



**MUM52..
MUM54..
MUM56..**



BOSCH

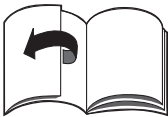
de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje



de	Deutsch	4
en	English	14
fr	Français	24
it	Italiano	35
nl	Nederlands	45
da	Dansk	55
no	Norsk	65
sv	Svenska	75
fi	Suomi	85



.....



Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	4
Auf einen Blick	5
Bedienen	6
Reinigen und Pflegen	9
Aufbewahrung	10
Hilfe bei Störungen	10
Anwendungsbeispiele	10
Entsorgung	12
Garantiebedingungen	12
Sonderzubehör	12

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

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.

Gerät nur bestimmungsgemäß und für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Vorgeschriebene Höchstmengen nicht überschreiten.

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (Bild ). Das Gerät ist wartungsfrei.

Zu Ihrer Sicherheit

Generelle Sicherheitshinweise



Stromschlag-Gefahr!

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fern halten.

Personen (auch Kinder) mit verminderter körperlicher Sinneswahrnehmung oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, das Gerät nicht bedienen lassen, außer sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes oder im Fehlerfall.

Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.

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

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Nicht in rotierende Teile greifen.

Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (6, 9) bedeckt sind.

Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

Das Grundgerät nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör gleichzeitig benutzen.

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.



Wichtiger Hinweis

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

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Arbeitspositionen“.

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

- wenn die Schüssel (11) eingesetzt und bis zum Einrasten gedreht wurde und
- der Mixerantriebsschutzdeckel (9) aufgesetzt ist.

Wiedereinschaltssicherung

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

Überlastssicherung

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“.

Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge!
Nicht in Nachfüllöffnung greifen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild

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 Antrieb für

– Durchlaufschneider und

– Zitruspresse (Sonderzubehör *).

Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

6 Antriebsschutzdeckel

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

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

8 Antrieb für Mixer (Sonderzubehör *)

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

9 Mixerantriebsschutzdeckel

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.

Durchlaufschneider

17 Stopfer

18 Deckel mit Einfüllschacht

19 Zerkleinerungsscheiben

19a Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

19b Wende-Raspelscheibe – grob/fein

19c Reibscheibe – mittelfein

20 Antriebswelle mit Mitnehmer

21 Gehäuse mit Auslassöffnung

Mixer *

22 Mixbecher

23 Deckel

24 Trichter

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

Arbeitspositionen

Bild

Bedienen

 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	5		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	8		3–4	5–7
	7		3–4	5–7

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

**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 Zubehöerteile 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 **).

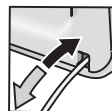
Vorbereiten

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

MUM52../MUM54..

Kabelstaufach:

Kabel auf die gewünschte Länge herausziehen.

**MUM56..**

Kabelaufrollautomatik:

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

Kabel-Arbeitslänge vermindern:

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



Achtung!

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

- Netzstecker einstecken.

Schüssel und Werkzeuge



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

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

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen.

Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (6, 9) 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 **IE**

- 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 IE-4b**).

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

Unsere Empfehlung:

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

Zutaten nachfüllen

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

Nach der Arbeit

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

Durchlaufschnitzler



Verletzungsgefahr

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

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

Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Achtung!

Durchlaufschnitzler nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Durchlaufschnitzler nie am Grundgerät zusammenbauen.

Durchlaufschnitzler nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.

Sollbruchstelle

Die eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb des Gerätes. Bei Überlastung bricht die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers. Sie kann jedoch leicht ersetzt werden.

Eine neue Antriebswelle mit Mitnehmer ist beim Kundendienst erhältlich.

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Verarbeitung auf Stufe 5 (3).

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:

„1“ für die dicke Schneidseite

„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

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

Wende-Raspelscheibe – grob/fein

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

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

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite

„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

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

Reibscheibe – mittelfein

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

Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

Achtung!

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

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

- 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 **1** bringen.
- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb des Durchlaufschnitzlers abnehmen.
- Antriebswelle mit der Sollbruchstelle nach unten mit einer Hand unten festhalten.
- Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe auflegen. Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
- Antriebswelle am oberen Ende ergreifen und in das Gehäuse einsetzen.
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Durchlaufschnitzler 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 ein gleichmäßiges Schnittgut, dünnes Schneidgut 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.
- Antriebswelle 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 **3** 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. Die Nase muss eingerastet sein.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen oder
- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

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

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen



Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen



Stromschlag-Gefahr!

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

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

Schüssel und Werkzeug reinigen

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

Durchlaufschnitzler reinigen

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

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

Mixer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Mixerbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

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



Wichtiger Hinweis

Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.

Aufbewahrung



Verletzungsgefahr!

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Bild 1

- Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben in der Zubehörtasche verstauen.
- Zubehörtasche in der Schüssel aufbewahren.
- Zur Aufbewahrung in der Originalverpackung siehe Bild 1.

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

Nudelteil

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

Mayonnaise

2 Eier

2 TL Senf

¼ l Öl

2 EL Zitronensaft oder Essig

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

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

Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.

Honig-Brotaufstrich

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

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

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



Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

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

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der 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.

Sonderzubehör



MUZ5ZP1

Zitruspresse

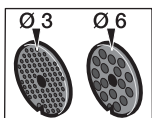
Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.



MUZ5FW1

Fleischwolf

Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.

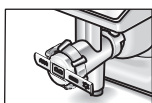


MUZ45LS1

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

Für den Fleischwolf MUZ5FW1.

Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.

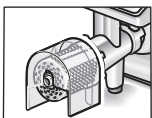


MUZ45SV1

Spritzgebäckvorsatz

Für den Fleischwolf MUZ5FW1.

Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.

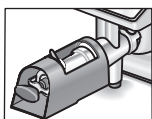


MUZ45RS1

Reibevorsatz

Für den Fleischwolf MUZ5FW1.

Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.



MUZ45FV1

Fruchtpressenvorsatz

Für den Fleischwolf MUZ5FW1.

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



MUZ45PS1
Pommes frites-
Scheibe

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



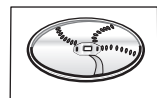
MUZ45AG1
Asiagemüse-Scheibe

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



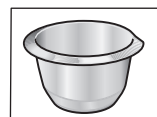
MUZ45RS1
Reibscheibe grob

Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1.
Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder
Klöße.



MUZ45KP1
Kartoffelpuffer-Scheibe

Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1.
Zum Reiben roher Kartoffeln für Röstli und Kartoffelpuffer,
zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.



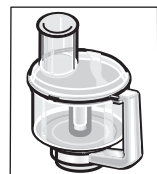
MUZ5ER2
Edelstahl-
Rührschüssel

In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten
verarbeitet werden.



MUZ5MX1
Mixer-Aufsatz
Kunststoff

Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und
Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum
Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von
Eiswürfeln.



MUZ5MM1 *
Multimixer

Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch,
zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben
von Nüssen und gekühlter Schokolade.

* Zubehöriteil kann über den Kundendienst erworben werden (Bestell-Nr. 572185).

Änderungen vorbehalten.

Contents

For your safety	14
Overview	15
Operating the appliance	16
Cleaning and servicing	19
Storage	19
Troubleshooting	20
Application examples	20
Disposal	21
Warranty conditions	21
Optional accessories	22

Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.

In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.

You can find further information about our products on our web page.

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed the stipulated maximum quantities.

Please read the operating instructions carefully and keep them in a safe place. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

The operating instructions describe several models, see also overview of models (Fig. M). The appliance is maintenance-free.

For your safety

General safety instructions



Risk of electric shock!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors.

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Keep children away from the appliance.

Do not allow persons (also children) with restricted physical sensory perception or mental abilities or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.

Always pull out the mains plug after using the appliance, before cleaning the appliance, before leaving the room or if a fault occurs.

Do not leave the running appliance unattended. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

Safety instructions for this appliance

Keep hands clear of rotating parts.

For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (6, 9).

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

Do not immerse the base unit in water or clean under running water.

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

Use only one tool or accessory at any one time.

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



Important information

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

Safety systems

Start lock-out

See "Operating positions" table.

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

- when the bowl (11) has been inserted and turned until it locks into place and
- the blender drive cover has been attached (9).

Restart lock-out

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

Overload protection

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

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

Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the instructions for use.



Caution! Rotating blades.



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

Overview

Please fold out the illustrated pages. Fig. A

Base unit

1 Release button

2 Swivel arm

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

3 Rotary switch

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

MUM52...:

0/off = Stop

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

Settings **1–4**, Operating speed:

1 = low speed – slow,

4 = high speed – fast.

MUM54../MUM56..:

0/off = Stop

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

Settings **1–7**, Operating speed:

1 = low speed – slow,

7 = high speed – fast.

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

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

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

5 Drive for

– continuous-feed shredder and

– citrus press (special accessory *).

When not in use, attach the drive cover.

6 Drive cover

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

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

8 Drive for blender (special accessory *)

When not in use, attach the blender drive cover.

9 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 stirring bowl

12 Lid

Tools

13 Stirrer

14 Whisk

15 Kneading hook with dough deflector

16 Accessories bag

For storage of the tools and cutting discs.

Continuous-feed shredder

17 Pusher

18 Cover with filling shaft

19 Cutting discs

19a Reversible slicing disc – thick/thin

19b Reversible shredding disc – coarse/fine

19c Grating disc – medium-fine

20 Drive shaft with driver

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. 13

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	5		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	8		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. 14).

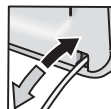
Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull out the power cord (Fig. 14).

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 is locked.

Reducing the cord length:

Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cable is locked.



Warning!

*Do not twist the cord when inserting it.
If the appliance features an automatic cord winder, do not insert the cord manually.
If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up.*

- Insert the mains plug.

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

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

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

For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (6, 9).

**Attention!**

Use bowl with this appliance only.

Stirrer (13)

for stirring dough, e.g. cake mixture

**Whisk (14)**

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

**Kneading hook (15)**

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

**Working with the bowl and the tools****Fig. 13**

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

Note:

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

- Put the ingredients to be processed into the bowl.

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

Our recommendation:

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

Adding more ingredients

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

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- 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.

Predetermined breaking point

The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance. If an overload occurs, the drive shaft of the continuous-feed shredder breaks. However, the drive shaft can easily be replaced.

A new drive shaft with driver is available from customer service.

Reversible slicing disc – thick/thin



for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 5 (3).

Designation on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side

“3” for the thin slicing side

Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse/fine



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

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

Designation on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side

“4” for the fine shredding side

Warning!

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

Grating disc – medium-fine



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

Warning!

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

Working with the continuous-feed shredder



- 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 1.
- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder.

- Hold drive shaft with the predetermined breaking point face down with one hand underneath.
- Attach required slicing or shredding disc. In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.
- Grip drive shaft at the upper end and insert into the housing.
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.
- Place continuous-feed shredder on the drive and turn all the way in a clockwise direction.
- 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 evenly cut ingredients, process slender ingredients in bunches.

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

After using the appliance

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

Blender



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

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



Risk of scalding!

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

Warning!

