 veces la receta básica



## Masa quebrada (pastaflora)

*Receta básica*

125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

100–125 gramos de azúcar

1 huevo

1 pizca de sal

unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla

250 gramos de harina

levadura en polvo



- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición «1» (1) y a continuación, durante 2–3 minutos, en la posición «6» (3).

A partir de 500 gramos de harina:

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

**Máxima cantidad admisible:** 2 veces la receta básica

### Masa de levadura

*Receta básica*

500 gramos de harina

1 huevo

80 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

80 gramos de azúcar

200–250 ml de leche tibia

25 gramos de levadura o 1 paquetito de levadura seca

Cáscara de ½ limón

1 pizca de sal

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

**Máxima cantidad:** 1,5 veces la receta básica

### Masa para pasta

*Receta básica*

300 gramos de harina

3 huevos

1–2 cucharadas soperas (10–20 gramos)

de agua fría

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

**Máxima cantidad admisible:** 1,5 veces la receta básica

### Masa para pan

*Receta básica*

750 gramos de harina

2 bolsitas de levadura seca

2 cucharillas de sal

450–500 ml de agua templada

Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante aprox. 4–5 minutos, en la posición de trabajo 3 (2).

### Mayonesa

2 huevos

2 cucharilla de mostaza

¼ litro de aceite

2 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre

1 pizca de sal

1 pizca de azúcar

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

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

**Consumir la mayonesa tras su elaboración. ¡No guardarla!**

### Crema de miel para untar en el pan

30 gramos de mantequilla

(del frigorífico, 7 °C)

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

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



## Accesorio opcional



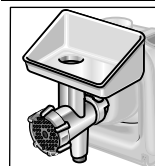
**MUZ5ZP1**  
Exprimidor de cítricos

Para exprimir naranjas, limones, limas o pomelos.



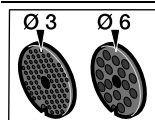
**MUZ5CC1**  
Cortadora de dados

Para cortar fruta y verdura en dados de tamaño uniforme.



**MUZ5FW1**  
Picadora de carne

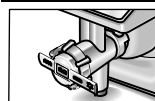
Para picar carne fresca, preparar tartar o asado de carne picada.



**MUZ45LS1**  
Juego de discos  
finos (3 mm),  
gruesos (6 mm)

Para la picadora MUZ5FW1.

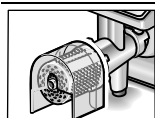
Los discos finos para preparar pasteles y cremas, los gruesos para salchichas y bacón.



**MUZ45SV1**  
Accesorio para  
repostería

Para la picadora MUZ5FW1.

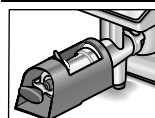
Con plantilla metálica para cuatro pastas diferentes.



**MUZ45RV1**  
Accesorio para rallar

Para la picadora MUZ5FW1.

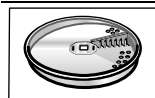
Para rallar nueces, almendras, chocolate y panecillos asentados o secos.



**MUZ45FV1**  
Accesorio tamizador  
de frutas

Para la picadora MUZ5FW1.

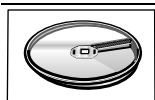
para preparar purés de bayas, excepto frambuesas, tomates y escaramujos; elimina automáticamente los tallos y las pepitas de las grosellas, por ejemplo.



**MUZ45PS1**  
Disco para cortar  
patatas crudas

Para el accesorio para rallar MUZ5DS1.






Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.



**MUZ45AG1**  
Disco para cortar  
verduras orientales

Para el accesorio para rallar MUZ5DS1.

Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticas.

	<b>MUZ45RS1</b> Disco rallador, grueso	Para el accesorio para rallar MUZ5DS1. Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.
	<b>MUZ5ER2</b> Recipiente de mezcla, de acero inoxidable	En el recipiente de mezcla se pueden elaborar 750 gramos de harina, además de los ingredientes correspondientes.
	<b>MUZ5KR1</b> Recipiente de mezcla de plástico	En el recipiente de mezcla se pueden elaborar 750 gramos de harina, además de los ingredientes correspondientes.
	<b>MUZ5MX1</b> Jarra batidora de plástico	Para mezclar bebidas, hacer purés de frutas o verduras, preparar mayonesas, picar frutas y nueces o picar hielo.
	<b>MUZ5MM1</b> Batidora múltiple	Para picar hierbas aromáticas, verdura, manzanas y carne, y rallar zanahorias, nabos, queso nueces y chocolate frío.

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

## Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2012/19 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE).

Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea. Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

## Condiciones de garantía

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

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

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

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA

*Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.*

## Índice

Para sua segurança . . . . .	102
Panorâmica do aparelho . . . . .	105
Utilização . . . . .	106
Limpeza e manutenção . . . . .	110
Arrumação . . . . .	110
Ajuda em caso de anomalia . . . . .	110
Exemplos de utilização . . . . .	111
Acessórios especiais . . . . .	113
Reciclagem . . . . .	114
Condições de garantia . . . . .	114

## Para sua segurança

### Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abragem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaborados de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género. Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver «Exemplos de utilização»)! Este aparelho é adequado para mexer, amassar e bater alimentos. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias. São possíveis outras aplicações mediante utilização de acessórios homologados pelo fabricante.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais. Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas.

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

## Indicações gerais de segurança

### Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

Crianças não podem brincar com o aparelho. Não utilizar o aparelho sem vigilância.

O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em interiores. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza.

Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

---

## Indicações de segurança para este aparelho

---

### **Perigo de ferimentos**

#### **Perigo de choque eléctrico!**

Só ligar a ficha à tomada, quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo sob água corrente. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.

Não alterar a posição do braço móvel, enquanto o aparelho estiver ligado.

Aguardar que o accionamento esteja completamente parado.

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

Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector.

Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada.

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

#### **Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação**

Não tocar nas peças em rotação. Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Trabalhar sempre com a tampa colocada (12)!

Trocar as ferramentas só com o accionamento completamente imobilizado – depois de desligado, o accionamento ainda se movimenta por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas. Movimentar o braço móvel só depois da ferramenta completamente imobilizada.

Por razões de segurança, o aparelho só pode funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (5, 8).

Montar/desmontar o dispositivo para cortar e ralar somente com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada. Não tocar no compartimento de enchimento.

### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar.

Segurar os discos de trituração apenas pelos bordos!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!**

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.

### **Perigo de queimaduras!**

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

### **Importante**

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais. Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas.

Utilizar simultaneamente apenas uma ferramenta e um acessório.

## **▲ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios**



Seguir as indicações das Instruções de serviço.



Cuidado: Lâminas em rotação.



Cuidado: Ferramentas em rotação.

Não tocar na abertura de enchimento.

## **Sistemas de segurança**

### **Protecção de ligação**

Ver tabela «Posições de trabalho»

O aparelho só pode ser ligado na **Pos. 1 e 3**:

- Se a tigela (11) tiver sido colocada e rodada até prender e
- a tampa de protecção do accionamento do copo misturador (8) estiver colocada.

### **Protecção contra ligação indevida**

Numa falha de corrente, o aparelho continua ligado, mas, depois disto, o motor não volta a arrancar. Para voltar a ligar, rodar o selector para **0/off**, e, depois, ligar.

### **Protecção contra sobrecarga**

Se, durante a utilização, o motor se desligar sozinho, isso significa que foi activada a protecção contra sobrecarga. Uma causa possível pode ser a preparação simultânea de grande quantidade de alimentos.

**Como proceder na activação dum sistema de segurança, ver «Ajuda em caso de anomalias».**



Estas Instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos, Fig. M). O aparelho não carece de manutenção.

## Panorâmica do aparelho

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

### Aparelho base

#### 1 Tecla de desbloqueamento

#### 2 Braço oscilante

Função de «Easy Armlift» para apoio do movimento ascendente do braço (ver «Posições de trabalho»).

#### 3 Selector rotativo

Depois de desligado (Posição 0/off), o aparelho segue automaticamente para a posição ideal para substituição das ferramentas.

**MUM52..:**

0/off = Stop

**M** = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.

Fases 1–4, velocidade de funcionamento:

1 = Rotação baixa – lento,

4 = Rotação elevada – rápido.

**MUM54../MUM56..:**

0/off = Stop

**M** = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.

Fases 1–7, velocidade de funcionamento:

1 = Rotação baixa – lento,

7 = Rotação elevada – rápido.

#### 4 Indicação de funcionamento (MUM54../56..)

Está iluminada durante o funcionamento (Selector em **M** ou 1–7).

Está a piscar em caso de erros na utilização do aparelho, na activação do dispositivo electrónico de segurança ou de defeito no aparelho, ver capítulo «Ajuda em caso de anomalias».

#### 5 Tampa de protecção do accionamento

Para retirar a tampa de protecção do accionamento, pressionar a zona traseira e retirar a tampa.

#### 6 Accionamento para – dispositivo para cortar e ralar e – espremedor de citrinos (Acessório especial \*).

Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.

#### 7 Accionamento para ferramentas (varas para massas leves e bater claras em castelo, varas para massas pesadas) e picadora de carne (Acessório especial \*)

#### 8 Tampa de protecção do accionamento do copo misturador

#### 9 Accionamento para o copo misturador (Acessórios especial \*)

Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.

#### 10 Arrumação do cabo

MUM52../MUM54..: Guardar o cabo no seu compartimento

MUM56..: Automático de enrolamento do cabo

### Tigela com acessórios

#### 11 Tigela em inox

#### 12 Tampa

### Ferramenta

#### 13 Vara para massas leves

#### 14 Vara para bater claras em castelo

#### 15 Varas para massas pesadas com protecção para as massas

#### 16 Bolsa para acessórios

Para arrumação das ferramentas e dos discos de picar.

### Dispositivo para cortar e ralar

#### 17 Calcador

#### 18 Tampa com canal de enchimento

#### 19 Discos de triturar

19a Disco reversível de corte – grosso/fino

19b Disco reversível de ralar – grosso/fino

19c Disco de raspar – médio/fino

19d 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. 13

### ⚠ Atenção!

Utilizar somente o aparelho, se ferramentas/ acessórios, de acordo com esta tabela, estiverem colocados no accionamento correcto e na posição correcta e se estiver na posição de funcionamento.

O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.



### Indicação

O braço oscilante está equipado com a função de «Easy ArmLift», que apoia o movimento ascendente do braço oscilante.

### Ajuste da posição de trabalho:

- Accionar a tecla de desbloqueamento e deslocar o braço móvel. Apoiar o movimento com uma das mãos.
- Movimentar o braço móvel até este encaixar na posição de trabalho pretendida.

Posição	Accionamento		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

- \* Montar/desmontar as varas para massas leves, bater claras em castelo e massas pesadas; Adicionar grande quantidade de alimentos.

## Utilização



### Perigo de ferimentos

Só ligar a ficha à tomada, quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.



### Atenção!

Utilizar o aparelho somente com acessórios/ ferramentas na posição de funcionamento. Não colocar o aparelho vazio em funcionamento.

Não expor o aparelho nem os acessórios a qualquer fonte de calor. As peças não são próprias para utilizar na micro-ondas.

- Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver «Limpeza e manutenção».



### Indicação importante

Os valores de referência para a velocidade de trabalho recomendados nestas instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases. Para aparelhos com selector de 4 fases, os respectivos valores encontram-se entre parêntesis.

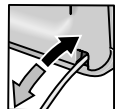
Estas instruções de serviço incluem um auto-colante com os valores de referência para a velocidade de trabalho do aparelho, utilizando as ferramentas ou os acessórios. Recomendamos a colagem deste auto-colante no aparelho (Fig. 14).

### Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Puxar o cabo para fora (Fig. 14).

#### MUM52../MUM54..

Compartimento para o cabo: Desenrolar o cabo até ao comprimento pretendido.



#### MUM56..

Automático de enrolamento do cabo: Puxar o cabo para fora, até ao comprimento pretendido (máx. 100 cm) e, depois, libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.

Reduzir o comprimento de trabalho do cabo: Puxar suavemente o cabo e deixá-lo enrolar até atingir o comprimento desejado. Depois, puxar novamente o cabo e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.



**Atenção!**

Ao recolher o cabo, este não deve ser torcido. Nos aparelhos com enrolamento automático do cabo, este não deve ser recolhido manualmente. Se o cabo prender, puxá-lo totalmente para fora e, depois, deixá-lo enrolar até ao fim.

- Ligar a ficha à tomada.

**Tigela e ferramentas****Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação**

*Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Trabalhar sempre com a tampa colocada (12)!*

*Trocar as ferramentas só com o accionamento completamente imobilizado – depois de desligado, o accionamento ainda se movimenta por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas.*

**Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação**

*Movimentar o braço móvel só depois da ferramenta completamente imobilizada. Por razões de segurança, o aparelho só deve funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (5, 8).*

**Atenção!**

Utilizar a tigela apenas para trabalhar com este aparelho.

**Vara para massas leves (13)**

Para bater massas, p. ex. massas leves

**Vara para bater claras em castelo (14)**

Para bater claras em castelo, natas e para bater massas muito leves, p. ex. massa para bolos

**Vara para massas pesadas (15)**

Para amassar massas pesadas e para envolver ingredientes que não devem ser fragmentados (p. ex. passas de uvas, raspas de chocolate)

**Trabalhar com a tigela e as ferramentas**  
**Fig. 13**

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.



- Colocação da tigela:
  - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
  - para encaixar, rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Em função do trabalho a realizar, introduzir a vara para massas leves, a vara para bater claras em castelo ou a vara para massas pesadas até ela ficar bem fixa no accionamento.

**Indicação:**

No caso de massas pesadas, rodar a protecção das massas até que a vara possa encaixar (Fig. 13-4b).

- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 1.
- Colocar a tampa.
- Regular o selector para a fase pretendida.

**A nossa sugestão:**

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

**Adicionar ingredientes**

- Desligar o aparelho através do selector.
- Introduzir os ingredientes através da abertura na tampa
- ou
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Introduzir os ingredientes.

**Depois do trabalho**

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Retirar a ferramenta do accionamento.
- Desmontar a tigela.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».



## Dispositivo para cortar e ralar



### Perigo de ferimentos

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos!

Montar/desmontar o dispositivo para cortar e ralar somente com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

Não tocar no compartimento de enchimento.

### Atenção!

O dispositivo para cortar e ralar só deve ser utilizado na situação de completamente montado. Nunca montar o dispositivo para cortar e ralar no aparelho base.

O dispositivo para cortar e ralar só deve funcionar na posição apresentada.

### Protecção contra sobrecarga Fig. 1

Para se evitarem danos importantes no seu aparelho em caso de sobrecarga no dispositivo de cortar e ralar, o veio de accionamento deste dispositivo dispõe de um entalhe (ponto teórico de ruptura). Em caso de sobrecarga o veio de accionamento quebra neste ponto.

Um novo suporte de discos com veio de accionamento pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos.

### Disco reversível de corte – grosso/fino



para cortar frutos e legumes Processamento na fase 5 (3).

Designação no disco reversível de corte:

«1» para o lado de corte mais grosso

«3» para o lado de corte mais fino

### Atenção!

O disco reversível de corte não é indicado para cortar queijo rijo, pão, pãezinhos e chocolate. Batatas cozidas ou muito cozidas só devem ser cortadas frias.

### Disco reversível de ralar – grosso/fino



para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (p. ex. Parmesão).

Processamento na fase 3 (2) ou 4 (3).

Designação no disco reversível para ralar:

«2» para o lado de raspar mais grosso

«4» para o lado de ralar mais fino

### Atenção!

O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes. Queijo mole só deve ser ralado com o lado grosso na fase 7 (4).

### Disco de raspar – médio/fino



para ralar batatas cruas, queijo rijo (p. ex. Parmesão), chocolate refrigerado e nozes.

Processamento na fase 7 (4).

### Atenção!

O disco para ralar não é indicado para ralar queijo mole e em fatias.

### 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 (4).

Cortar: Processamento na fase 5 (3).

### Trabalhar com o dispositivo para cortar e ralar

Fig. 2

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Colocação da tigela:
  - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
  - para encaixar, rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 3.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do dispositivo de corte (Fig. 1-5a).
- Segurar o suporte de discos pelo terminal inferior, nesta situação, as duas pontas têm que apontar para cima.
- Assentar com cuidado os discos de cortar e de ralar pretendidos nas pontas do suporte de discos (Fig. 1-6a). No caso de discos reversíveis, há que ter atenção para que a face pretendida fique a apontar para cima.
- Segurar o suporte de discos pelo terminal superior e inseri-lo na caixa (Fig. 1-6b).
- Assentar a tampa (atenção à marcação) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o dispositivo para cortar e ralar no accionamento, conforme ilustrado na Fig. 1-8 e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o selector na fase recomendada.