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

Working with the blender**Fig. 1**

- Press the release button and move the swivel arm to position **3**.
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (mark on the handle on mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.
Maximum capacity – liquid = 1.25 litres;
maximum capacity frothing or hot liquids max. 0.5 litres;
optimal processing capacity – solids = 50–100 g;
- Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle.
The lug must be engaged.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
 - Remove the cover and add ingredients
- or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the feed tube
- 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. 1

- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.
- To store in the original packaging, see **Fig. 1**.

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 cover and screw on as far as possible.
- Attach drive cover to unused drives.
- The safety lock is active. Switch appliance to 0/off and then back to the required setting.

Fault

Appliance switches off during use.

The overload protection feature has been activated. Too much food was processed at one time.

Remedial action

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

Fault

While the drive was running, the release button was inadvertently pressed.

The swivel arm moves up. The drive switches off, but does not stop in the tool change position.

Remedial action

- Set 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



Mayonnaise

2 eggs

2 tsp. mustard

¼ l oil

2 tbs. lemon juice or vinegar

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

Ingredients must be at the same temperature.

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

Eat the mayonnaise immediately, do NOT store.

Honey bread spread

30 g butter (from refrigerator, 7 °C)

190 g honey (from refrigerator, 7 °C)

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



Disposal

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

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

Warranty conditions

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

Optional accessories



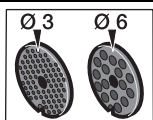
MUZ5ZP1
Citrus press

For squeezing oranges, lemons and grapefruits.



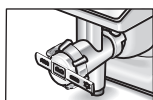
MUZ5FW1
Mincer

For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.



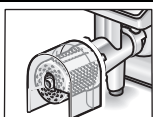
MUZ45LS1
Perforated disc set fine
(3 mm), coarse (6 mm)

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



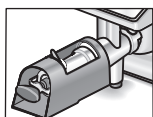
MUZ45SV1
Viennese whirl
attachment

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



MUZ45RS1
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
Asiatic vegetables disc

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



MUZ45RS1
Grating disc coarse

For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.
For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes
or dumplings.

	MUZ45KP1 Potato fritter disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.
	MUZ5ER2 Stainless steel stirring bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5MX1 Plastic blender attachment	For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.
	MUZ5MM1 * Multi-blender	For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.

* Accessories can be purchased from customer service (order no. 572185).

Sommaire

Pour votre sécurité	24
Vue d'ensemble	25
Utilisation	26
Nettoyage et entretien	30
Rangement	30
Dérangements et remèdes	30
Exemples d'utilisation	31
Mise au rebut	32
Conditions de garantie	32
Accessoires en option	33

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.

Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité.

Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent p. ex. l'utilisation dans les coins cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ne dépassez pas les quantités maximales prescrites.

Veuillez lire la notice d'utilisation attentivement et conservez-la soigneusement.

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure III**).

L'appareil ne demande pas d'entretien.

Pour votre sécurité

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution !

Ne branchez et faites fonctionner l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés.

N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Éloignez les enfants de l'appareil.

Les personnes (enfants compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne détenant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si quelqu'un les surveille au cours de cette opération ou si la personne responsable de leur sécurité leur a fourni des instructions relatives à son utilisation.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage, lorsque vous quittez la pièce et en cas de panne.

Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

Consignes de sécurité pour cet appareil

Ne touchez pas les pièces en rotation.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (6, 9) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.

Ne déplacez pas le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé. Attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement.

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau ou ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes.

N'utilisez qu'un outil ou accessoire à la fois.

Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif.



Remarque importante

Ne changez l'accessoire qu'après que le mécanisme d'entraînement se soit immobilisé ; il continue de tourner quelques instants après avoir éteint l'appareil.

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

Voir le tableau « Positions de travail »

L'appareil se met en marche sur les **positions**

1 et 3 uniquement :

- si vous avez mis le bol (11) en place et l'avez fait tourner jusqu'à ce qu'il encrante, et
- avez posé le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur (9).

Sécurité anti-réenclenchement

En cas de coupure de courant, l'appareil reste en position allumée mais le moteur ne redémarre pas une fois le courant revenu.

Pour rallumer, tournez le sélecteur rotatif sur **0/off** puis ramenez-le en position allumée.

Sécurité anti-surcharge

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. L'une des causes possibles : trop grandes quantités d'aliments traitées en même temps.

Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir « Dérangements et remèdes ».

Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs !
N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A

Appareil de base

- 1 Touche de déverrouillage
- 2 Bras pivotant

Fonction « Easy Armlift » pour assister

le mouvement montant du bras (voir « Positions de travail »).

3 Interrupteur rotatif

Après l'arrêt (position **0/off**), l'appareil se remet automatiquement sur la position optimale pour changer les accessoires.

MUM52.. :

0/off = Arrêt

M = Marche momentanée, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

Positions **1–4**, vitesse de travail :

1 = basse vitesse – marche lente,

4 = vitesse élevée – marche rapide.

MUM54../MUM56.. :

0/off = Arrêt

M = Marche momentanée, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

Positions **1–7**, vitesses de travail :

1 = basse vitesse – marche lente,

7 = vitesse élevée – marche rapide.

4 Voyant de fonctionnement (MUM54../56..)

Il reste allumé pendant la marche (sélecteur rotatif sur **M** ou **1–7**).

Il clignote en cas d'erreurs pendant l'utilisation de l'appareil, si le fusible électronique disjoncte ou en présence d'un défaut dans l'appareil, voir le chapitre « Dérangements et remèdes ».