- Adicionar os alimentos para preparar através do compartimento de enchimento e empurrar com o calcador.

### Atenção!

Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.

**Sugestão:** Para obter cortes uniformes, preparar o produto para cortar em molhos de pequeno volume.

**Indicação:** Se os alimentos a preparar ficarem agarrados ao dispositivo de corte, deverá desligar a máquina, retirar a ficha da tomada e aguardar até o accionamento estar completamente parado. Retirar a tampa do dispositivo de corte e esvaziar o compartimento de enchimento.

### Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar o dispositivo para cortar e ralar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o suporte de discos com o disco. Para isso, e com o dedo por baixo, pressionar contra o veio de accionamento (Fig. 8).
- Limpar os vários componentes.

### Misturador



#### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!**

*Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só pode trabalhar completamente montado e com a tampa de protecção colocada.*



#### **Perigo de queimaduras!**

*Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.*

### Atenção!

*O misturador pode ficar danificado. Não processar ingredientes ultracongelados (excepto cubos de gelo).*

*Não utilizar o misturador vazio.*

### Trabalhar com o copo misturador

Fig. 9



- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço oscilante na posição 4.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Colocar o copo misturador (marcação na asa com marcação do aparelho base) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Introduzir os ingredientes. Quantidade máxima de líquido = 1,25 litros; quantidade máxima de líquidos que formem espuma ou quentes = 0,5 litro; quantidade ideal para, sólidos = 50 a 100 gramas.
- Assentar a tampa e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente no punho do misturador. A tampa tem que estar encaixada.
- Regular o selector para a fase pretendida.

### Adicionar ingredientes (Fig. 8-8)

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

ou

- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou

- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

### Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar o copo misturado no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.

**Sugestão:** Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

## Limpeza e manutenção

### **Atenção!**

*Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.  
As superfícies exteriores podem sofrer danos.*

### Limpar o aparelho base



#### **Perigo de choque eléctrico!**

*Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.  
Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.*

- Desligar a ficha da tomada.
- O aparelho base e a tampa de protecção do accionamento devem ser limpos com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.

### Limpeza da tigela e das ferramentas

A tigela e as ferramentas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois, podem verificar-se ligeiras deformações durante a lavagem.

### Limpar o dispositivo para cortar e ralar

Todos os componentes do dispositivo para cortar e ralar podem ser lavados na máquina de loiça.

**Sugestão:** Para eliminar a camada vermelha depois da preparação de, por ex., cenouras, molhar um pano com um pouco de óleo alimentar e passar com ele no dispositivo para cortar e ralar (não nos discos de picar). Depois, lavar o dispositivo de cortar e ralar.

### Limpeza do misturador



#### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

*Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.*

O copo misturador, a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

**Sugestão:** Depois da preparação de líquidos, é frequentemente suficiente limpar o misturador sem o retirar do aparelho base.

Para isso, adicionar um pouco de água com detergente de loiça no misturador montado na máquina. Ligar o copo misturador durante alguns segundos (Fase M).

Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.



### **Indicação importante**

Se necessário, limpar a bolsa dos acessórios. Dar atenção às indicações de limpeza existentes na bolsa dos acessórios.


## Arrumação



### **Perigo de ferimentos**

*Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada.*

### Fig.

- Arrumar as ferramentas e os discos de picar na bolsa de acessórios.
- Arrumar a bolsa de acessórios dentro da tigela.
- Para arrumação na embalagem original, ver Fig. .

## Ajuda em caso de anomalias



### **Perigo de ferimentos**

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



### **Indicação importante para MUM54../MUM56..**

A indicação de funcionamento a piscar indica um erro no manuseamento do aparelho, uma activação do dispositivo electrónico de segurança ou uma avaria no aparelho.

### **O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.**

Primeiramente, deverá tentar eliminar o problema surgido, com a ajuda das indicações seguintes.

### **Anomalia**

O aparelho não arranca.

### **Ajuda**

- Verificar se há corrente.
- Verificar a ficha.
- Verificar o braço móvel. Posição correcta? Bem engatado?
- Apertar bem, rodando até ao batente, o copo misturador ou a tigela.
- Colocar a tampa do copo misturador e apertá-la bem, rodando-a até prender.

- Colocar a tampa de protecção dos accionamentos que não estão em utilização.
- A segurança contra nova ligação está activa. Colocar o aparelho em 0/off e, depois retornar para a fase desejada.

### Anomalia

O aparelho desliga durante o funcionamento. A protecção contra sobrecargas foi activada. Foram preparados demasiados alimentos em simultâneo.

### Ajuda

- Desligar o aparelho.
- Reduzir as quantidades a preparar. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver «Exemplos de aplicação»!)

### Anomalia

Com o accionamento a funcionar, a tecla de desbloqueamento foi activada inadvertidamente. O braço oscilante desloca-se para cima. O accionamento desliga, mas, no entanto, não fica parado na posição de substituição da ferramenta.

### Ajuda

- Colocar o selector rotativo na posição **0/off**.
- Deslocar o braço oscilante para a posição **1**.
- Ligar o aparelho (Fase 1).
- Desligar de novo o aparelho.
- A ferramenta fica parada na posição de substituição.



### Anomalia

O copo misturador não arranca ou pára durante o uso, o accionamento provoca «zumbidos» A lâmina está bloqueada.

### Ajuda

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Desmontar o copo misturador e eliminar o obstáculo.
- Voltar a montar o copo misturador.
- Ligar o aparelho.



### Indicação importante

Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

## Exemplos de utilização

### Natas batidas

100 g–600 g

- Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase 7 (4), (dependendo da quantidade e das características das natas) com a vara para bater claras em castelo.



### Claras

1 a 8 claras

- Bater as claras 4 a 6 minutos na fase 7 (4) com a vara para claras em castelo.



### Massa tipo biscoito

Receita base

2 ovos

2–3 colheres de sopa de água quente

100 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

70 g de farinha

70 g de fécula

um pouco de fermento em pó

- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) ca. de 4–6 minutos na fase 7 (4) com as varas para massas leves, até formar espuma.
- Rodar o selector para a fase 1 (1) e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.



**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

### Massas leves

Receita base

3–4 ovos

200–250 g de açúcar

1 pitada de sal

1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão

200–250 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)

500 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

125 ml de leite

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1 (1), depois, mais ca. de 3–4 minutos na fase 7 (4).



**Quantidade máxima:** 1,5 x a receita base

## Massa quebrada

Receita base

125 g de manteiga (à temperatura ambiente)

100–125 g de açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado

250 g de farinha

um pouco de fermento em pó

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1 (1), depois, mais ca. de 2–3 minutos na fase 6 (3).

A partir de 500 g de farinha:

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

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

## Massa levedada

Receita base

500 g de farinha

1 ovo

80 g de gordura (à temperatura ambiente)

80 g de açúcar

200–250 ml de leite morno

25 g de fermento fresco ou um pacotinho de fermento seco

Raspa de casca de ½ limão

1 pitada de sal

- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3–6 minutos, na fase 3 (2).

**Quantidade máxima:** 1,5 x a receita base

## Massa batida

Receita base

300 g de farinha

3 ovos

se necessário, juntar 1–2 (10–20 g) colheres de sopa de água fria

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

**Quantidade máxima:** 1,5 x a receita base



## Massa para pão

Receita base

750 g de farinha

2 pacotinhos de fermento em pó

2 colheres de chá de sal

450–500 ml de água quente

- Trabalhar todos os ingredientes durante cerca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, cerca 4–5 minutos na fase 3 (2) com as varas para massas pesadas



## Maionese

2 ovos

2 cl. de chá de mostarda

¼ l de óleo

2 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (excepto o óleo) no misturador, na fase 3 (2) ou 4 (3), durante alguns segundos.
- Comutar o misturador para a fase 7 (4) e deitar lentamente o óleo através do funil, continuando a mexer até que a maionese tenha a consistência pretendida.

**Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.**

## Preparado de mel para barrar pão

30 g de manteiga (à temperatura do frigorífico, 7 °C)

190 g de mel (à temperatura do frigorífico, 7 °C)

- Partir a manteiga em pedaços pequenos e colocá-los no copo misturador.
- Juntar o mel e misturar ambos os ingredientes, durante 15 segundos na fase 7 (4) no copo misturador.





## Acessórios especiais



### MUZ5ZP1

Espremedor de citrinos

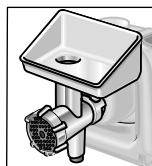
Para espremer laranjas, limões e toranjas.



### MUZ5CC1

Cortadora de cubos

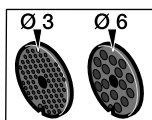
Para cortar fruta e legumes em cubos do mesmo tamanho



### MUZ5FW1

Picador de carne

Para picar carne fresca, para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.

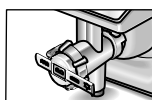


### MUZ45LS1

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.

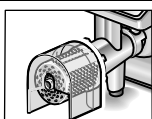


### MUZ45SV1

Adaptador para faturas

Para o picador de carne MUZ5FW1.

Com molde metálico para 4 formas diferentes de bolos.

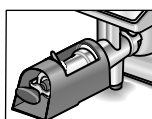


### MUZ45RV1

Ralador

Para o picador de carne MUZ5FW1.

Para ralar nozes, amêndoas, chocolate e pão seco.

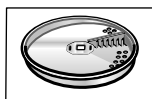


### MUZ45FV1

Adaptador para espremedor de fruta

Para o picador de carne MUZ5FW1.

Para espremer frutos de baga, excepto para fazer mousse de framboesas, tomate e frutos da roseira brava. Serão tirados os pés às groselhas e, simultaneamente, descarçoadas.

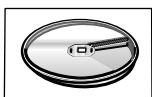


### MUZ45PS1

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.

	<b>MUZ45RS1</b> Disco de raspar grosso	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.
	<b>MUZ5ER2</b> Tigela em inox	Na tigela podem ser preparados até 750 g de farinha mais ingredientes.
	<b>MUZ5KR1</b> Tigela de plástico	Na tigela podem ser preparados até 750 g de farinha mais ingredientes.
	<b>MUZ5MX1</b> Tampa de accionamento para o misturador em plástico	Para misturar bebidas, para fazer purés de fruta e de legumes, para a preparação de maioneses, para triturar fruta e nozes e para picar cubos de gelo.
	<b>MUZ5MM1</b> Multimisturador	Para picar ervas aromáticas, legumes, maçãs e carne, para ralar cenouras, rábanos e queijo, para raspar nozes e chocolate refrigerado.

Se uma peça acessória não fizer parte do fornecimento, a mesma pode ser adquirida no comércio da especialidade ou nos nossos Serviços Técnicos.

## Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2012/19/CE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE..

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

## Condições de garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido. O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

**Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.**

## İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için . . . . .	115
Genel bakış . . . . .	118
Kullanılması . . . . .	119
Cihazın temizlenmesi ve bakımı . . . . .	123
Muhafaza edilmesi . . . . .	123
Arıza durumunda yardım . . . . .	124
Kullanım örnekleri . . . . .	124
Özel aksesuar . . . . .	126
Giderilmesi . . . . .	127
Garanti koşulları . . . . .	127

## Kendi güvenliğiniz için

**Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.**

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır.

Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları (bakınız "Kullanım örnekleri") aşmayınız!

Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması ve çırpılması için uygundur. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

## ⚠ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

### Elektrik çarpması tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak

denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz. Cihazı kesinlikle denetimsiz çalıştırmayınız.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır. Sadece elektrik kablosunda ve cihazda herhangi bir hasar yoksa kullanınız.

Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

## **▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları**

### **Yaralanma tehlikesi**

#### **Elektrik çarpma tehlikesi!**

Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız. Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve musluktan akan su altına tutmayınız.

Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.

Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız. Tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.

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

Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.

Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

#### **Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız. Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Sadece kapak (12) takılıyken çalışınız!

Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken deęiřtiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder ve alet deęiřtirme pozisyonunda durur. Çevirme kolunu ancak alet durduktan sonra hareket ettiriniz. Güvenlik sebeplerinden dolayı bu cihaz sadece kullanılmayan tahrik sistemlerinin tahrik koruma kapakları (5, 8) kapatılmıř olması halinde çalıştırılabilir.

Doęrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fiři çekilip prizden çıkarılmıřken ana cihaza takınız/çıkarınız. Elinizi besin doldurma aęzına sokmayınız.

### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Elinizle keskin bıçaklara ve doęrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doęrama disklerini sadece kenardan tutunuz!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

### **Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikserle elinizi sokmayınız! Mikseri cihazdan çıkaracaęınız/çihaza takacaęınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz! Mikseri daima tamamen monte edilmiř řekilde ve kapaęını kapatarak çalıştırınız.

### **Hařlanma tehlikesi!**

Mikserde sıcak malzeme iřlendięi zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

### **Önemli!**

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız. Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz.

Aynı anda sadece bir alet ya da aksesuar kullanınız.

## **▲ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması**



Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.



Dikkat: Dönen bıçaklar.



Dikkat: Dönen aletler.

Elinizi malzeme ilave etme aęzı içine sokmayınız.

## Güvenlik sistemleri

### Devreye sokma emniyeti

"İşletme pozisyonları" tablosuna bakınız  
Cihaz **1 ve 3 pozisyonlarında** ancak şu koşullarda devreye sokulabiliyor:

- kap (11) takılmışsa ve yerine oturuncaya kadar çevrilmişse **ve**
- mikser tahriği koruyucu kapağı (8) yerine takılmışsa.

### Tekrar devreye sokma emniyeti

Elektrik kesilmesi durumunda cihaz açık kalır, fakat elektrik tekrar gelince motor yine çalışmaya devam etmez. Yeniden devreye sokmak için, döner şalteri **0/off** konumuna çeviriniz ve sonra devreye sokunuz.

### Aşırı yüklenme emniyeti

Cihazın motoru kullanım esnasında kendiliğinden kapanırsa, aşırı yüklenmeye karşı koruma sistemi aktifleştirilmiştir. Aynı zamanda çok miktarda besinin işlenmesi olası bir sebep olabilir.

**Bir emniyet sisteminin aktifleşmesi, yani devreye girmesi durumunda yapılacak işlem için "Arıza durumunda yardım" bölümüne bakınız.**

Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ekteki model listesine de bakınız, **Resim 10**). Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 10

### Ana cihaz

#### 1 Kilit sistemini açma tuşu

2 **Çevrilen kol**  
Kolon yukarı doğru hareketini desteklemek için "Easy Armlift" (kolay kol kaldırma) fonksiyonu (bakınız "İşletme pozisyonları").

#### 3 Döner şalter

Kapatma işleminden (**0/off** konumu) sonra, cihaz otomatik olarak alet değiştirmek için en ideal pozisyona hareket eder.

#### MUM52..:

**0/off** = Stop

**M** = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.

Kademe **1–4**, Çalışma hızı:

**1** = Düşük devir sayısı – Yavaş

**4** = Yüksek devir sayısı – Hızlı

#### MUM54../MUM56..:

**0/off** = Stop

**M** = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.

Kademeler **1–7**, çalışma hızı:

**1** = Düşük devir sayısı – Yavaş

**7** = Yüksek devir sayısı – Hızlı

#### 4 İşletme göstergesi (MUM54../56..)

Cihaz çalıştığı zaman yanar.  
(Döner şalter **M** veya **1–7** konumunda.)

Cihazın kullanımındaki hatalarda, elektronik güvenliğin (sigorta) devreye girmesinde ya da cihazda bir bozukluk olması halinde yanıp söner, bakınız bölüm "Arıza durumunda yardım".

#### 5 Tahrik sistemi koruyucu kapağı

Tahrik sistemi koruma kapağını çıkarmak için, arka kısma basınız ve kapağı çıkarınız.

#### 6 Tahrik sistemi

– **Doğrayıcı için ve**

– **Narenciye sıkma ünitesi için (özel aksesuar \*)**.

Kullanılmadığı zaman, tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

#### 7 Aletler (karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası) ve et kıyma ünitesi (özel aksesuar \*) için tahrik sistemi.

#### 8 Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı

#### 9 Mikser için tahrik sistemi (özel aksesuar \*)

Kullanılmadığı zaman, mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

#### 10 Kablo muhafaza bölümü

MUM52../MUM54..: Elektrik kablosunu kablo gözü içine yerleştiriniz.

MUM56..: Kablo sarma otomatığı

### Kap ve aksesuarlar

#### 11 Paslanmaz çelik karıştırma kabı

#### 12 Kapak

### Aletler

#### 13 Karıştırma teli

#### 14 Çırpma teli

#### 15 Yoğurma kancası ve hamur tutmama (süzürme) düzeni

#### 16 Aksesuar çantası

Aletlerin ve doğrama disklerinin muhafaza edilmesi için kullanılır.