5 Entraînement

- de l'accessoire râpeur/éminceur et
- du presse-agrumes (accessoire en option *).

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

6 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

Pour retirer le couvercle protégeant l'entraînement, appuyez sur la zone arrière puis retirez le couvercle.

7 Entraînement pour les accessoires (fouet mélangeur, fouet batteur, crochet pétrisseur) et hachoir à viande (accessoire en option *)

8 Entraînement du bol mixeur (accessoire en option *)

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

9 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

10 Rangement du cordon

MUM52../MUM54.. : Placez le cordon d'alimentation dans son rangement.

MUM56.. : Enrouleur automatique de cordon

Bol mélangeur avec accessoires

11 Bol mélangeur en acier inoxydable

12 Couvercle

Accessoires

13 Fouet mélangeur

14 Fouet batteur

15 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte

16 Sacoche d'accessoires

Pour ranger les accessoires et les disques à réduire.

Accessoire râpeur/éminceur

17 Pilon-poussoir

18 Couvercle avec ouverture pour ajout

19 Disques à réduire

19a Disque à découper réversible – épais/ mince

19b Disque à râper réversible – épais/fin

19c Disque à râper – mi-fin

20 Arbre d'entraînement avec taquet entraîneur

21 Boîtier avec orifice de sortie

Mixeur *

22 Bol mixeur

23 Couvercle

24 Entonnoir

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

Positions de travail

Figure 

Attention !

Ne faites fonctionner l'appareil qu'uniquelement si les accessoires se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail.

Le bras pivotant doit enclanter dans chaque position de travail.



Remarque

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

Réglage de la position de travail :

- Appuyez sur la touche de déverrouillage puis faites tourner le bras pivotant.

Aidez le mouvement d'une main.

- Amenez le bras pivotant sur la position voulue jusqu'à ce qu'il enclançe.

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

* Mise en place/enlèvement du fouet batteur, du fouet mélangeur et du crochet pétrisseur ; Ajout de fortes quantités d'aliments.

Utilisation



Risque de blessures !

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.



Attention !

Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec les accessoires/outils en position de travail.

Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

N'exposez pas l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur. Les pièces ne vont pas au four à micro-ondes.

- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à fond, voir « Nettoyage et entretien ».



Remarque importante

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



Remarque importante

Pour les appareils équipés d'un sélecteur à 4 positions, les valeurs respectives suivent entre parenthèses. Dans cette notice d'utilisation se trouve un autocollant mentionnant des valeurs indicatives pour la vitesse de travail de l'appareil lorsque vous utilisez les différents outils ou accessoires.

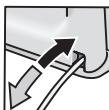
Nous recommandons de fixer cet autocollant sur l'appareil (**Figure 9**).

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Sortez le cordon de son rangement (**Figure 10**).

MUM52../MUM54..

Casier de rangement du cordon :
Sortez la longueur de cordon voulue.



MUM56..

Enrouleur automatique de cordon :

Tirez continuellement le cordon jusqu'à sortir la longueur voulue (1,00 mètre maxi.) puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.



Pour réduire la longueur du cordon :
Tirez légèrement sur le cordon, puis laissez-en la longueur voulue s'enrouler.

Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon, puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.

Attention !

Ne tordez pas le cordon, lorsque vous le rentrez. Sur les modèles à enrouleur automatique, ne rentrez pas le cordon à la main. Si le cordon se coince, sortez-en la longueur maximum puis laissez-le à nouveau s'enrouler.

- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.

Bol et accessoires



Risque de blessure avec les pièces en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Utilisez-le uniquement avec le couvercle (12) en place !



Risque de blessure avec les pièces en rotation !

Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos – une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des accessoires. Tournez le bras pivotant seulement après que l'appareil s'est immobilisé.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (6, 9) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.



Attention !

Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.

Fouet mélangeur (13)

Pour pétrir les pâtes, par ex. de la pâte levée



Fouet batteur (14)

Pour monter les œufs en neige, battre la crème et les pâtes liquides, par exemple la pâte à biscuits



Crochet pétrisseur (15)

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



Travailler avec le bol

et les outils

Figure 11

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

Remarque :

Si vous choisissez le crochet pétrisseur, tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet encrante (**Figure 13-4b**).

- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **1**.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Un conseil :

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

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ouvrir ménagée dans le couvercle.
ou
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Ajoutez des ingrédients.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Accessoire râpeur/éminceur



Risque de blessure !

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !

Ne posez/retirez l'accessoire râpeur/éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant.

N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.

Attention !

N'utilisez l'accessoire râpeur/éminceur qu'entièrement assemblé.

N'assemblez jamais l'accessoire râpeur/éminceur sur l'appareil de base.

N'utilisez l'accessoire râpeur/éminceur que dans la position de service indiquée.

Zone fragilisée

Figure 13

La zone de rupture programmée empêche d'endommager le moteur de l'appareil. En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement de l'accessoire râpeur/éminceur casse. Cet arbre est toutefois facile à remplacer. Un arbre d'entraînement neuf avec taquet entraîneur est disponible auprès du service après-vente.

Disque à découper réversible – épais/mince



pour émincer les fruits et légumes. Travaillez les aliments sur la position 5 (3). Chiffre « 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse « 3 » pour le côté de coupe mince

Attention !

Le disque à réduire réversible convient pour couper le fromage dur, le pain, les petits-pains et le chocolat. Ne coupez les pommes de terre cuites fermes qu'après qu'elles ont refroidi.

Disque à râper réversible – épais/fin



pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple). Travaillez sur la position 3 (2) ou 4 (3). Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais « 4 » pour le côté servant à râper fin

Attention !