**Doğrayıcı****17 Tıkaç****18 Doldurma ağızlı kapak****19 Doğrama diskleri**

**19a** Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince

**19b** Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince

**19c** Rendeleme diski – orta incelikte

**19d** Patates hamuru diski

**20 Disk mesnedi****21 Çıkış delikli gövde****Mikser \*****22 Mikser kabı****23 Kapak****24 Huni**

\* Eğer bir aksesuar ünitesi teslimat kapsamına dahil değilse, ilgili satıcılar ve yetkili servis üzerinden satın alınabilir.

**İşletme pozisyonları****Resim B****⚠ Dikkat!**

Cihazı sadece ilgili aksesuar/alet aşağıdaki tabloya göre doğru tahrik sistemine ve doğru pozisyona takılmış ve çalışma pozisyonunda ise çalıştırınız. Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

**Bilgi**

Çevirme kolu "Easy Armlift" (kolay kaldırma) fonksiyonu ile donatılmıştır ve bu sayede çevirme kolunun yukarı hareketi desteklenir.

**İşletme pozisyonunun ayarlanması**

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu hareket ettiriniz. Hareketi bir el ile destekleyiniz.
- Çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar istediğiniz pozisyona hareket ettiriniz.

Pozi-syon	Tahrik-sistemi		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7		-	-

Pozi-syon	Tahrik-sistemi		MUM52..	MUM54.. MUM56..
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
			3-4	5-7

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

**Kullanılması****Yaralanma tehlikesi!**

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

**Dikkat!**

Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumunda ve çalışma pozisyonunda çalıştırınız.

Cihazı içi boş çalıştırmayınız.

Cihazı ve aksesuarlarını herhangi bir ısı kaynağına maruz bırakmayınız. Parçalar mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

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

**Önemli not**

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

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

Bu çıkartmayı cihaza yapıştırmayı tavsiye ediyoruz (**Resim G**).

## Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
  - Kablosunu çekip cihazın içinden çıkarınız (**Resim D**).
- MUM52../MUM54..**  
Kablo gözü:  
Kabloyu istediğiniz uzunluğa kadar dışarı çekiniz.



### MUM56..

Kablo sarma otomatığı:  
Kabloyu bir seferde, aralıksız olarak istediğiniz uzunluğa (azm. 100 cm) kadar çekip uzatınız ve yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır.



Kablonun çalışma uzunluğunun azaltılması:

Kabloyu hafifçe çekerek, istediğiniz uzunluğa ulaşıncaya kadar sarılmasını sağlayınız. Kabloyu sonra tekrar hafifçe çekip, yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır.

## Dikkat!

*Kabloyu içeri iterken bükmeyiniz. Kablo sarma otomatığı olan cihazlarda kabloyu cihazın içine elden iteleyerek sokmayınız. Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açınız ve sonra tekrar sarılmasını sağlayınız.*

- Elektrik fişini prize takınız.

## Anahtar ve aletler



### **Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Sadece kapak (12) takılıyken çalışınız! Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder ve alet değiştirme pozisyonunda durur. Çevirme kolunu ancak alet durduktan sonra hareket ettiriniz.*

*Cihaz güvenlik açısından sadece kullanılmayan tahrik sistemleri ilgili koruyucu kapaklar (5, 8) ile kapatılmış olarak çalıştırılmalıdır.*

## ⚠ Dikkat!

*Anahtar sadece bu cihaz ile yapılan çalışmalar için kullanılmalıdır.*

### Karıştırma teli (13)

Hamur (örn. basit hamur) karıştırmak için kullanılır



### Çırpma teli (14)

Krema, kremşanti ve hafif hamur (örn. bisküvi hamuru) hazırlamak için kullanılır



### Yoğurma kancası (15)

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır



### Karıştırma kabı ve aletler ile çalışılması

#### Resim E

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 2 pozisyonuna alınız.
- Kabin takılması:
  - Öne doğru eğdiğiniz kabi yerine takınız ve serbest bırakınız,
  - yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Yapılacak işe göre, karıştırma telini, çırpma telini veya yoğurma kancasını, yerine oturuncaya kadar, tahrik sisteminin içine sokunuz.

### Bilgi:

Yoğurma kancasında, yoğurma kancası yerine oturuncaya kadar hamur tutmama (sıyırma) düzenini dönderiniz (**Resim E-4b**).

- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 1 pozisyonuna alınız.
- Kapığı yerine takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

### Bizim önerimiz:

- Karıştırma teli:  
Önce kademe 1'de (1) karıştırınız, sonra kademe 7'yi (4) seçiniz
- Çırpma teli:  
Kademe 7 (4), diğer malzemelere karıştırmak için kademe 1 (1)
- Yoğurma kancası:  
Önce kademe 1'de (1) karıştırınız, sonra kademe 3'de (2) yoğurunuz





## Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Malzemeleri kapaktaki malzeme ilave etme veya doldurma deliği üzerinden doldurunuz.  
veya
- Kapağı çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Malzemeleri miksera doldurunuz.



## İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Aleti tahrik sisteminden çıkarınız.
- Karıştırma kabını çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".



## Doğrayıcı



### Yaralanma tehlikesi

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!

Doğrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken ana cihaza takınız/çıkartınız. Elinizi besin doldurma ağızına sokmayınız.

## Dikkat!

Doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız. Doğrayıcıyı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Doğrayıcıyı sadece bildirilen işletme pozisyonunda çalıştırınız.

## Aşırı yüklenmeye karşı koruma

### Resim 16

Doğrayıcının aşırı yüklenmesi durumunda, cihazınızın fazla zarar görmesini önlemek için, doğrayıcının tahrik milinde bir çentik (zaruri kırılma yeri) öngörülmüştür. Aşırı yüklenme söz konusu olduğunda, tahrik mili bu çentiğin bulunduğu yerden kırılır. Yeni bir disk mesnedi ve ilgili tahrik mili, yetkili servis üzerinden alınabilir.



## Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. İşleme 5 (3) kademede yapılmalıdır.

Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım: Kalın kesme tarafı için "1"  
İnce kesme tarafı için "3"

### Dikkat!

Çevrilebilen kesme diski, sert peynir, ekme, sandviç ekmeği ve çikolata işlemek için uygun değildir. Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.

## Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince



Sert peynir (örn. parmacan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır. İşleme, 3 (2) veya 4 (3) kademesinde yapılmalıdır.

Çevrilebilen raspalama diski üzerindeki tanım: Kaba raspalama tarafı için "2"  
İnce raspalama tarafı için "4"

### Dikkat!

Çevrilebilen raspalama diski, fındık türlerini rasplamak için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile 7 (4). kademede rasplayınız.

## Rendeleme diski – orta incelikte



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

### Dikkat!

Rendeleme diski, yumuşak peynir ve dilim dilim kesilebilen peynir için uygun değildir.

## Patates hamuru diski



Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelenmesi için ve ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için kullanılır.


Rendeleme: İşleme 7 (4) kademede yapılmalıdır.

Kesme: İşleme 5 (3) kademede yapılmalıdır.

## Doğrayıcı ile çalışılması Resim 17

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Kabın takılması:
  - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
  - yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.



- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **3** pozisyonuna alınız. 
- Doğrayıcının tahriğinden tahrik koruyucu kapağını çıkarınız (Resim **G-5a**).
- Disk mesnedini en alt kısmından tutunuz; bu esnada iki uç yukarı bakmalıdır.
- İsteddiğiniz kesme ve raspalama diskini dikkatlice disk mesnedinin uçlarına oturtunuz (Resim **G-6a**). Çevrilebilen disklerde, istediğiniz tarafın yukarıda olmasına dikkat ediniz.
- Disk mesnedini üst uçtan tutunuz ve gövdenin içine yerleştiriniz (Resim **G-6b**).
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Doğrayıcıyı Resim **G-8**'de gösterildiği gibi, tahrik sisteminin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri doldurma ağzına doldurunuz ve tıkaç ile içeri iteleyiniz.

### **Dikkat!**

*Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.*

**Yararlı bilgi:** Muntazam kesme sonuçları elde etmek için, kesilecek besinler ince olduğunda bir demet oluşturarak kesiniz.

**Bilgi:** İşlenecek besinler doğrayıcı içinde sıkışıp kalacak olursa, mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız, tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz, doğrayıcının kapağını açıp çıkarınız ve besin doldurma ağzını boşaltınız.

### **İşiniz sona erdikten sonra**

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Doğrayıcıyı saatin çalışma yönününün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Disk mesnedini disk ile birlikte çıkarınız. Bunun için parmakla alttan tahrik miline doğru bastırınız (**Resim G**).
- Parçaları temizleyiniz.

## **Mikser**



**Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız! Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz! Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.*



**Haşlanma tehlikesi!**


*Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki humidan sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.*

### **Dikkat!**

*Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.*

### **Mikser ile çalışılması**

**Resim G**

- Kilit çözme düğmesine basınız ve çevirme kolunu **4** konumuna alınız. 
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Karıştırma kabını yerine takınız (kulp üzerindeki ok işareti ana cihazdaki işarete denk gelmelidir) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Malzemeleri miksere doldurunuz. Azami sıvı miktarı = 1,25 litre; Azami köpüren veya sıcak sıvı miktarı = 0,5 litre; İdeal katı madde işleme miktarı = 50–100 gram.
- Kapağı takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru sonuna kadar mikser kulpu içine çevirip takınız. Kapak yerine oturmuş olmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

### Malzeme ilave edilmesi (Resim 1-8)

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- Huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz

veya

- Sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

### İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

**Yararlı bilgi:** Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

### Cihazın temizlenmesi ve bakımı

#### **Dikkat!**

*Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.*

*Cihazın yüzeyi zarar görebilir.*

### Ana cihazın temizlenmesi



#### **Elektrik çarpma tehlikesi!**

*Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.*

*Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.*

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı ve tahrik sistemi koruyucu kapağını nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

### Karıştırma kabının ve aletlerin temizlenmesi

Karıştırma kabı ve aletler bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkışmalarına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

### Doğrayıcının temizlenmesi

Doğrayıcının tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

**Öneri:** Örn. havuç işlendikten sonra cihazda oluşan kırmızı lekeleri temizlemek için, biraz likit yemek yağını bir beze dökünüz ve bu bez ile doğrayıcıyı (doğrama diskleri hariç) siliniz. Ardından doğrayıcıyı yıkayınız.

### Mikserin temizlenmesi



#### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.*

Karıştırma bardağı, kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

**Yararlı bilgi:** Sıvı madde işlenmesinden sonra çok kez mikseri cihazdan çıkarmadan temizlemek yeterli olur.

Bunun için, ana cihaza takılı olan mikserle biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz.

Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (kademe M). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.



#### **Önemli not**

Aksesuar çantasını ihtiyaca göre temizleyiniz. Çanta içindeki bakım ve koruma bilgi ve uyarılarına dikkat ediniz.

### Muhafaza edilmesi



#### **Yaralanma tehlikesi!**

*Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.*

### Resim 1

- Aletleri ve doğrama disklerini aksesuar çantasına yerleştiriniz.
- Aksesuar çantasını kabın içinde muhafaza ediniz.
- Orijinal ambalaj içinde muhafaza etmek için, bakınız **resim 1**.

## Arıza durumunda yardım



### Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.



### MUM54../MUM56.. için önemli bilgi

Cihazın kullanımındaki bir hata, elektronik güvenlik donanımlarının (sigorta) devreye girmesi ya da cihazda bir bozukluk, işletme göstergesinin yanıp sönmesi ile gösterilir.

### Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

Söz konusu olan problemi ilk önce aşağıdaki bilgilere göre gidermeyi deneyiniz.

#### Arıza

Cihaz harekete geçmiyor.

#### Giderilmesi

- Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz.
- Elektrik fişini kontrol ediniz.
- Çevirme kolunu kontrol ediniz. Pozisyon doğru mu? Yerine oturup kilitlenmiş mi?
- Mikseri ya da karıştırma kabını sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikser kapağını takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Tahrik sistemi koruyucu kapaklarını kullanılmayan tahrik sistemlerine takınız.
- Tekrar devreye sokma güvenliği aktif. Cihazı 0/off konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız.

#### Arıza

Cihaz kullanım esnasında kapanıyor. Aşırı yüklenme emniyeti aktifleşmiş. Aynı anda çok fazla besin işlendi.

#### Giderilmesi

- Cihazı kapatınız.
- İşleme miktarını azaltınız. İzin verilen azami miktarları (bakınız "Kullanım örnekleri") aşmayınız!

#### Arıza

Hareket etmekte olan tahrikte (motorda) istenmeden kilit açma tuşuna basılmıştır. Çevrilen kol yukarı doğru hareket eder. Tahrik (motor) kapanır fakat alet değiştirme pozisyonunda durmaz.

#### Giderilmesi

- Döner şalteri **0/off** (kapalı) konumuna ayarlayınız.
- Çevrilen kolu **1** pozisyonuna getiriniz.
- Cihazı devreye sokunuz (kademe 1).
- Cihazı tekrar kapatınız.
- Alet, alet değiştirme pozisyonunda durur.



#### Arıza

Mikser çalışmaya başlamıyor veya kullanım esnasında duruyor, tahrik sistemi "homurduyor". Bıçak bloke edilmiştir.

#### Giderilmesi

- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.
- Mikseri cihazdan çıkarınız ve ilgili engeli gideriniz.
- Mikseri tekrar cihaza takınız.
- Cihazı devreye sokunuz.



### Önemli not

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

## Kullanım örnekleri

### Kremşanti

100 g–600 g

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



### Yumurta akı

1–8 yumurtanın akı

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



### Bisküvi hamuru

Temel tarif

2 yumurta

2–3 çorba kaşığı sıcak su

100 g şeker

1 paket vanilya şekeri

70 g un

70 g nişasta

Gerekirse kabartma tozu

- Malzemeleri (un ve nişasta hariç) yaklaşık 4–6 dakika 7 (4) kademesinde çırpma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.



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

**İşlenebilecek azami miktar:** Temel tarifiin 2 misli

### Mayasız hamur

*Temel tarif*

3–4 yumurta

200–250 g şeker

1 tutam tuz

1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu

200–250 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)

500 g un

1 paket kabartma tozu

125 ml süt

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de (1) karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 7 (4) kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

**İşlenebilecek azami miktar:** Temel tarifiin 1,5 misli

### Poğaçça hamuru

*Temel tarif*

125 g tereyağı (oda sıcaklığında)

100–125 g şeker

1 yumurta

1 tutam tuz

Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri

250 g un

Gerekirse kabartma tozu

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de (1) karıştırınız. Sonra yaklaşık 2–3 dakika 6 (3) kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

500 g undan sonra:

- Malzemeleri önce yoğurma kancası ile yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 3 (2) kademesinde yoğurma kancası ile yoğurunuz.

**İşlenebilecek azami miktar:** Temel tarifiin 2 misli

### 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 taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya  
½ limonun kabuğu

1 tutam tuz

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–6 dakika 3 (2) kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

**İşlenebilecek azami miktar:** Temel tarifiin 1,5 misli

### Makarna hamuru

*Temel tarif*

300 g un

3 yumurta

İhtiyaca göre, 1–2 çorba kaşığı (10–20 g) soğuk su

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

**İşlenebilecek azami miktar:** Temel tarifiin 1,5 misli

### Ekmek hamuru

*Temel tarif*

750 g un

2 paket kuru maya

2 çay kaşığı tuz

450–500 ml sıcak su

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

### Mayonez

2 yumurta

2 kahve kaşığı hardal

¼ l likit yağ

2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

1 tutam tuz

1 tutam şeker

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Malzemeleri (yağ hariç) birkaç saniye 3 (2) veya 4 (3) kademesinde mikser içinde işleyiniz.
- Mikseri kademe 7'e (4) ayarlayınız, yağ yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvamına gelinceye kadar karıştırınız.

**Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.**

### Ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı

30 g tereyağı (buzdolabından, 7 °C)

190 g bal (buzdolabından, 7 °C)

- Tereyağını küçük parçalar şeklinde doğrayınız ve mikserle doldurunuz.
- Balı da ilave ediniz ve 15 saniye 7 (4) kademesinde karıştırınız.



## Özel aksesuar



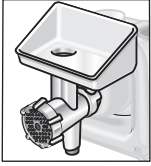
**MUZ5ZP1**  
Narenciye sıkma ünitesi

Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmaq için kullanılır.



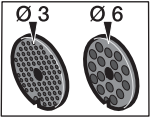
**MUZ5CC1**  
Küp kesici

Muntazam büyüklükte küpler şeklinde meyve ve sebze kesmek için



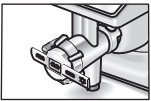
**MUZ5FW1**  
Et kıyma makinesi

Çiğ kıyma ile yapılan yemek (tatar) veya kıyma kızartması için taze et kıymak için kullanılır.



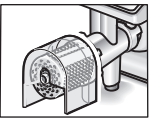
**MUZ45LS1**  
İnce (3 mm) ve kaba (6 mm) delikli disk seti

Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Pate, etli bökrek ve ezmeler için ince, kızartmalık sucuk ve jambon için kaba.



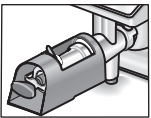
**MUZ45SV1**  
Sıkma hamur ön takımı

Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. 4 farklı kurabiye şekli için metal şablonlu.



**MUZ45RV1**  
Rendeleme takımı

Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Fındık, badem, çikolata ve kurutulmuş ekmeq veya küçük kahvaltık ekmeđi rendelemek için kullanılır.



**MUZ45FV1**  
Meyve sıkıcı ön takımı

Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Ahududu, domates ve kuşburnu hariç, üzüm sü meyvelerin sıkılıp pürlenmesi için kullanılır. Aynı anda örn. Frenk üzümü otomatik olarak sapçıklardan ve çekirdekten arındırılır.



**MUZ45PS1**  
Patates kızartması diski

Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.



**MUZ45AG1**  
Asya türü sebze diski

Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.



**MUZ45RS1**  
Rendeleme diski,  
kaba

Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır.  
Örn. patatesten yapılan tava keki veya gözlemesi ya da patates hamurundan köfte yapmak için çiğ patates rendelemekte kullanılır.



**MUZ5ER2**  
Paslanmaz çelik  
karıştırma kabı

Kabın içinde azami 750 g un artı ek malzeme işlenebilir.



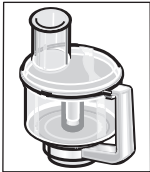
**MUZ5KR1**  
Plastik karıştırma kabı

Kabın içinde azami 750 g un artı ek malzeme işlenebilir.



**MUZ5MX1**  
Plastikten mikser üst  
parçası

İçecek karıştırmak, meyve ve sebze pürelmek, mayonez hazırlamak, meyve ve fındık doğramak, küp buz parçalamak için kullanılır.



**MUZ5MM1**  
Çok fonksiyonlu  
mikser

Otsu baharatlar, sebze, elma ve et doğramak için, havuç, turp ve peynir raspalamak için, fındık ve soğutulmuş çikolata rendelemek için kullanılır.

Eğer bir aksesuar ünitesi teslimat kapsamına dahil değilse, ilgili satıcılar veya yetkili servis üzerinden satın alınabilir.

## Giderme bilgileri



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2012/19/AT numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir.

Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

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

## Garanti koşulları

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizden vermiş olduğumuz 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.

Değişiklikler olabilir.



**Bosch çağrı  
yönetim merkezi**

**444 6 333**  
Haftanın 7 günü hizmetinizde



**BOSCH**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

## Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ  
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



### KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

#### **GARANTİ ŞARTLARI**

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masraflı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
  - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

**Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.**

**BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.**

#### **BSH EV ALETLERİ SAN. VE TIC. AŞ**

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51

Ümraniye 34770 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

#### **Üretim Yeri**

**BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34

D-81739 München

Phone: +49 (89) 45 90 01

Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su İtici (kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85939	29.06.2010
Bosch	Test Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tartsı	89390	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Utu	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Sekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Maşa Aletleri	58537	05.08.2010



## Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca [www.boschevaletleri.com](http://www.boschevaletleri.com) adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

### Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemde sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



## DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

## YETKİLİ SATICI

## BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

### İmza ve kaşesi

## MALIN

Cinsi : ..... KÜÇÜK EV ALETLERİ .....  
Markası : ..... BOSCH .....  
Modeli : .....  
Bandrol ve Seri No. : .....  
Teslim tarihi ve yeri : .....  
Azami tamir süresi : .....  
Cihaz ömrü : .....  
Kullanım Süresi : ..... 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) .....

## SATICI FİRMANIN

Ünvanı : .....  
Adresi : .....  
Telefonu : .....  
Telefaksı : .....  
Tarih / İmza / Kaşe

**От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.**

**Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.**

**Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.**

## Содержание

Для Вашей безопасности .....	130
Общие сведения .....	133
Эксплуатация .....	135
Чистка и уход .....	139
Хранение .....	139
Помощь при устранении неисправностей .....	139
Примеры использования .....	140
Специальные принадлежности .....	142
Утилизация .....	144
Гарантийные условия .....	144

## 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 переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также пользование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»)!

Данный прибор предназначен для перемешивания, замеса и взбивания продуктов питания. Его нельзя использовать для переработки других предметов или субстанций. При использовании разрешенных производителем принадлежностей, возможны другие варианты применения. Прибор использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки. Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему эту инструкцию по эксплуатации.

## **▲ Общие указания по технике безопасности**

### **Опасность поражения электрическим током**

Данный прибор не предназначен для использования детьми.

Прибор и его сетевой шнур 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 связанные с этим опасности.

Детям нельзя играть с прибором. Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.

Подключать и использовать прибор только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Этот электроприбор рассчитан на использование только в закрытых помещениях. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Прибор всегда отсоединять от электросети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой и чисткой.

Не натягивать сетевой шнур прибора через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба или лицо с аналогичной квалификацией.

Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

## **▲ Указания по технике безопасности для данного прибора**

### **Опасность травмирования**

#### **Опасность поражения электрическим током!**

Вставлять вилку в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Основной блок никогда не погружать в жидкость и не держать под проточной водой. Не использовать парочиститель.

Пока прибор включен, поворотный кронштейн нельзя переводить в другое положение. Сначала следует дождаться полной остановки привода.

Насадки/принадлежности заменять только после полной остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения.

Включать и выключать прибор только с помощью поворотного переключателя.

При неиспользовании прибора извлечь вилку из розетки.

Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.

#### **Опасность травмирования вращающимися насадками!**

Не прикасайтесь к вращающимся деталям. Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Работать только с накрытой крышкой (12)!

Заменять насадки только после полной остановки привода – после выключения привод движется еще некоторое время и затем останавливается в положении замены насадок.

Передвигать поворотный кронштейн в другое положение только после полной остановки насадки.

Из соображений безопасности прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (5, 8).

Устанавливать/снимать универсальную резку только после полной остановки привода и извлечения вилки из розетки. Не опускать руки в загрузочный ствол.

### **Опасность травмирования об острые ножи!**

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски-измельчители брать только за края!

Не трогать ножи миксера голыми руками.

### **Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Никогда не опускать руки в установленный миксер! Миксер снимать/устанавливать только после полной остановки привода!

Использовать миксер только в собранном виде и с накрытой крышкой.

### **Опасность ошпаривания!**

При переработке в миксере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

### **Важно!**

Прибор использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки. Одновременно использовать только одну насадку или принадлежность.

## **▲ Разъяснение символов на приборе и принадлежностях**



Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.



Осторожно! Вращающиеся ножи.



Осторожно! Вращающиеся насадки.  
Не опускать руку в дозагрузочное отверстие.

## Системы безопасности

### Блокировка включения

см. таблицу «Рабочие положения»

Прибор включается в **пол. 1 и 3** только в том случае:

- если смесительная чаша (11) вставлена и повернута до фиксации и
- защитная крышка привода миксера (8) накрыта.

### Блокировка повторного включения

Пре перерыве в электроснабжении прибор остается включенным, но двигатель после этого не запускается снова. Для повторного включения прибора повернуть поворотный переключатель на «**0/off**», а затем включить.

### Защита от перегрузки

Если двигатель во время работы автоматически выключается, то это значит, что сработало устройство защиты от перегрузки. Это могло произойти в результате одновременной переработки большого количества продуктов.

**Как себя вести при срабатывании одной из систем безопасности, описано в разделе «Помощь при устранении неисправностей».**

Инструкция по эксплуатации описывает приборы различных исполнений, см. также обзор различных моделей приборов (**Рисунок M**). Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

## Общие сведения

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками. **Рисунок A**

### Основной блок

- 1 Кнопка разблокировки**
- 2 Поворотный кронштейн**  
Функция «Easy Armlift» для поддержки движения кронштейна вверх (см. «Рабочие положения»).
- 3 Поворотный выключатель**  
После выключения (положение **0/off**) прибор автоматически приходит в оптимальное положение для смены насадок.

### MUM52..:

**0/off** = выключено,

**M** = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов.

Положения **1–4** = скорость работы:

- 1** = самое низкое число оборотов – медленная скорость,
- 4** = наивысшее число оборотов – быстрая скорость.

### MUM54../MUM56..:

**0/off** = выключено,

**M** = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов.

Положения **1–7** = скорость работы:

- 1** = самое низкое число оборотов – медленная скорость,
- 7** = наивысшее число оборотов – быстрая скорость.

### 4 Индикатор рабочего состояния (MUM54../56..)

Светится во время работы (поворотный выключатель на **M** или **1–7**).

Мигает в случае ошибок в управлении прибором, при срабатывании электронного предохранителя или неисправности прибора, смотрите раздел «Помощь при устранении неисправностей».

### 5 Защитная крышка для привода

Чтобы снять защитную крышку привода, нажмите на нее сзади и снимите.

### 6 Привод для

- универсальной резки и
- пресса для цитрусовых (Специальные принадлежности \*).

Если Вы не пользуетесь этими приспособлениями, то закрывайте привод защитной крышкой.

### 7 Привод для насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, крюк для теста) и мясорубки (Специальные принадлежности \*)

### 8 Защитная крышка для привода блендера

## 9 Привод для блендера (Специальные принадлежности \*)

Если Вы не пользуетесь блендером, то накройте привод крышкой.

- 10 Отсек для сетевого шнура**  
MUM52../MUM54..: Уберите сетевой шнур в отделение для его хранения  
MUM56..: Приспособление для автоматической намотки электрошнура

## Смесительная чаша с принадлежностями

- 11 Смесительная чаша из нержавеющей стали**

## 12 Крышка

## Насадки

- 13 Венчик для перемешивания**  
**14 Венчик для взбивания**  
**15 Крюк для теста с отделителем**  
**16 Сумка для принадлежностей**  
Для хранения насадок и режущих дисков.

## Универсальная резка

- 17 Толкатель**  
**18 Крышка с загрузочным стволом**  
**19 Диски-измельчители**  
**19a** Двусторонний диск-шинковка – для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики  
**19b** Двусторонний диск-терка – с большими/маленькими отверстиями  
**19c** Диск-терка – с отверстиями средней величины  
**19d** Диск терка/шинковка

## 20 Держатель дисков

## 21 Корпус с выпускным отверстием

## Блендер \*

- 22 Стакан блендера**  
**23 Крышка**  
**24 Воронка**

\* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки прибора, можно приобрести в магазине или в сервисной службе.

## Рабочие положения Рисунок B

### **Внимание!**

Кухонный комбайн можно включать только после того, как насадки/принадлежности были прикреплены, согласно приведенной ниже таблице, к правильному приводу в правильной позиции и переведены в рабочее положение.

Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении.















### **Указание:**

Поворотный кронштейн оснащен функцией «Easy Armlift», которая поддерживает движение поворотного кронштейна вверх.

### Установка в рабочее положение

- Нажмите на кнопку разблокировки и начните перемещение поворотного кронштейна. Поддержите движение рукой.
- В необходимом Вам рабочем положении поворотный кронштейн должен зафиксироваться.

Положение	Привод		Кухонный комбайн MUM52...	MUM54.. MUM56..
1	7 		1–4	1–7
			1–4	1–7
			1–2	1–3
2	7 	*	–	–
3	6 		2–4	3–7
			2–3	3–5
4	9 		3–4	5–7
	7 		3–4	5–7

\* Установка/снятие венчиков для перемешивания и взбивания и крюка для теста; добавление большого количества предназначенных для переработки продуктов.

## Эксплуатация



### **Опасность травмирования!**

*Вставьте вилку в розетку только после полного окончания подготовки прибора к работе.*

### **Внимание!**

*Начинайте пользоваться кухонным комбайном только после перевода принадлежности/насадок в рабочее положение.*

*Нельзя включать пустой кухонный комбайн.*

*Прибор и принадлежности нельзя подвергать воздействию источников тепла.*

*Детали нельзя использовать в микроволновой печи.*

- Перед первым использованием электроприбор и принадлежности к нему следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».



### **Важная информация**

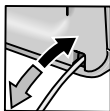
Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации установки рабочей скорости указаны для приборов с поворотным выключателем на 7 скоростей. Установки для приборов с поворотным выключателем на 4 скорости приведены рядом в скобках. Данная инструкция по эксплуатации содержит наклейку с установками рабочей скорости прибора при использовании насадок или принадлежностей. Мы рекомендуем приклеить эту наклейку к поверхности прибора (**рисунок 9**).

## Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур (**рисунок 10**).

### **MUM52../MUM54..**

Отделение для сетевого шнура:  
извлеките сетевой шнур на нужную длину.



### **MUM56..**

Приспособление для автоматической намотки электрошнура:



потянув за шнур, извлеките его за один раз на необходимую Вам длину (макс. 100 см) и затем медленно отпустите: сетевой шнур зафиксорируется.

Уменьшение рабочей длины сетевого шнура:

слегка потяните за шнур и дайте ему намататься до необходимой Вам длины. Затем снова слегка потяните за шнур и медленно отпустите: сетевой шнур зафиксорируется.

### **Внимание!**

*При заправке сетевого шнура его нельзя перекручивать.*

*У кухонных комбайнов с автоматической намоткой сетевого шнура его нельзя заправлять вручную. Если сетевой шнур заклинило, то извлеките его полностью и затем дайте ему намататься.*

- Вставьте вилку в розетку.

## Смесительная чаша и насадки



### **Не исключена опасность травмирования о вращающиеся насадки**

*Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Работайте только с закрытой крышкой (12)!*

*Заменяйте насадки только после полной остановки привода: после выключения привода еще некоторое время работает по инерции и затем останавливается в положении замены насадок.*

*Переводить поворотный кронштейн в другое положение можно только после полной остановки насадки.*

*Из соображений безопасности бытовым прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (5, 8).*



### **Внимание!**

*Используйте смесительную чашу только для работы с этим прибором.*

**Венчик для перемешивания (13)**

используется для перемешивания теста, например, сдобного теста

**Венчик для взбивания (14)**

используется для взбивания яичных белков, сливок и легкого теста, например, бисквитного

**Крюк для теста (15)**

для замешивания тяжелого теста и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок)

**Выполнение работ с использованием смесительной чаши и насадок****Рисунок 13**

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «2».
- Установка смесительной чаши:
  - наклоните смесительную чашу вперед и затем установите ее на комбайн,
  - поверните ее против часовой стрелки до фиксации.
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставьте в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или крюк для теста.

**Указание:**

При установке крюка для теста поворачивайте отделитель до тех пор, пока насадка не зафиксирована (рисунок 13–4b).

- Загрузите в чашу предназначенные для переработки компоненты.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «1».
- Накройте крышкой.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

**Наша рекомендация:**

- Венчик для перемешивания: сначала замешивание на 1-й (1) скорости, затем перемешивание на 7-й (4) скорости
- Венчик для взбивания: 7-я (4) скорость, добавление компонентов на 1-й (1) скорости
- Крюк для теста: сначала перемешивание на 1-й (1) скорости, затем замешивание на 3-й (2)

**Дозагрузка компонентов**

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- Выполните дозагрузку компонентов через отверстие в крышке.

или

- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «2».
- Загрузите продукты.

**По окончании работы**

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «2».
- Извлеките насадку из привода.
- Снимите смесительную чашу.
- Проведите чистку всех деталей, как указано в разделе «Чистка и уход».

**Универсальная резка****Не исключена опасность травмирования**

*Не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков.*

*Диски-измельчители можно брать только за края!*

*Устанавливать/снимать универсальную резку можно только после полной остановки привода и извлечения вилки из розетки.*

*Не опускайте рук в загрузочный ствол.*

**Внимание!**

*Универсальную резку можно использовать только в полностью собранном виде.*

*Ее нельзя собирать на основном блоке кухонного комбайна.*

*Используйте универсальную резку только в указанном рабочем положении.*

**Защита от перегрузки Рисунок 14**

Чтобы предотвратить значительные повреждения изделия во время перегрузки универсальной резки, приводной вал универсальной резки снабжен насечкой (заданное место слома). В случае перегрузки приводной вал сломается в этом месте.



Новый держатель дисков с приводным валом можно приобрести в службе сервиса.

### **Двусторонний диск-шинковка – для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики**



для нарезания овощей и фруктов. Переработка продуктов проводится на скорости 5 (3).

Обозначения на двустороннем диске-шинковке:

«1» – сторона для нарезания продуктов на толстые ломтики

«3» – сторона для нарезания продуктов на тонкие ломтики

#### **Внимание!**

*Двусторонний диск-шинковка не предназначен для нарезания сыра твердых сортов, хлеба, булочек и шоколада.*

*Вареный нерассыпчатый картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.*

### **Двусторонний диск-терка – с большими/маленькими отверстиями**



для натирания овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, сыра пармезан). Переработка на 3-й (2) или 4-й (3) скорости.