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

Disque à râper – mi-fin



pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (p. ex. le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix.

Travaillez les aliments sur la position 7 (4).

Attention !

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

Travailler avec l'accessoire râpeur/éminceur

Figure 14

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encranement.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **1**.
- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur/éminceur.
- D'une main, tenez fermement l'arbre d'entraînement avec la zone de rupture programmée regardant vers le bas.
- Posez le disque à découper ou râper voulu. Avec les disques réversibles, veillez à ce que le côté souhaité soit dirigé vers le haut.
- Saisissez l'arbre d'entraînement par l'extrémité supérieure et introduisez-le dans le boîtier.
- Posez le couvercle (respectez le repère) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez l'accessoire râpeur/éminceur sur l'entraînement puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

Attention !

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

Un conseil : Pour que la coupe des aliments soit régulière, présentez les aliments minces en bottes.

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

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur/éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez l'arbre d'entraînement avec disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (**Figure 14**).
- Nettoyez les pièces.

Mixeur



Risque de blessures avec les lames tranchantes/l'entraînement en rotation !

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



Risque de brûlure !

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

Attention !

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

Utilisation du mixeur

Figure 14

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **3**.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez le bol mixeur en place (le repère sur la poignée et celui sur l'appareil de base doivent coïncider) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
Quantité maximale de liquide = 1,25 litres ;
quantité maximale de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre,
quantité optimale d'aliments solides à traiter = 50 à 100 grammes ;
- Posez le couvercle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée dans la poignée du mixeur. La saillie doit avoir encranté.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients ou
- Retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture ou
- Versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le travail

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

Un conseil : il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation.

Nettoyage et entretien



Attention !

*N'utilisez pas de détergent abrasif.
Vous risquez d'endommager les surfaces.*

Nettoyage de l'appareil de base



Risque d'électrocution !

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

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

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

Le bol mélangeur et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle.

Ne coincez pas les pièces en matière plastique dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

Nettoyer l'accessoire râpeur/éminceur

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

Un conseil : Pour enlever le dépôt rouge laissé après le traitement des carottes par exemple, versez un peu d'huile alimentaire sur un chiffon et frottez l'accessoire râpeur/éminceur avec (pas les disques à réduire). Ensuite, rincez l'accessoire râpeur/éminceur.

Nettoyer le mixeur



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

Le bol mixeur, le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle.

Un conseil : Après le traitement de liquide, il suffit souvent de nettoyer le mixeur sans le détacher de l'appareil.

Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place. Faites fonctionner le mixeur pendant quelques secondes (position M). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.



Remarque importante

Nettoyez la sacoche d'accessoires suivant besoin. Respectez les consignes d'entretien mentionnées dans la sacoche.

Rangement



Risque de blessures !

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

Figure 1

- Rangez les accessoires et les disques à réduire dans la sacoche d'accessoires.
- Rangez la sacoche d'accessoires dans le bol.
- Pour le rangement dans l'emballage d'origine, voir la Figure 1.

Dérangements et remèdes



Risque de blessures !

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



Consigne importante pour MUM54../MUM56..

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

Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

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

Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

Remède

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la fiche mâle.
- Contrôlez le bras pivotant.
Position correcte ? Encranté ?
- Faites tourner le mixeur ou le bol jusqu'à la butée.
- Mettez le couvercle en place et faites-le tourner jusqu'à la butée.
- Posez les couvercles de protection sur les entraînements non utilisés.
- La sécurité anti-réenclenchement est active.
Amenez l'appareil sur la position 0/off et puis ramenez-le sur la position souhaitée.

Dérangement

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

Remède

- Éteignez l'appareil.
- Réduisez la quantité à traiter.
Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation ») !

Dérangement

La touche de déverrouillage a été actionnée par mégarde pendant que le mécanisme d'entraînement tournait.

Le bras pivotant se déplace vers le haut.
Le mécanisme d'entraînement s'éteint mais ne demeure pas dans la position de changement d'outil.

Remède

- Amenez le sélecteur rotatif sur **0/off**.
- Amenez le bras pivotant sur la position **1**.
- Allumez l'appareil (niveau 1).
- Éteignez à nouveau l'appareil.
- L'appareil s'immobilise en position de changement d'accessoire.

Dérangement

Le mixeur ne démarre pas ou s'arrête pendant l'utilisation. Le moteur « bourdonne ».
Les lames sont bloquées.

Remède

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le mixeur et retirez l'obstacle.
- Remettez le mixeur en place.
- Allumez l'appareil.



Remarque importante

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Exemples d'utilisation

Crème chantilly

100 g à 600 g

- Travaillez la crème avec le fouet batteur pendant 1½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 7 (4).



Blanc d'œuf

1 à 8 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs d'œufs avec le fouet batteur pendant 4 à 6 minutes sur la position 7 (4).



Pâte à biscuits

Recette de base

2 œufs

2–3 c. à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de fécule

éventuellement de la levure chimique

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



Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron

200–250 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)



500 g de farine
1 sachet de levure chimique
125 ml de lait

- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1 (1), puis env. 3 à 4 minutes sur la position 7 (4).

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte Brisée

Recette de base

125 g de beurre (à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

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

A partir de 500 g de farine :

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse (à la température ambiante)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure.

Le zeste d'un demi-citron

1 pincée de sel

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

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base.