Обозначения на двустороннем диске-терке:

«2» – сторона с большими отверстиями

«4» – сторона с маленькими отверстиями

#### **Внимание!**

*Двусторонний диск-терка не предназначен для измельчения орехов.*

*Мягкий сыр можно натирать (на 7-й (4) скорости) только на стороне с крупными отверстиями.*

### **Диск-терка – с отверстиями средней величины**



для натирания сырого картофеля, твердого сыра (например, сыра пармезан), охлажденного шоколада и орехов.

Переработка продуктов проводится на скорости 7 (4).

#### **Внимание!**

*Диск-терка не предназначен для натирания и ломтевого сыра.*

### **Диск терка/шинковка**





для натирания сырого картофеля для картофельных оладий и драников, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.

Натирание: Переработка продуктов проводится на скорости 7 (4).

Нарезание: Переработка продуктов проводится на скорости 5 (3).

### **Работа с универсальной резкой**

#### **Рисунок 5а**

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «2». 
- Установка смесительной чаши:
  - наклоните смесительную чашу вперед и затем установите ее на комбайн,
  - поверните ее против часовой стрелки до фиксации.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «3». 
- Снимите защитную крышку с привода универсальной резки (**рисунок 5а-5а**).
- Возьмите держатель дисков за нижний конец, при этом оба зубца должны показывать вверх.
- Установите желаемый диск для резки или шинковки осторожно на зубцы держателя дисков (**рисунок 5а-6а**). Устанавливая двусторонние диски, следите за тем, чтобы нужная сторона находилась сверху.
- Возьмите держатель дисков за нижний конец и вставьте в корпус (**рисунок 5а-6б**).
- Насадить крышку (обратите внимание на метку) и поверните по часовой стрелке до упора.
- Установите универсальную резку на приводе так, как изображено на рисунке 5а-8, и поверните ее по ходу часовой стрелки до упора.
- Установите поворотный выключатель на рекомендуемую скорость.
- Загрузите продукты для переработки в загрузочный ствол, для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.

#### **Внимание!**

*Постарайтесь избегать скопления большого количества измельченных продуктов в выходном отверстии.*

**Рекомендация:** Для получения равномерных результатов тонкие продукты рекомендуется резать, складывая пучками.

**Указание:** В случае заклинивания перерабатываемых продуктов в универсальной резке – выключите кухонный комбайн, извлеките вилку из розетки, дождитесь полной остановки привода, снимите крышку с универсальной резки и освободите загрузочный ствол от продуктов.

### По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Поверните универсальную резку против часовой стрелки и снимите ее.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите держатель дисков вместе с диском. Для этого нажмите на приводной вал снизу пальцем (рисунок 1).
- Проведите чистку деталей.

### Блендер



**Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!**

*Никогда не опускайте руку в блендер, установленный на основной блок! Блендер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода. Блендером можно пользоваться только тогда, когда он находится в собранном виде и закрыт крышкой.*



**Опасность ошпаривания!**

*При переработке в блендере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В блендер нельзя заливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.*

### Внимание!

*Миксер можно повредить. Нельзя перерабатывать никакие замороженные продукты (за исключением кубиков пищевого льда). Миксер не должен работать вхолостую.*

### Работа с блендером

### Рисунок 1



- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите кронштейн в положение «4».
- Снимите с привода блендера защитную крышку.
- Установите стакан блендера (метка на ручке должна совпадать с меткой на основном блоке) и поверните против часовой стрелки до упора.
- Загрузите продукты.
  - максимальное количество жидкости = 1,25 литра; максимальное количество пенящейся или горячей жидкости = 0,5 литра; оптимальное количество для переработки твердых продуктов = 50–100 грамм.
- Закройте крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора в ручке миксера. Крышка должна зафиксироваться в пазе.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

### Дозагрузка компонентов (рисунок 1-8)

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
  - Снимите крышку и добавьте необходимые компоненты
- или
- извлеките воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через отверстие крышки
- или
- залейте жидкость через воронку.

### По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Поверните блендер по часовой стрелке и снимите его.

**Рекомендация:** лучше всего помыть блендер сразу после использования.

## Чистка и уход

### **Внимание!**

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Поверхность электроприбора может быть повреждена.

### Чистка основного блока



#### **Опасность поражения электрическим током!**

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде. Нельзя пользоваться пароочистителем.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок кухонного комбайна и защитные крышки приводов влажной тканью. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.

### Чистка смесительной чаши и насадок

Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать между находящейся в посудомоечной машине посудой, так как они в процессе мытья могут окончательно деформироваться!

### Чистка универсальной резки

Все детали универсальной резки можно мыть в посудомоечной машине.

**Рекомендация:** Для устранения красного налета после переработки таких продуктов, как, например, морковь, налейте немного пищевого растительного масла на ткань и протрите ею универсальную резку (только не режущие диски). После этого помойте универсальную резку.

### Чистка блендера



#### **Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

За нож блендера нельзя брать голый рукой.

Стакан блендера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

**Рекомендация:** Для чистки миксера после переработки жидкостей зачастую его необязательно снимать с прибора. Для этого в установленный на комбайн блендер добавьте немного воды со средством для мытья посуды вручную. Затем включите блендер на несколько секунд (положение M). Затем вылейте раствор моющего средства и промойте блендер в чистой воде.



#### **Важная информация**

Почистите сумку для принадлежностей при необходимости. Обратите внимание на рекомендации по уходу в сумке.


## Хранение



#### **Опасность травмирования!**

Извлеките вилку из розетки, если Вы не пользуетесь прибором.

### Рисунок

- Уложите насадки и режущие диски в сумку для принадлежностей.
- Храните сумку для принадлежностей в смесительной чаше.
- Для хранения в оригинальной упаковке см. рисунок .

## Помощь при устранении неисправностей



#### **Опасность травмирования!**

Перед устранением неисправности извлеките вилку из розетки.



#### **Важное указание для MUM54../MUM56..**

В случае ошибки в управлении прибором, при срабатывании электронного предохранителя или неисправности прибора мигает индикатор рабочего состояния.

**Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении.**

Попробуйте сначала устранить возникшую проблему с помощью нижеприведенных указаний.

## Неисправность

Электроприбор не включается.

### Устранение

- Проверьте, не отключили ли электроэнергию.
- Проверьте сетевую вилку.
- Проверьте поворотный кронштейн: в правильном положении? зафиксирован?
- Поверните блендер или смесительную чашу до упора.
- Закройте блендер крышкой и поверните ее до упора.
- Закройте защитными крышками неиспользуемые приводы.
- Активировано устройство защиты от повторного включения. Переведите выключатель в положение «0/off» и затем назад на необходимую скорость.

## Неисправность

Кухонный комбайн выключается во время использования. Сработало устройство защиты от перегрузки. Одновременно перерабатывалось слишком большое количество продуктов.

### Устранение

- Выключите прибор.
- Сократите количество перерабатываемых продуктов.  
Не превышайте допустимого максимального количества продуктов при переработке (смотрите «Примеры использования»)!

## Неисправность

Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокировки. Поворотный кронштейн поднимается вверх. Привод выключается, однако, не остается в положении для замены насадок.

### Устранение

- Установите поворотный выключатель на **0/off**.
- Поворотный кронштейн приведите в положение **1**.
- Включите прибор (скорость 1).
- Выключите прибор снова.
- Насадка остается в положении для замены насадок.



## Неисправность

Блендер не начинает работать или останавливается во время использования, привод «гудит». Нож заблокирован.

### Устранение

- Выключите кухонный комбайн и извлеките вилку из розетки.
- Снимите блендер и уберите препятствие.
- Снова установите блендер на основной блок.
- Включите прибор.



### Важная информация

Если неисправность устранить не удастся, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

## Примеры использования

### Взбитые сливки

100–600 г

- Взбивайте сливки от 1,5 до 4 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на 7-й (4) скорости с помощью венчика для взбивания.



### Взбитые белки

От 1 до 8 яичных белков

- Взбивайте белки от 4 до 6 минут на 7-й (4) скорости с помощью венчика для взбивания.



### Бисквитное тесто

*Основной рецепт*

2 яйца,  
2–3 ст. л. горячей воды,  
100 г сахара,  
1 пакетик ванильного сахара,  
70 г муки,  
70 г крахмала,  
при необх. немного химического разрыхлителя теста.



- Взбивайте все компоненты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 4–6 минут на 7-й (4) скорости с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Затем переведите поворотный выключатель на 1-ю скорость (1) и в течение 0,5–1 минуты по столовой ложке добавляйте в смесь просеянные муку и крахмал.

### Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

## Сдобное тесто

### Основной рецепт

3–4 яйца,  
200–250 г сахара,  
1 щепотка соли,  
1 пакетик ванильного сахара или цедра  
с половины лимона,  
200–250 г сливочного масла или  
маргарина (комнатной температуры),  
500 г муки,  
1 пакетик химического разрыхлителя  
теста,  
125 мл молока.

- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью венчика для взбивания на 1-й (1) скорости, а затем в течение 3–4 минут на 7-й (4) скорости.

### Максимальное количество теста:

1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта.

## Сдобное песочное тесто

### Основной рецепт

125 г сливочного масла (комнатной температуры),  
100–125 г сахара,  
1 яйцо,  
1 щепотка соли,  
немного лимонной цедры или ванильного сахара,  
250 г муки,  
при необх. немного химического разрыхлителя теста.

- Все компоненты перемешивайте с помощью венчика для перемешивания приблизительно полминуты на 1-й (1) скорости, а затем в течение ок. 2–3 минут – на 6-й (3) скорости.

Начиная с 500 г муки:

- перемешивайте тесто с помощью крюка для теста примерно полминуты на 1-й (1) скорости, затем в течение примерно 3–4 минут на 3-й (2) скорости.

### Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.



## Дрожжевое тесто

### Основной рецепт

500 г муки,  
1 яйцо,  
80 г жира (комнатной температуры),  
80 г сахара,  
200–250 мл теплого молока,  
25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей,  
цедра с половины лимона,  
1 щепотка соли.

- Все компоненты полминуты перемешивайте с помощью крюка для теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–6 минут на 3-й (2) скорости.

### Максимальное количество теста:

1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта.

## Тесто для лапши

### Основной рецепт

300 г муки,  
3 яйца,  
по необходимости 1–2 ст. ложки (10–20 г) холодной воды.

- Перемешивайте все ингредиенты от 3 до 5 минут на 3-й (2) скорости до получения однородного теста.

### Максимальное количество теста:

1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта.

## Тесто для хлеба

### Основной рецепт

750 г муки  
2 пакетика сухих дрожжей  
2 ч. л. соли,  
450–500 мл теплой воды  
Все компоненты перемешивайте с помощью крюка для теста примерно в течение полминуты на 1-й скорости, а затем примерно в течение 4–5 минут на 3-й (2) скорости.

## Майонез

2 яйца,  
2 ч. ложки горчицы,  
¼ л растительного масла,  
2 ст. ложки лимонного сока или столового уксуса,  
1 щепотка соли,  
1 щепотка сахара.

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.



- Перемешивайте в блендере компоненты (кроме растительного масла) в течение нескольких секунд на 3-й (2) или 4-й (3) скорости.
- Переключите блендер на 7-ю (4) скорость и медленно вливайте масло через воронку. Взбивайте все вместе до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

**Приготовленный майонез не следует долго хранить.**

### Медовая бутербродная масса

30 г сливочного масла (из холодильника, 7 °C)

190 г меда (из холодильника, 7 °C)

- Разрежьте сливочное масло на мелкие кусочки и положите его в блендер.



## Специальные принадлежности



### MUZ5ZP1

Соковыжималка для цитрусовых

Для выжимания сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.



### MUZ5CC1

Насадка для нарезания кубиками

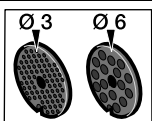
Для нарезания фруктов и овощей на кубики одинакового размера



### MUZ5FW1

Мясорубка

Для измельчения свежего мяса для приготовления тартара или блюд из фарша.

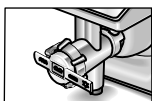


### MUZ45LS1

Комплект формовочных дисков с мелкими (3 мм) и с крупными (6 мм) отверстиями

Для мясорубки MUZ5FW1.

С мелкими отверстиями для паштетов и бутербродных масс, с крупными отверстиями для жареных колбасок и сала.

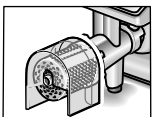


### MUZ45SV1

Насадка-шаблон для выпечки

Для мясорубки MUZ5FW1.

С металлическим шаблоном для 4 различных форм печенья.



### MUZ45RV1

Насадка-терка

Для мясорубки MUZ5FW1.

Для натирания орехов, миндаля, шоколада и сухих булок.

	<b>MUZ45FV1</b> Насадка-пресс для отжима сока	Для мясорубки MUZ5FW1. Для приготовления мусса из ягод, кроме малины, помидоров и шиповника. Одновременно автоматически отделяет веточки и зернышки, напр., от смородины.
	<b>MUZ45PS1</b> Диск для картофеля фри	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для нарезания сырого картофеля для картофеля фри.
	<b>MUZ45AG1</b> Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни	Для универсальной резки MUZ5DS1. Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.
	<b>MUZ45RS1</b> Диск-терка для сырых овощей	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.
	<b>MUZ5ER2</b> Смесительная чаша из нержавеющей стали	В смесительной чаше можно перерабатывать до 750 г муки плюс ингредиенты.
	<b>MUZ5KR1</b> Смесительная чаша из пластмассы	В смесительной чаше можно перерабатывать до 750 г муки плюс ингредиенты.
	<b>MUZ5MX1</b> Пластиковая насадка-миксер	Для приготовления напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.
	<b>MUZ5MM1</b> Многофункциональный миксер	Для измельчения зелени, овощей, яблок и мяса, для шинкования моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.

Принадлежности, не входящие в комплект поставки, можно приобрести в магазине или в сервисной службе.

## Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2012/19/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

## Гарантийные условия

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.







# Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации


**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, электрорезки, кухонные комбайны, кофемолки**


**Товарный знак: Bosch**

**ВНИМАНИЕ!** Ассортимент продукции постоянно обновляется. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и срока их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить в ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская 19, стр. 1, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798. Подтверждение соответствия продукции органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, адрес: Москва, 117418, Нахимовский просп. 31, телефон (499) 129-2600. 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.

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, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза маркируется знаком соответствия.

 **АЯ46** Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственном языке государства-членов Таможенного союза, отличного от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно бесплатно 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 [www.bosch-bt.ru](http://www.bosch-bt.ru).

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
<b>Соковыжималки</b>					
MCP3000	CNZP3	C-DE.AЯ46.B.001025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
<b>Электрорезки</b>					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.B.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
<b>Миксеры, блендеры</b>					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3540	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3550	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3580	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MMB1001	CNSM03ST	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMR0801	CNCM13ST1	DE.AЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR08A1	CNCM13ST1	DE.AЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
<b>Миксеры, блендеры</b>					
MMR1501	CNCM13ST2	DE.АЯ46.В03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	DE.АЯ46.В03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MSM6150	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6250	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6252	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6253	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6260	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6270	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6280	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6300	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6600	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6A50	CNHR10	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.17	25.01.17	Словения
<b>Кухонные комбайны</b>					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2054	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM5514	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5525	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5529RU	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5530	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5540	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MUM4406	CNUM5ST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4855	CNUM5ST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM52131	CNUM50	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54240	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54251	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM56340	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM8400	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM84MP1	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM86R1	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
<b>Кофемолки</b>					
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения

## الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

## تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة



(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات. اللوز. الشيكولاتة والخبز الجاف.	<b>MUZ45RV1</b> مبشرة – جھيزة إضافية	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي. الطماطم (البندورة)، والزعرور (الكرديه) بحيث يصبح لبها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال	<b>MUZ45FV1</b> عصارة فواكه – جھيزة إضافية	
للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.	<b>MUZ45PS1</b> قرص تقطيع أصابع بطاطا	
للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرايح طويلة لإعداد الوجبات الآسيوية.	<b>MUZ45AG1</b> قرص لتقطيع خضروات للوجبات	
للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة. على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كيببة البطاطا (البطاطس).	<b>MUZ45RS1</b> قرص بشر خشن	
في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.	<b>MUZ5ER2</b> وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ	
في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.	<b>MUZ5KR2</b> وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ	
لخلط المشروبات، وإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، وإعداد مايونيز، لتقطيع فواكه ومكسرات، وجرش مكعبات ثلج.	<b>MUZ5MX1</b> خلاط بلاستيكي – جھيزة إضافية	
لتخريط الأعشاب، الخضروات، التفاح واللحم، ولبشر الجزر، الفجل والجبن، ولبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) والشيكولاتة المبردة.	<b>MUZ5MM1</b> خلاط متعدد الاستخدام	

في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المراكز أو عن طريق مركز خدمة العملاء.