Pâte à pâtes

Recette de base

300 g de farine

3 œufs

1 à 2 cuillères à soupe (10 à 20 g) d'eau froide, selon le besoin

- Travaillez tous les ingrédients pendant 3 à 5 minutes environ sur la position 3 (2) jusqu'à obtention d'une pâte.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Mayonnaise

2 œufs

2 c. à café de moutarde

¼ l d'huile

2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé sur la position 3 (2) ou 4 (3).
- Réglez ensuite le mixeur sur la position 7 (4), versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

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

Pâte tartinable au miel

30 g de beurre (sorti du réfrigérateur, 7 °C)

190 g de miel (sorti du réfrigérateur, 7 °C)

- Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- Rajoutez le miel et mélangez pendant 15 secondes sur la position 7 (4).

Mise au rebut



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

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

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat.

Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Accessoires en option



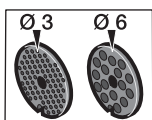
MUZ5ZP1
Presse-agrumes

Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.



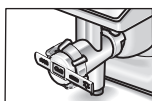
MUZ5FW1
Hachoir à viande

Pour hacher de la viande fraîche destinée à un steak tartare ou un rôti de viande hachée.



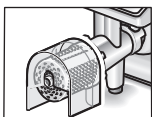
MUZ45LS1
Kit de disques ajourés,
fin (3 mm), grossier
(6 mm)

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1.
Fin pour les pâtes et les pâtes à tartiner, grossier pour les saucisses grillées et le lard.



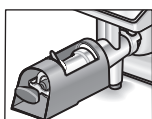
MUZ45SV1
Kit pour gâteaux secs

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1.
Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.



MUZ45RS1
Embout à râper

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1.
Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.



MUZ45FV1
Kit pour coulis
de fruits et légumes

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1.
Pour préparer un coulis de baies sauf les framboises, les tomates et baies d'églantier.
Simultanément, le kit dénoyautait automatiquement les groseilles/cassis par exemple et enlève leurs tiges.



MUZ45PS1
Disque à pommes
frites

Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ5DS1.
Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.



MUZ45AG1
Disque à légumes
asiatiques

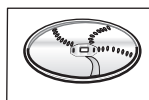
Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ5DS1.
Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

**MUZ45RS1**

Disque à râper (épais)

Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ5DS1.

Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.

**MUZ45KP1**

Disque pour galettes de pommes de terre

Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ5DS1.

Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.

**MUZ5ER2**

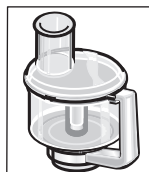
Bol mélangeur en acier inoxydable

Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.

**MUZ5MX1**

Bol mixeur en plastique

Pour passer des boissons au mixeur, pour réduire les fruits et légumes en purée, pour préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et légumes, pour broyer des glaçons.

**MUZ5MM1 ***

Multimixeur

Pour hacher des herbes culinaires, légumes, pommes et la viande, pour râper les carottes, radis et le fromage, pour râper/concasser les noix et le chocolat mis au réfrigérateur.

* Vous pouvez vous procurer l'accessoire via le service après-vente (n° de réf. 572185).

Indice

Per la vostra sicurezza	35
Guida rapida	36
Uso	37
Pulizia e cura	40
Conservazione	41
Rimedio in caso di guasti	41
Esempi d'impiego	42
Smaltimento	43
Condizioni di garanzia	43
Accessorio speciale	43

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione BOSCH. Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico.

Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego in cucine per il personale di negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Usare l'apparecchio solo per l'impiego previsto e per quantità di alimenti e tempi usuali per la famiglia. Non superare le quantità massime prescritte.

Leggere con attenzione interamente e conservare con cura queste istruzioni per l'uso!

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche prospetto dei modelli, **figura IV**). L'apparecchio non richiede manutenzione.

Per la vostra sicurezza

Avvertenze di sicurezza generali



Pericolo di scossa elettrica!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione.

Usare solo in ambienti chiusi.

Utilizzare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.

Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotta percezione sensoriale o ridotte capacità mentali oppure con carenze esperienze e conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio oppure in caso di guasto, estrarre la spina di alimentazione. Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso. Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione. Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Non toccare parti in rotazione.

Per motivi di sicurezza l'uso dell'apparecchio è consentito solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperti di sicurezza ingranaggi (6, 9).

Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.

Non immergere l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.

Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

Usare solo un attrezzo o un accessorio per volta.

Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.



Avvertenza importante

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

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Vedi tabella «Posizioni di lavoro».

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

- se la chiave (11) è stata inserita e ruotata fino allo scatto
- il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore (9) è applicato.

Blocco di riaccensione

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

Sicurezza di sovraccarico

Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Una causa possibile può essere la lavorazione contemporanea di quantità eccessive di alimenti.

Per il comportamento in caso di attivazione di un sistema di sicurezza vedi «Rimedio in caso di guasto».

Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione: Lame rotanti.



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

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure. **Figura A**

Apparecchio base

1 Pulsante di sblocco

2 Braccio oscillante

Funzione «Easy Armlift» per favorire il movimento del braccio verso l'alto (vedi «Posizioni di lavoro»).

3 Interruttore rotante

Dopo lo spegnimento (posizione **0/off**) l'apparecchio va automaticamente nella posizione ottimale per il cambio degli utensili.

MUM52..:

0/off = spento

M = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.

Grado **1–4**, velocità di lavoro:

1 = basso numero di giri – lento,

4 = alto numero di giri – veloce.

MUM54../MUM56..:

0/off = spento

M = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.

Grado **1–7**, velocità di lavoro:

1 = basso numero di giri – lento,

7 = alto numero di giri – veloce.

4 Spia di funzionamento (MUM54../56..)

Si accende durante il funzionamento (manopola su **M** oppure su **1–7**).