### مستحضر غسل للطلاء على شرائح خبز

30 غرام زبد (من الثلاجة (البراد). 7 درجات مئوية)  
190 غرام زبد (من الثلاجة (البراد). 7 درجات مئوية)

- يتم تقطيع الزبد لقطع صغيرة ويتم وضعها في الخلاط.
- يتم إضافة العسل إلى الزبد ويتم خلطهما لمدة 15 ثانية على الدرجة 7 (4).



### المايونيز

بيضتان

2 ملعقة كبيرة مستردة  
¼ زيت

2 ملعقة كبيرة عصير ليمون أو خل  
قليل من الملح  
قليل من السكر

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة

- يتم إعداد المكونات (فيما عدا الزيت) في الخلاط لبطيئة ثواني على الدرجة 3 (2) أو الدرجة 4 (3).
- ثم يشغل الخلاط على الدرجة 7 (4) ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.

يجب استهلاك المايونيز في غضون وقت قصير.  
ويجب عدم الاحتفاظ بها لفترة من الوقت.

### ملحقات تكميلية خاصة

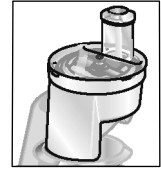
لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).

**MUZ5ZP1**  
عصرة موالح



تستخدم لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات.

**MUZ5CC1**  
جهاز تقطيع  
المكعب



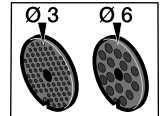
لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار (وهو عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي) أو اللحم المفروم المحمر.

**MUZ5FW1**  
مفرمة لحم



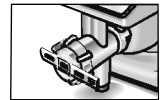
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. ناعم للفطائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز. خشن للنتانق (السجق) المعدة للقلي أو الشهي وللسحيم المختلط بالقليل من اللحم.

**MUZ45LS1**  
طقم أقراص مثقبة  
ناعم (3 ملمتر)



لمفرمة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.

**MUZ45SV1**  
قمع لتشكيل  
عجين الحلويات -



اعتبارا من 500 غرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1 (1). ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة (2) 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية

### عجين بالخميرة

المقادير الأساسية

500 غرام طحين

بيضة واحدة

80 غرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)

80 غرام سكر

حوالي 200 إلى 250 ملي لتر لبن دافئ

25 غرام خميرة أو 1 كيس من الخميرة المجففة

قشرة نصف ليمونة

قليل من الملح

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل

الجهاز لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1. ثم يشغل على

الدرجة (2) 3 لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة الأساسية

### عجين المكرونة

المقادير الأساسية

300 غرام طحين

3 بيضات

حسب الحاجة 2-1 ملعقة طعام ( 20-10 غرام) ماء بارد

- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 (2) حتى تصبح عجينا.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة الأساسية

### عجين الخبز

المقادير الأساسية

750 غرام طحين

2 كيس خميرة مجففة

2 ملعقة كبيرة ملح

حوالي 450 إلى 500 مليلتر ماء دافئ

- يتم إعداد المكونات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1. ثم لمدة 4 إلى 5 دقائق على الدرجة (2) 3 باستخدام ذراع التقليل الخلزوني.

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا

70 غرام طحين

70 غرام نشأ يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشأ) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 (4) باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 (1) ويضاف الطحين المغريل والنشأ ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن ½ إلى 1 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف المقادير الأساسية.

### العجين الخالي من الخميرة

المقادير الأساسية

من 3 إلى 4 بيضات

200-250 غرام زبد أو دهن نباتي (بدرجة حرارة الغرفة)

قليل من الملح

كيس فانيليا أو قشرة نصف ليمونة

من 200 إلى 250 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

500 غرام طحين

كيس خميرة بيكنج بودر

¼ لتر لبن

- يتم إعداد المحتويات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 (1) ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 (4) باستخدام ذراع التقليل الخلزوني.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة الأساسية

### عجين الخبزوات سهلة التفتت

المقادير الأساسية

125 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

من 100 إلى 125 غرام سكر

بيضة واحدة

قليل من الملح

قليل من قشر الليمون أو الفانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1 (1). ثم لمدة حوالي 3-2 دقائق على الدرجة 6 (3) باستخدام ذراع التقليل الخلزوني.







- إزالة الخلل**
- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع off/0 (صفر/إيقاف التشغيل).
  - يتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
  - يتم تشغيل الجهاز (الدرجة 1).
  - يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز: أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.

### الخلل

الخللاط لا يبدأ في العمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. وحدة الإدارة تصدر صوت «أزيز». السكين منحشر.

### إزالة الخلل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الخلاط من على وحدة الإدارة ويتم إزالة العائق المتسبب في الانحسار.
- يتم إعادة تركيب الخلاط على وحدة الإدارة.
- يتم تشغيل الجهاز.



### تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل بالأسلوب المذكور أعلاه، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء.

### بعض الصفات



### خفق الفشدة

- من 100 إلى 600 غرام
- تخفق الفشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف وأربع دقائق على الدرجة 7 (4) (طبقاً لكمية ونوع الفشدة).



### خفق زلال البيض

- من 1 إلى 8 زلال بيض
- يخفق زلال البيض بالمضرب لمدة تتراوح بين 4 و 6 دقائق على الدرجة 7 (4).



### الكعكة الإسفنجية

- المقادير الأساسية
- بيضتان
- من 2 إلى 3 ملاعق ماء ساخن

الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقراً في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

### الخلل

الجهاز لا يبدأ في العمل.

### إزالة الخلل

- يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم التأكد من أن قابس الجهاز مثبت في مقبس التغذية بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم مراجعة وضع الذراع المتراوح. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- يتم إدارة الخلاط أو الوعاء حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب غطاء الخلاط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.
- تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع Off/0 (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

### الخلل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تم معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

### إزالة الخلل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها. يجب عدم تجاوز الكميات القصوى المسموح بها (أنظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»!).

### الخلل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق. الذراع المتراوح يتحرك إلى أعلى. وحدة الإدارة تتوقف عن الدوران. إلا أنها لا تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل.

إبريق الخلط والغطاء والقمع قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

**تلميح مفيد:** بعد استخدام الخلاط في إعداد سوائل فإنه يكون في الكثير من الحالات من الكافي أن يتم تنظيف الخلاط بدون إخراجها من على الجهاز. للقيام بذلك يتم وضع بعض الماء المحتوي على القليل من منظف سائل في الخلاط وهو مركب على وحدة الإدارة. يتم تشغيل الخلاط لعدة ثوان (مع الضبط على درجة M). يتم إفراغ ماء الشطف ثم يتم شطف الخلاط بماء صافي.



#### تنبيه هام

عند اللزوم يتم تنظيف كيس الملحقات التكميلية. يجب مراعاة تنبيهات العناية المدونة على الرقعة الموجودة داخل الكيس.

### الحفاظ على الجهاز



#### خطر حدوث إصابات!

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

#### الصورة 3

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.
- يتم الحفاظ على كيس الملحقات التكميلية في الوعاء.
- للحفاظ على الجهاز في العبوة الأصلية أنظر الصورة 3

### إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل



#### خطر حدوث إصابات!

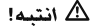
قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.



#### تنبيه هام بشأن الطرز: MUM54../MUM56

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الضوئي لحالة التشغيل.

### التنظيف والعناية بالجهاز



يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

### تنظيف الجهاز الأساسي



#### خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر. عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام إي جهاز تنظيف بالبخار.

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقعي لوحدة الإدارة من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفا. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.
- عقب ذلك يتم جفيف الجهاز جيدا بقطعة قماش.

### تنظيف الوعاء وأداة العمل

الوعاء وأدوات العمل قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني. حيث أن ذلك يمكن أن يؤدي إلى حدوث تغيرات مستديمة في شكل الأجزاء أثناء عملية الشطف!

### تنظيف الخراططة التمريرية الفورية

جميع أجزاء الخراططة التمريرية الفورية قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

**تلميح مفيد:** لإزالة الخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية. على سبيل المثال الجزر يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخراططة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدا. بعد ذلك يتم شطف الخراططة التمريرية الفورية بالماء.

### تنظيف الخلاط



#### خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!

يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة.

**تنبيه!**

يجب مراعاة تجنب حدوث تكسد ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.

**تلميح مفيد:** لتحقيق نتائج تقطيع منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم. تنبيه: في حالة ما إذا حدث وانحشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخراطة التمريرية الفورية. عندئذ يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ. ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء. ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت موجودة في وضع السكون التام. وبعد ذلك يتم إخراج غطاء الخراطة التمريرية الفورية ويتم تفريغ منفذ التعبئة.

**بعد الانتهاء من العمل**

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الخراطة التمريرية الفورية في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إخراج حامل الأفراس بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (الصورة 8).
- يتم تنظيف الأجزاء.

**الخلط**

**خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرية!**

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه.



**خطر حدوث حروق!**

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلط بما يزيد عن 0,5 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرقوة.

**تنبيه!**

من الممكن أن يتعرض الخلط لأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة. ولا تقم بتشغيل الخلط إذا كان خاوياً.

**الصورة 8****العمل بالخلط**

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع التراوح على الوضع 4.
- يتم استبعاد الغطاء الوافي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلط.
- يتم تركيب إبريق الخلط (مع مراعاة أن تكون العلامة الموجودة على المقبض متطابقة مع العلامة الموجودة على الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصدر إيقاف.
- يتم تعبئة المكونات.
- الحد الأقصى للكمية: مواد سائلة = 1,25 لتر؛  
الحد الأقصى للكمية: مواد سائلة مكونة للرقوة أو ساخنة = 0,5 لتر؛
- كمية الإعداد المثالية: جوامد = 50 حتى 100 غرام.
- يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصدر إيقاف. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج المرغوب فيها.

**إضافة المكونات (الصورة 8-8)**

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- إخراج الغطاء وإضافة المكونات.
- أو
- يتم إخراج القمع ويتم إضافة المكونات الجامدة بصورة تدرجية القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات.
- أو
- يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.

**بعد الانتهاء من العمل**

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الخلط في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.

**تلميح مفيد:** من الأفضل تنظيف الخلط فور الانتهاء من استخدامه.



## قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية

لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية، ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سمكية.

لبشر: الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7 (4).  
للتقطيع: الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 5 (3).

### الصورة G



### العمل بالخراطة التمريرية الفورية

- يتم ضغط زر فك جهيضة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:

- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرسائه في الوضع الصحيح.
- يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.



- يتم ضغط زر فك جهيضة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 3.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية. (الصورة G-5a)

- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمتان مشيرتان إلى أعلى.
- يتم ومع توخي الحرص وضع قرص التقطيع أو قرص البشر المرغوب فيه على القمتين الخاصتين بحامل الأقراص (الصورة G-6a). عند تعلق الأمر بأقراص ذات وجهين وظيفيين يجب مراعاة أن يكون الوجه المرغوب فيه مشيراً إلى أعلى.

- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف العلوي ويتم تركيبه في جسم الاحتواء (الصورة G-6b).
- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم تركيب الخراطة التمريرية الفورية في وحدة الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج الموصى بها.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ التعبئة ويتم دفعها باستخدام أسطوانة الدفع.

### الصورة G

### التأمين ضد التحميل الزائد

لحلول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الخراطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع محزز (موضع انكسار محدد مسبقاً). عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على عمود دوران جديد لدى مركز خدمة العملاء.



### قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين - سميك/رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات. الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 5 (3).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص تقطيع ذو الوجهين الوظيفيين: «1» لوجه التقطيع السميك «3» لوجه التقطيع الرفيع

### انتبه!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) والسلوقة (البطاطا) (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.

### قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين - خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).  
يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين: «2» لوجه البشر الخشن «4» لوجه البشر الناعم

### انتبه!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البنقدق، اللوز الخ) أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلا بالوجه الخشن على الدرجة 7 (4).



### قرص البشر - متوسط النعومة

لبشر البطاطا (البطاطس) النيئة، أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان)، الشيكولاتة الباردة والمكسرات (البنقدق، اللوز الخ). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7 (4).

### انتبه!

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

## - كلاب العجين:

يتم أولاً إجراء التقليب الأولي على الدرجة 1 (1)، وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3 (2)

## إضافة المكونات

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجود في الغطاء.
- أو
- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق
- ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم إضافة المكونات.



## بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق
- ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».



## الخراطة التمريرية الفورية

## ⚠ خطر حدوث إصابات

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!  
يجب عدم تركيب/إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم بالفعل إخراجها من مقبس التغذية بالكهرباء.  
يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة.

## انتبه!

يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة مطلقة جميع الخراطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي. يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

## ذراع التقليب الحلزوني (13)

يستخدم لتقليب العجين. على سبيل المثال أنواع العجين التي يتم إعدادها بالتقليب وليس بالعجن.



## (14) المضرب

يستخدم لحقق زلال (بياض) البيض والقشدة وتقليب العجين الخفيف. على سبيل المثال عجين البسكويت.



## كلاب العجين (15)

يستخدم لعجن العجين الثقيل واخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها على سبيل المثال الزبيب. رقائق الشيكولاتة).



## الصورة

## العمل بالوعاء وأدوات العمل

- يتم ضغط زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق
- ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرساله في الوضع الصحيح.
- يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم إدخال ذراع التقليب الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.



## تنبيه:

- عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات (الصورة 4b-4).
- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق
- ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- يتم تركيب الغطاء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.



## ونحن ننصح بالتالي:

- ذراع التقليب الحلزوني:  
يتم أولاً إجراء التقليب الأولي على الدرجة 1 (1). وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 7 (4)
- المضرب:  
على الدرجة 7 (4). الخلط على الدرجة 1 (1)



### MUM56..

جهازية اللف الآلي لسلك التوصيل الكهربائي:

يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب

(100 سنتيمتر بحد أقصى) ثم يتم تركه بتمهل:

يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً. تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي المطلوب للعمل:

يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي لمسافة قصيرة ثم يترك ليتم لفه إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يتم

سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى لمسافة

قصيرة ثم يتم تركه بتمهل: يظل سلك التوصيل

الكهربائي على وضعه محبوساً.

انتبه!

يجب الحرص على عدم التواء سلك التوصيل الكهربائي

عند إدخاله في التجويف الخاص به.

فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بتجهيزة لف آلي لسلك

التوصيل الكهربائي يجب عدم دفع السلك باليد إلى

الداخل. في حالة انحسار سلك التوصيل الكهربائي يتم

سحب سلك التوصيل الكهربائي بالكامل للخارج ثم يتم

تركه لكي يلتف ذاتياً.

• يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.

### الوعاء وأدوات العمل

خطر حدوث إصابات من خلال أدوات العمل

الدائرة



يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) مركباً في موضعه!

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن

وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتوقف في وضع تغيير أداة العمل. يجب عدم تحريك الذراع المتراوح إلا بعد

أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام. لأسباب تتعلق بالأمان والسلامة فإن الجهاز لا يسمح

بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة حالياً مغطاة بالغطاء الواقي لوحدة الإدارة (5, 8).

انتبه!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط.

### التشغيل



خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب أداة عمل/ملحق تكميلي وضبطها على وضع التشغيل.

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ.

يجب عدم تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة. الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز

الميكروويف (الموجات الفائقة القصر).

• يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيداً قبل الاستخدام لأول مرة. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

i

### تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات فأنكم تجدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى.

في تعليمات الاستخدام هذه تجدون ملصقا مدونا عليه القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل بالجهاز عند استخدام أدوات العمل أو الملحقات التكميلية.

ونحن نوصي بأن يتم إلصاق هذا الملصق على الجهاز (الصورة 14).

### الإعداد للعمل

• يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.

• يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه من التجويف الخاص به (الصورة 14).

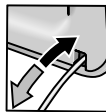
### MUM52../MUM54..

التجويف الخاص بسلك التوصيل

الكهربائي:

يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي

وإخراجه بالطول المطلوب.



## الصورة B

## أوضاع التشغيل

## ⚠ انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا إذا كانت أداة العمل/الملحق التكميلي مركبة حسب ما هو موضح في هذا الجدول على وحدة الإدارة الصحيحة وفي الوضع الصحيح وموجودة في وضع التشغيل. الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.



## تنبيه

الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «Easy Armlift» (رفع الذراع المتراوح بسهولة). وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.

## ضبط وضع التشغيل:

- يتم ضغط زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوح. يجب دعم الحركة بإحدى اليدين.
- يتم تحريك الذراع المتراوح إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

MUM54.. MUM56..	MUM52..		وحدة الإدارة	الوضع
1-7	1-4		7	1
1-7	1-4			
1-3	1-2			
-	-	*	7	2
3-7	2-4		5	3
3-5	2-3			
5-7	3-4		8	4
5-7	3-4		7	

- \* تركيب/إخراج المضرب، ذراع التقليل الحلزوني، كلاب العجين: لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب معالجتها.

## 10 حفظ سلك التوصيل الكهربائي

MUM52../MUM54..: يتم إدخال سلك التوصيل

الكهربائي في التجويف المعد لذلك.

MUM56..: تجهيز لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي.

وعاء مع ملحقات تكميلية

11 وعاء تقليل من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

أدوات عمل

13 ذراع تقليل حلزوني

14 مضرب

15 كلاب عجين بطراد عجين

16 كيس للملحقات التكميلية

لحفاظ على أدوات العمل وأقراص التقطيع.

خراطة تمريرية فورية

17 اسطوانة دفع

18 غطاء بمنفذ تعبئة

19 أقراص تقطيع

19a قرص تقطيع بوجهين وظيفيين - سميك/رفيع

19b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

19c قرص بشر - متوسط النعومة

19d قرص بشر للبباطا (البطاطس) المبشورة

المقالية

20 حامل الأقراص

21 جسم احتواء بفتحة إخراج

الخلاط \*

22 إبريق خلط

23 غطاء

24 قمع

- \* في حالة ما إذا كان أحد أو الملحقات التكميلية غير موجودة ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

## أنظمة الأمان والسلامة

### التأمين ضد التشغيل الخاطئ

أنظر جدول «أوضاع التشغيل».

الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله في

الوضعيين 1 و 3 إلا:

- عندما يكون الوعاء (11) مثبتا في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى موضع الاستقرار النهائي
- وعندما يكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة الخلاط (9) مركبا في موضعه على الوجه الصحيح.

### التأمين ضد إعادة التشغيل

في حالة انقطاع التيار الكهربائي وعودته مرة أخرى فإن الجهاز يظل في وضع التشغيل. إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع off/0 (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم إعمال التشغيل من جديد.

### التأمين ضد التحميل الزائد

في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز وتوقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه. عندئذ فإن نظام التأمين ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق إعمال

أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى

«إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

سيجري هنا عرض ووصف لطرزات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرزات المختلفة (الصورة 114). الجهاز ليس في حاجة إلى أية أعمال صيانة.

### نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور.

الصورة 115

### الجهاز الأساسي

1 زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق

2 ذراع متراوح

وظيفة «Easy Armlift» (رفع الذراع المتراوح بسهولة)

لدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى

(أنظر «أوضاع التشغيل»).

### 3 مفتاح دوار

بعد إيقاف التشغيل وضع off/0 (صفر/إيقاف

التشغيل)) فإن الجهاز يتحرك أوتوماتيكيا إلى الوضع المثالي لتغيير أداة العمل.

MUM52..:

off/0 = إيقاف التشغيل

M = دوران متقطع بعدد الدورات الأقصى. المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة. الدرجات 1-4. سرعات التشغيل:

الدرجة 1 = عدد دورات منخفض - دوران بطيء

الدرجة 4 = عدد دورات مرتفع - دوران سريع.

MUM54../MUM56..:

off/0 = إيقاف التشغيل

M = دوران متقطع بعدد الدورات الأقصى. المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة. الدرجات 1-7. سرعات التشغيل:

الدرجة 1 = عدد دورات منخفض - دوران بطيء

الدرجة 7 = عدد دورات مرتفع - دوران سريع.

### 4 مبين ضوئي لحالة التشغيل (MUM54../56..)

يضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع M أو M7-1). يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز. وعند إطلاق معدة التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز. أنظر فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

### 5 غطاء واقي لوحدة الإدارة

لاستبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة يتم الضغط على الجزء الخلفي من الغطاء ويتم استبعاد الغطاء.

### 6 وحدة إدارة

- للخراطة التمريرية الفورية

- ولعصارة الموالح (ملحق تكميلي خاص\*).

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

### 7 وحدة إدارة لأدوات العمل (ذراع التقليب الحلزوني.

المضرب، كلاب العجين) ومفرمة اللحم (ملحق

تكميلي خاص\*)

### 8 غطاء واقي لوحدة إدارة الخلاط

### 9 وحدة إدارة للخلاط (ملحق تكميلي خاص\*)

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة

الخلاط في موضعه.



مركبا في موضعه!

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتتوقف في وضع تغيير أداة العمل. يجب عدم تحريك الذراع المتزاوح إلا بعد أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام. لأسباب تتعلق بالأمان والسلامة فإن الجهاز لا يسمح بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة حاليا مغطاة بالغطاء الواقي لوحدة الإدارة (5, 8).

يجب عدم تركيب/إخراج الخراططة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم بالفعل إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء. يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة.

**خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!**

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة.

**خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرية!**

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه.

**خطر حدوث حروق!**

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0,5 لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرقوة.

**تنبيه هام!**

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة. يجب عدم استخدام ما يزيد عن أداة عمل واحدة أو ملحق تكميلي واحد في نفس الوقت.

**⚠ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية**

يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

### ⚠️ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

**خطر حدوث إصابات**

**خطر حدوث صدمات كهربائية**

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للعمل.

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر.

عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف البخار.

يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.

يجب عدم تغيير أداة العمل/الملحق التكميلي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة.

يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

**خطر حدوث حروق من خلال سوائيل ساخنة!**

يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز. يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال

اليدين في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقعي (12)

## المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-4	نظرة عامة
ar-6	التنظيف
ar-10	التنظيف والعناية بالجهاز.
ar-10	الحفاظ على الجهاز.
ar-10	إرشادات المساعدة عند حدوث خلل
ar-10	أثناء التشغيل.
ar-11	بعض الصفات.
ar-13	ملحقات تكميلية خاصة
ar-15	تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-15	من الأجهزة المستهلكة
ar-15	الضمان

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH. بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

## من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك. هذا الجهاز مهيباً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكن تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة. الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

## ⚠ تنبيهات سلامة عمومية

### خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

## Kundendienst – Customer Service

### **DE Deutschland, Germany**

BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt  
für kleine Hausgeräte  
Trautskirchener Strasse 6 – 8  
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere  
Infos unter: [www.bosch-home.de](http://www.bosch-home.de)

Reparaturservice\*  
(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)  
Tel.: 01801 33 53 03  
[mailto:cp-servicecenter@  
bshg.com](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

Ersatzteilbestellung\*  
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)  
Tel.: 01801 33 53 04  
Fax: 01801 33 53 08  
<mailto:spareparts@bshg.com>

\*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

### **AE United Arab Emirates,**

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE  
Round About 13,  
Plot Nr MO-0532A  
Jebel Ali Free Zone – Dubai  
Tel.: 04 881 4401  
<mailto:service-uae@bshg.com>  
[www.bosch-home.com/ae](http://www.bosch-home.com/ae)

### **AL Republika e Shqiperise, Albania**

AERTECH SH.P.K.  
Rr. Sami Frasheri  
Pallati i Aviacionit te vjetar  
Shkalla 1, Hyrja 2  
Tirana  
Tel.: 067 337 4106  
Fax: 071 733 222  
<mailto:volina@ovi.com>

### **AT Österreich, Austria**

BSH Hausgeräte  
Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst  
für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2  
1100 Wien  
Tel.: 0810 550 511\*  
Fax: 01 605 75 51 212  
[mailto:vie-stoerungsannahme@  
bshg.com](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

Hotline für Espresso-Geräte:  
Tel.: 0810 700 400\*  
[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)

\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### **AU Australia**

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
7-9 Arco Lane  
HEATHERTON, Victoria 3202  
Tel.: 1300 368 339  
<mailto:bshau-as@bshg.com>  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)  
**BA Bosna i Hercegovina,  
Bosnia-Herzegovina**  
"HIGH" d.o.o.  
Gradačanka 29b  
71000 Sarajewo  
Info-Line: 061 100 905  
Fax: 033 213 513  
<mailto:delicnanda@hotmail.com>

### **BE Belgique, België, Belgium**

BSH Home Appliances S.A.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 070 222 141  
Fax: 024 757 291  
<mailto:bru-repairs@bshg.com>  
[www.bosch-home.be](http://www.bosch-home.be)

### **BG Bulgaria**

BSH Domakinski Uredi  
Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
European Trade Center Building,  
5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 02 892 90 47  
Fax: 02 878 79 72  
[mailto:informacia.servis-bg@  
bshg.com](mailto:informacia.servis-bg@bshg.com)  
[www.bosch.home.bg](http://www.bosch.home.bg)

### **BH Bahrain, البحرين**

Khalaifat Est.  
P.O.BOX 5111  
Manama  
Tel.: 01 759 2233  
<mailto:service@khalaifat.com>

### **BY Belarus, Беларусь**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
тел.: 495 737 2961  
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

### **CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland**

BSH Hausgeräte AG  
Werkskundendienst für  
Hausgeräte  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
[mailto:ch-info.hausgeraete@  
bshg.com](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)  
Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>  
[www.bosch-home.com/ch](http://www.bosch-home.com/ch)

### **CY Cyprus, Κύπρος**

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 77 77 807  
Fax: 022 658 128  
[mailto:bsh.service.cyprus@  
cytanet.com.cy](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

### **CZ Česká Republika, Czech Republic**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích  
spotřebičů  
Pekařská 10b  
155 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
Fax: 0251 095 549  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

### **DK Danmark, Denmark**

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
[mailto:BSH-Service.dk@  
BSHG.com](mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com)  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### **EE Eesti, Estonia**

SIMSON OÜ  
Raua 55  
10152 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
<mailto:teenindus@simson.ee>

### **ES España, Spain**

BSH Electrodomésticos  
España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50016 Zaragoza  
Tel.: 902 245 255  
Fax: 976 578 425  
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>  
[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälahdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com  
www.bosch-home.fi  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 23%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 23%)

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00  
Service Consommateurs:  
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
www.bosch-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to  
order spare parts and accessories  
or for product advice please visit  
www.bosch-home.co.uk  
or call  
Tel.: 0844 892 8979\*

\*Calls from a BT landline will be charged at  
up to 3 pence per minute. A call set-up fee  
of up to 6 pence may apply.

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakies Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
14564 Kifisia  
Πανελληνίο τηλέφωνο: 181 82  
(αστική χρέωση)  
www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor  
North Block, Skyward House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:bshhkg.service@bshg.com  
www.bosch-home.cn

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 640 36 09  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9  
1126 Budapest  
Hibabejelentés  
Tel.: 01 489 5461  
Fax: 01 201 8786  
mailto:hibabejelentés@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: 01 489 5463  
Fax: 01 201 8786  
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu  
www.bosch-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
Service Requests,  
Spares and Accessories  
Tel.: 01450 2655  
Fax: 01450 2520  
www.bosch-home.co.uk

**IL Israel, ישראל**

C/S/B Home Appliance Ltd.  
Ulief Building  
2, Hamelacha St.  
Industrial Park North  
71293 Lod  
Tel.: 08 9777 222  
Fax: 08 9777 245  
mailto:csb-serv@zahav.net.il  
www.bosch-home.co.il

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Customer Service Front Office  
Shop No.4, Everest Grande,  
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,  
Mahakali Caves Road, Andheri East  
Mumbai 400093

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 829 120  
mailto:mil-assistenza@bshg.com  
www.bosch-home.com/it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP "Batkayev Ildus A."  
B. Momyshev-uly Str.7  
Chymkent 160018  
Tel./Fax: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Teheni, Hana & Co.  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Teheni-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 0372 12146  
Fax: 0372 12165  
www.senukai.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15 ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
mailto:lux-service.electromenager@  
bshg.com  
www.bosch-home.lu

**LV Latvija, Latvia**

General Serviss Limited  
Bullu street 70c  
1067 Riga  
Tel.: 07 42 41 37  
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
Fax: 067 0705 24  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"  
ул. Щусева 98  
2012 Кишинев  
тел./факс: 022 23 81 80  
mailto:bosch-md@mail.ru

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc  
Ul. Slobode 17  
84000 Bijelo Polje  
Tel./Fax: 050 432 575  
Mobil: 069 324 812  
mailto:ekobosch.servis@  
t-com.me

**MK Macedonia, Македонија**

GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok.3  
1000 Skopje  
Tel.: 022 454 600  
Mobil: 070 697 463  
mailto:gorenece@yahoo.com

**MT Malta**

Oxford House Ltd.  
Notabile Road  
Mriehel BKR 14  
Tel.: 021 442 334  
Fax: 021 488 656  
www.oxfordhouse.com.mt

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa,  
Maledives**

Lintel Investments  
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu  
Malé  
Tel.: 0331 0742  
mailto:mohamed.zuhuree@  
intel.com.mv

**NL Nederland, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4845  
mailto:bosch-contactcenter@  
bshg.com

Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4801  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensevingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 50  
mailto:bosch-Service-NO@  
bshg.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 09 477 0492  
Fax: 09 477 2647  
mailto:bshnz-cs@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu  
Tel.: 801 191 534  
Fax: 022 572 7709  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomeísticos Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 707 500 545  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomeísticos.pt@  
bshg.com  
www.bosch-home.pt

**RO România, Romania**

BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti,  
nr. 19-21, sect.1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
Fax: 021 203 9733  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.bosch-home.ro

**RU Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
Сервис от производителя  
Малая Калужская 19/1  
119071 Москва  
тел.: 495 737 2961  
mailto:mok-kdhl@bshg.com  
www.bosch-home.com

**SA Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية**

BSH Home Appliances  
Saudi Arabia L.L.C.  
Bin Hamran Commercial Centr.  
6th Floor 603B  
Jeddah 21481  
Tel.: 800 124 1247  
mailto:service.ksa@bshg.com  
www.bosch-home.com/sa

**SE Sverige, Sweden**

BSH Hushållsapparater AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 11 22 77  
mailto:Bosch-Service-SE@  
bshg.com  
www.bosch-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
37 Jalan Pemimpin  
Union Industrial Building  
Block A, #01-03  
577177 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrajska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 01  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Organizačná zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C  
821 04 Bratislava  
Tel.: 02 44 45 20 41  
mailto:opravy@bshg.com  
www.bosch-home.com/sk

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, Istanbul  
Tel.: 0 216 444 6333  
Fax: 0 216 528 9188  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr

**TW Taiwan, 台灣**

Achelis Taiwan Co. Ltd.  
4th floor, No. 112 Sec 1  
Chung Hsiao E Road  
Taipei ROC 100  
Tel.: 02 2321 6222  
mailto:Bosch@achelis.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 044 490 2095  
www.bosch-home.com.ua

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
Tel.: 00377 44 172 309  
mailto:a\_service@  
gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića 11<sup>a</sup>  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 205 23 97  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@  
bshg.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15th Road Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 086 617 1780  
mailto:applianceserviceza@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/za



# Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

## **Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:**

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

**Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:**

**Bosch-Infoteam**

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

**Tel.: 01805 267242\*** oder unter

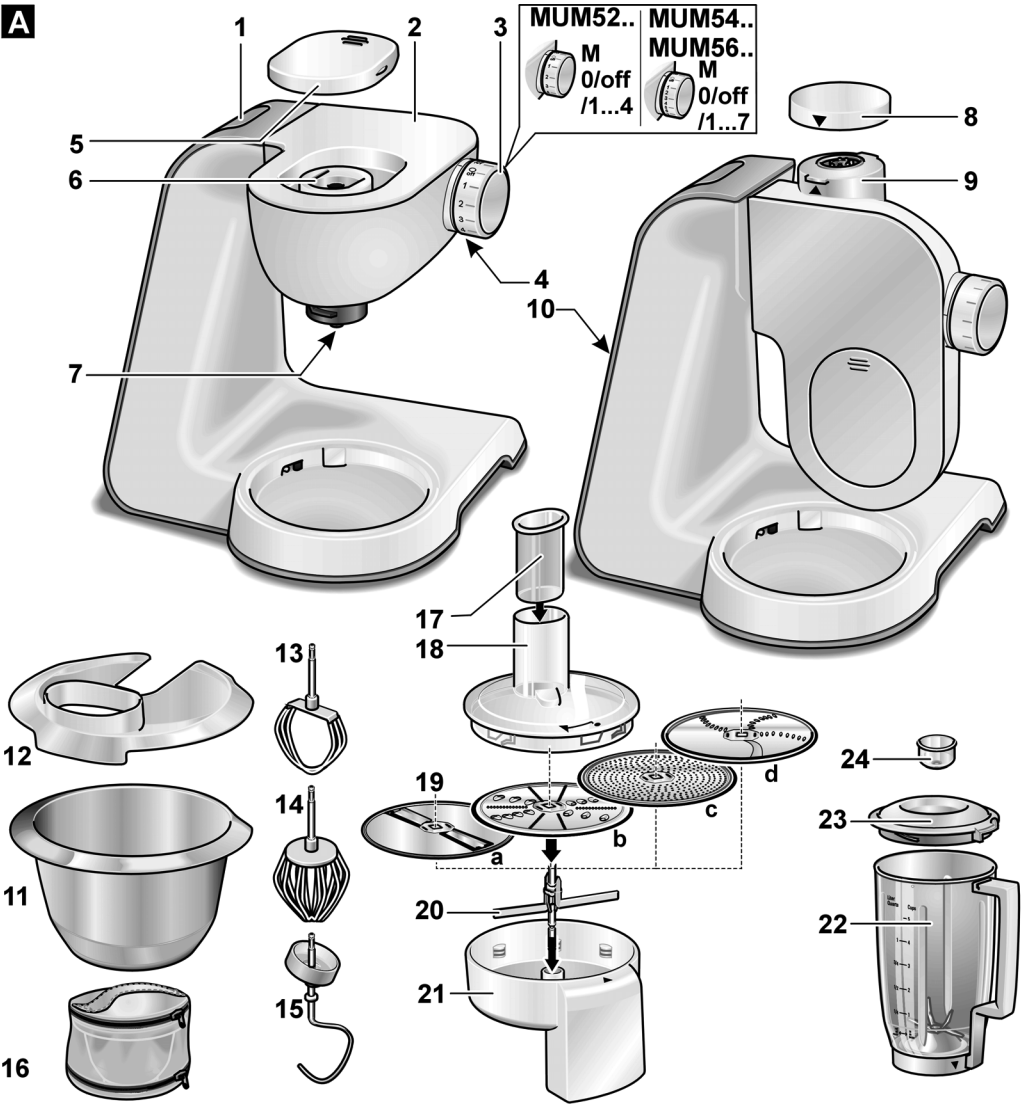
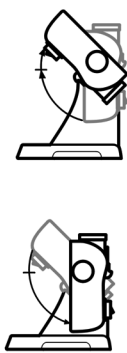
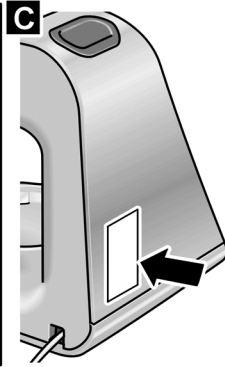
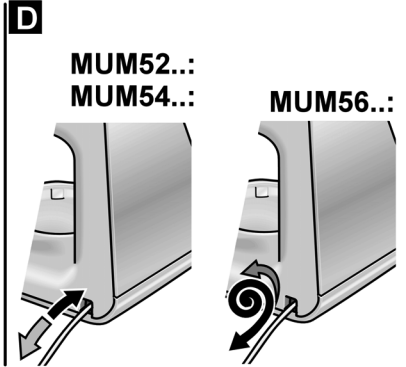
**bosch-infoteam@bshg.com**

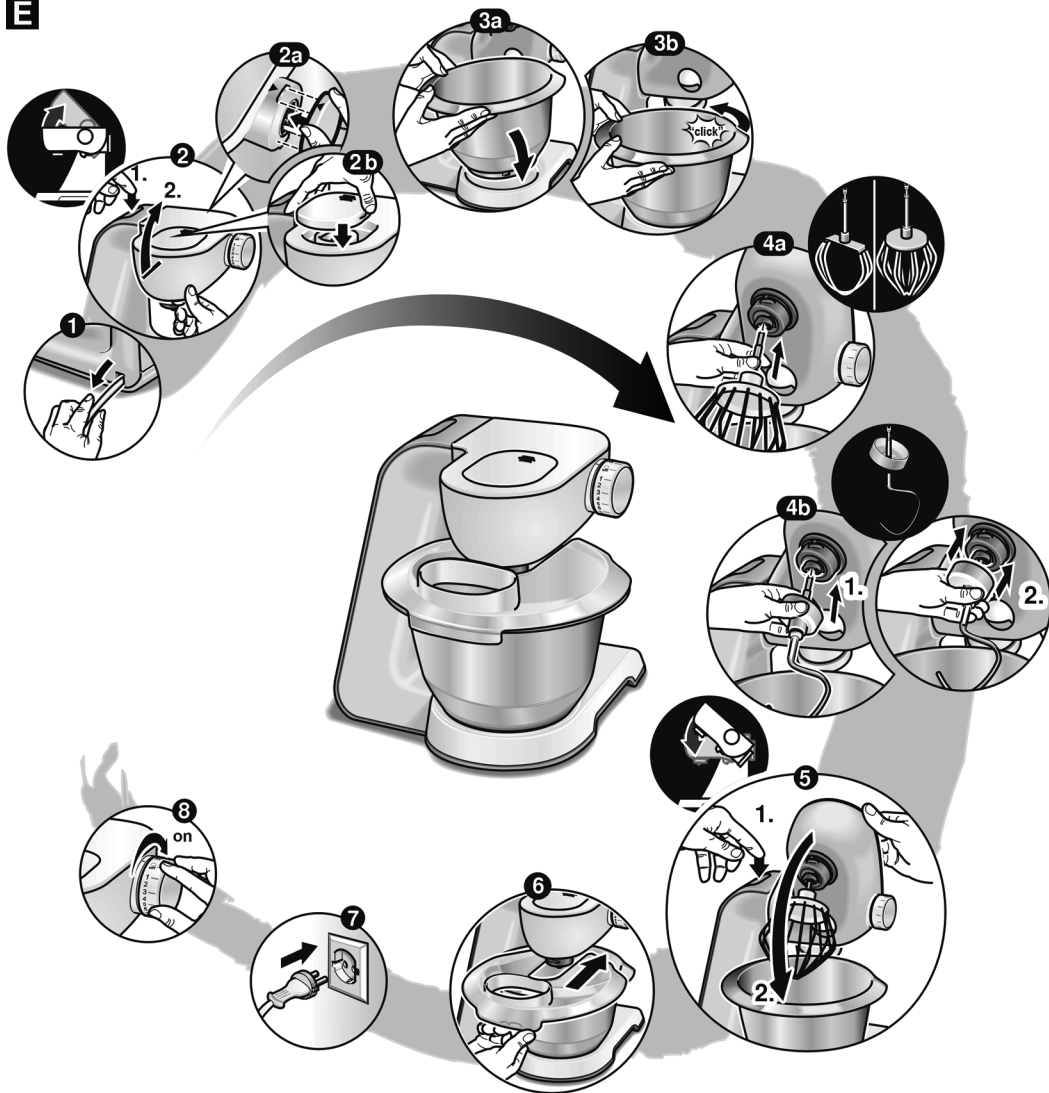
\*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

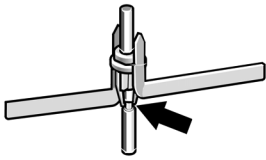
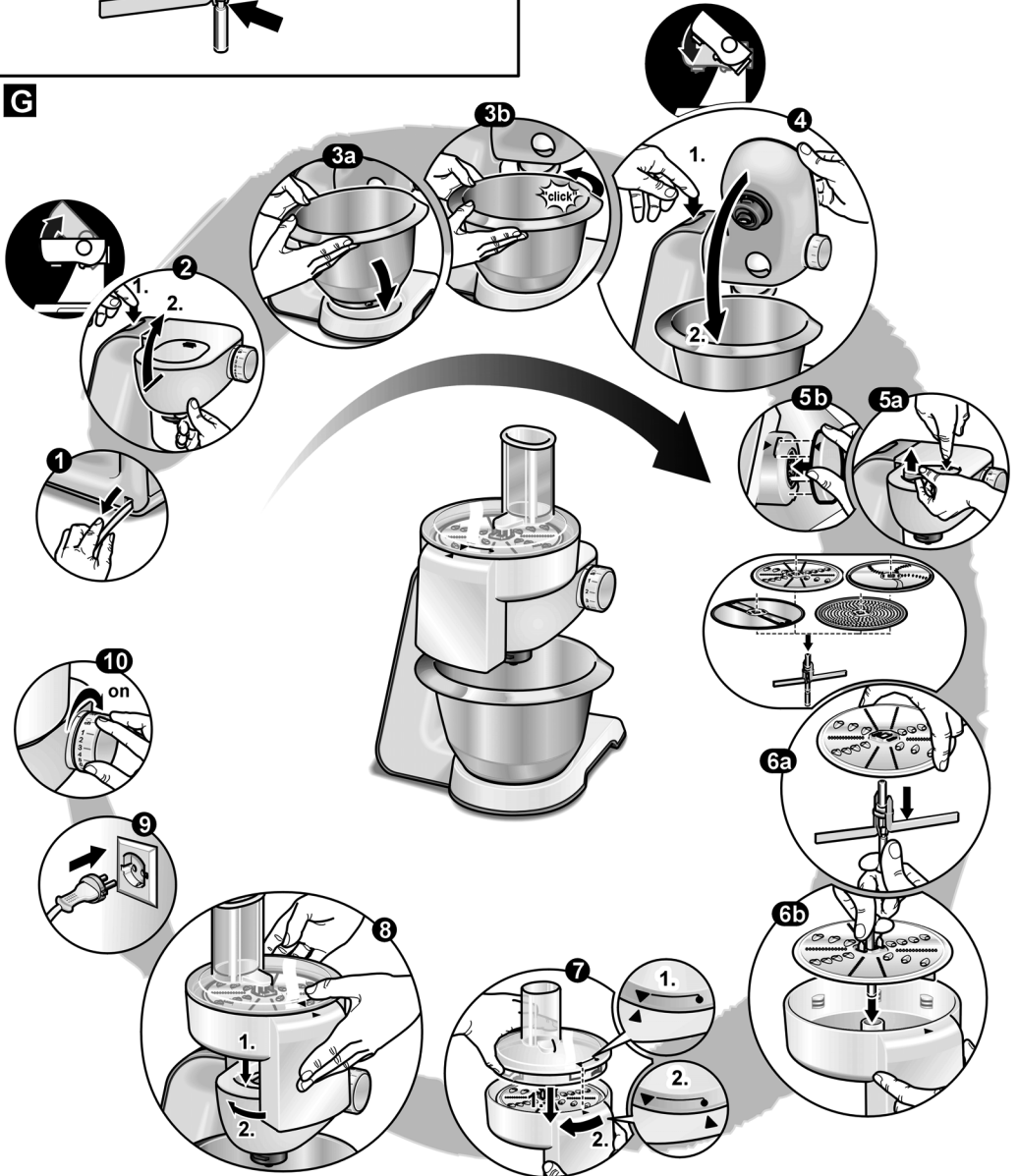
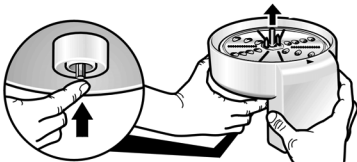
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

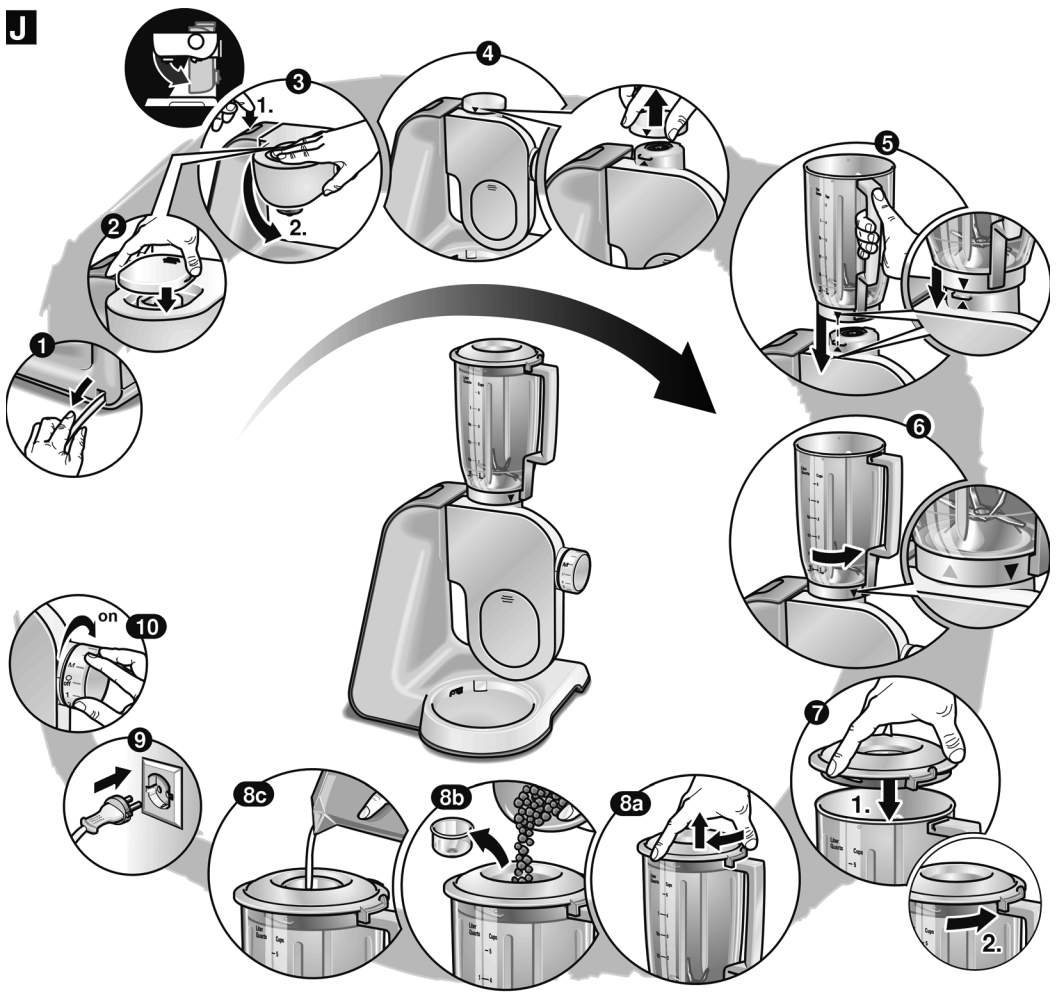
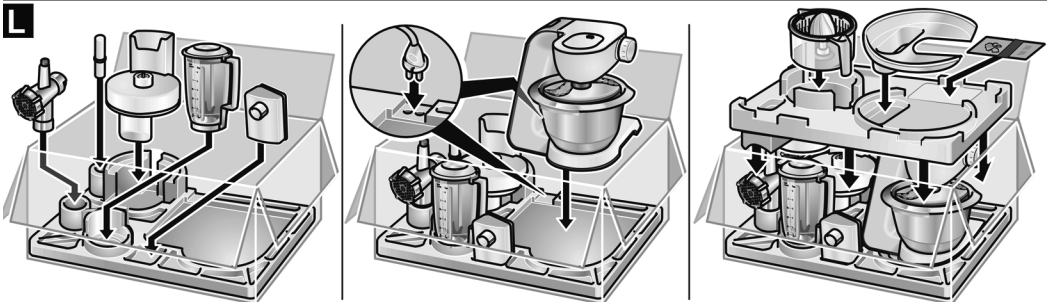
Nur für Deutschland gültig!













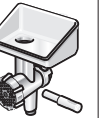

**A****B****C****D**

**E**

**F****G****H**

**J****K****L**

M	 M/1...4	 M/1...7			 STAINLESS STEEL		
MUM 52110	✓		✓		✓	✓	✓
MUM 52120	✓		✓		✓	✓	✓
MUM 52131	✓		✓		✓	✓	✓
MUM 52E32	✓		✓		✓	✓	✓
MUM 54230		✓	✓		✓	✓	✓
MUM 54240		✓	✓		✓	✓	✓
MUM 54251		✓	✓		✓	✓	
MUM 54W41		✓	✓		✓	✓	✓
MUM 56340		✓		✓	✓	✓	✓
MUM 56S40		✓		✓	✓	✓	✓

							
MUM 52110							
MUM 52120		✓					
MUM 52131		✓		✓			
MUM 52E32	✓	✓					
MUM 54230		✓	✓				
MUM 54240		✓	✓	✓			
MUM 54251		✓	✓	✓	✓		
MUM 54W41	✓	✓	✓	✓			
MUM 56340		✓	✓	✓			
MUM 56S40	✓	✓	✓	✓			