Lampeggia in caso di errori nell'uso dell'apparecchio, in caso di attivazione della sicurezza elettronica ed in caso di un difetto dell'apparecchio, vedi il capitolo «Rimedio in caso di guasti».

5 Ingranaggio per

– sminuzzatore continuo e

– spremiagrumi (accessorio speciale *).

Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio non viene utilizzato.

6 Coperchio di sicurezza ingranaggio

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

7 Ingranaggio per utensili (frusta per mescolare, frusta per montare, braccio impastatore) e tritacarne (accessorio speciale *)

8 Motore per frullatore (accessorio speciale *)

Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.

9 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore

10 Conservazione del cavo

MUM52../MUM54..: Riporre il cavo nel vano portacavo

MUM56..: Avvolgicavo automatico

Ciotola con accessori

11 Ciotola impastatrice di acciaio inox

12 Coperchio

Utensili

13 Frusta

14 Sbattitore

15 Braccio impastatore con spatola

16 Borsa portaccessori

Per conservare gli utensili ed i dischi sminuzzatori.

Sminuzzatore continuo

17 Pestello

18 Coperchio con bocca di carico

19 Disco sminuzzatore

19a Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

19b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

19c Disco grattugia – medio-fine

20 Asse di azionamento con trascinatori

21 Carcassa con apertura di uscita

Frullatore ***22 Bicchiere frullatore****23 Coperchio****24 Bicchierino dosatore**

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

Posizioni di lavoro**Figura B****⚠ Attenzione!**

Usare l'apparecchio solo se l'utensile/accessorio secondo la seguente tabella è applicato all'ingragnaggio indicato nella posizione corretta ed è in posizione di lavoro.

Il braccio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

**Avvertenza**

Il braccio oscillante è dotato della funzione «Easy Armlift», che favorisce suo sollevamento.

Regolazione della posizione di lavoro:

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

Posizione	Ingragnaggio		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7		*	—
3	5		2-4	3-7
			2-4	3-7
4	8		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

* Montare/smontare lo sbattitore, le fruste ed il braccio impastatore; aggiungere grandi quantità di alimenti

Uso**Pericolo di ferite!**

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

**Attenzione!**

Usare l'apparecchio solo con l'utensile/accessorio in posizione di lavoro.

Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto.

Non esporre apparecchio ed accessori a fonti di calore. Le parti non sono idonee per l'uso in forno a microonde.

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

**Avvertenza importante**

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

In queste istruzioni per l'uso vi è un adesivo con valori orientativi per la velocità di lavoro dell'apparecchio nell'impiego di utensili ed accessori.

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

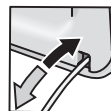
Preparazione

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

MUM52../MUM54..

Vano portacavo:

Estrarre il cavo alla lunghezza necessaria.

**MUM56..**

Avvolgicavo automatico:

estrarre il cavo con un solo movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 100 cm) e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.

Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: tirare un poco il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata.

Tirare poi di nuovo un poco il cavo e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.



Attenzione!

Non torcere il cavo durante il riavvolgimento. Negli apparecchi con avvolgicavo automatico non introdurre il cavo con la mano. Se il cavo si blocca, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere.

- Inserire la spina di alimentazione.

Ciotola ed utensili**Pericolo di ferite da utensili in rotazione**

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Lavorare solo con il coperchio (12) applicato!

Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile.

Muovere il braccio oscillante solo quando l'utensile si è fermato.

Per motivi di sicurezza l'uso dell'apparecchio è consentito solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperti di sicurezza ingranaggi (6, 9).

**Attenzione!**

Usare la ciotola solo per il lavoro con questo apparecchio.

Frustra (13)

per mescolare paste, per es. pasta fluida miscelata

**Sbattitore (14)**

per montare alburme d'uovo, panna e paste leggere, per es. pasta biscotto

**Braccio impastatore (15)**

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

**Lavoro con la ciotola****e gli utensili****Figura 3**

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

Avvertenza:

Per il braccio impastatore ruotare la spatola, finché il braccio impastatore non s'arresta (figura 3-4b).

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

Il nostro consiglio:

- frusta per mescolare: prima aggiungere mescolando alla velocità 1 (1), dopo selezionare la velocità 7 (4)
- sbattitore: grado 7 (4), aggiungere e mescolare al grado 1 (1)
- braccio impastatore: mescolare prima al grado 1 (1), impastare al grado 3 (2)

Aggiungere ingredienti

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.
- oppure
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Introdurre gli ingredienti.

Dopo il lavoro

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Sminuzzatore continuo**Pericolo ferite**

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo! Montare/smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta. Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

Attenzione!

Usare lo sminuzzatore continuo solo nello stato di montaggio completo. Non montare mai lo sminuzzatore continuo sull'apparecchio principale.

Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di funzionamento mostrata.

Rottura prestabilita**Figura 15**

Il punto di rottura prestabilita integrato protegge l'ingranaggio dell'apparecchio.

In caso di sovraccarico l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo si spezza.

Ma può essere facilmente sostituito.

Un nuovo asse di azionamento con trascinatore può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione al grado 5 (3).

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

«1» per il lato di taglio spesso

«3» per il lato di taglio sottile

Attenzione!

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

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

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

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

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

«2» per il lato grattugia grossa

«4» per il lato grattugia fine

Attenzione!

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci.

Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso al grado 7 (4).

Disco grattugia – medio-fine

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

Lavorazione al grado 7 (4).

Attenzione!

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

Lavoro con lo**sminuzzatore continuo****Figura 16**

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.
- Applicare la ciotola impastatrice:
 - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
 - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **1**.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio dello sminuzzatore continuo.
- Con una mano tenere fermo in basso l'asse di azionamento con il punto di rottura prestabilita.
- Applicare il disco per affettare o grattugiare desiderato. Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
- Afferrare l'asse di azionamento sull'estremità superiore ed introdurlo nella carcassa.
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

Attenzione!

Evitare un intasamento dell'alimento tagliato nell'apertura di uscita.

Consiglio: per un alimento tagliato in modo omogeneo, tagliare i prodotti sottili legati in mazzetto.

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

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.

- Rimuovere l'asse di azionamento con il disco. A tal fine spingere da sotto l'asse di azionamento con il dito (**figura 11**).
- Pulire le parti.

Frullatore



Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo! Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.



Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

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

Lavorare con il frullatore **Figura 11**

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **3**.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Applicare il bicchiere frullatore (riferimento sul manico allineato al riferimento dell'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
Massima quantità di liquido = 1,25 litri; massima quantità di liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi = 0,5 litro; quantità di lavorazione ottimale, solidi = da 50 a 100 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto nell'impugnatura del frullatore. Il nasello deve essere chiudersi con uno scatto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiungere ingredienti

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

oppure

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

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo il lavoro

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.

Consiglio: il frullatore deve essere lavato preferibilmente subito dopo l'uso.

Pulizia e cura



Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Pulire l'apparecchio base



Pericolo di scossa elettrica!

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente. Non usare pulitrici a getto di vapore.

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Pulire l'apparecchio base ed i coperchi di sicurezza ingranaggi con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per stoviglie.
- Infine asciugare l'apparecchio.

Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

Ciotola impastatrice ed utensili sono lavabili in lavastoviglie.

Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo durante il lavaggio potrebbe causare deformazioni permanenti!

Pulire lo sminuzzatore continuo

Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: per la rimozione della patina rossa dopo la lavorazione, per es. delle carote, mettere un poco di olio alimentare su un panno e con questo strofinare lo sminuzzatore continuo (non i dischi sminuzzatori). Lavare poi lo sminuzzatore continuo.

Pulire il frullatore



Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

Il bicchiere frullatore, il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: Dopo la lavorazione di liquidi è spesso sufficiente lavare il frullatore, senza separarlo dall'apparecchio. A tal fine introdurre un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore montato. Accendere il frullatore per qualche secondo (grado M). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.



Avvertenza importante

Se necessario lavare la borsa portaccessori. Osservare le indicazioni per il trattamento nella borsa.

Conservazione



Pericolo di ferite!

Quando l'apparecchio non è in uso estrarre la spina di rete.

Figura 13

- Riporre gli utensili ed i dischi sminuzzatori nella borsa portaccessori.
- Conservare la borsa portaccessori nella ciotola.
- Per la conservazione nell'imballaggio originale vedi **figura 14**.

Rimedio in caso di guasti



Pericolo di ferite!

Prima di riparare un guasto, estrarre la spina d'alimentazione.



Avvertenze importanti per MUM54../MUM56..

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

Il braccio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

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

Guasto

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio

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

Guasto

L'apparecchio si spegne durante l'uso.

La sicurezza di sovraccarico si è attivata.

Sono stati lavorati troppi alimenti contemporaneamente.

Rimedio

- Spegner l'apparecchio.
- Ridurre la quantità di lavorazione. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»!).

Guasto

Ad ingranaggio in rotazione è stato azionato per errore il pulsante di sblocco.

Il braccio oscillante si solleva.

L'ingranaggio si disinserisce, ma non resta fermo nella posizione di cambio utensile.

Rimedio

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Portare il braccio nella posizione **1**.
- Accendere l'apparecchio (velocità **1**).
- Spegner di nuovo l'apparecchio.
- L'utensile resta fermo nella posizione di cambio utensile.

Guasto

Il frullatore comincia a non funzionare o si ferma durante l'uso, l'ingranaggio «ronza».

La lama è bloccata.

Rimedio

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

**Avvertenza importante**

Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Esempi d'impiego**Panna montata**

100 g–600 g

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

**Albume**

Da 1 a 8 albumi

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

**Pasta biscotto**

Ricetta base

2 uova

2–3 cucchiaini acqua calda

100 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

70 g farina

70 g fecola

eventualmente lievito in polvere

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



Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

3–4 uova

200–250 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di

½ limone

200–250 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)

500 g farina

1 bustina lievito in polvere

125 ml latte

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



Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

125 g burro (a temperatura ambiente)

100–125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero

vanigliato

250 g farina

eventualmente lievito in polvere

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

Da 500 g di farina:

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta con lievito per dolce:

Ricetta base

500 g farina

1 uovo

80 g burro (a temperatura ambiente)

80 g zucchero

200–250 ml latte tiepido

25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco

Buccia di ½ limone

1 pizzico sale

- Mescolare tutti gli ingredienti con il braccio impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–6 minuti al grado 3 (2).

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta

Ricetta base

300 g farina

3 uova

secondo necessità 1–2 cucchiaini (10–20 g) di acqua fredda

- Lavorare tutti gli ingredienti da 3–5 minuti circa al grado 3 (2) in una pasta.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Maionese

2 uova

2 cucchiaini di senape

¼ l di olio

2 cucchiaini succo di limone o aceto

1 pizzico sale



1 pizzico di zucchero

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

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

Consumare la maionese subito.

Non conservarla.

Companatico al miele spalmabile

30 g burro (dal frigorifero, 7 °C)

190 g miele (dal frigorifero, 7 °C)

- Tagliare il burro a pezzetti e metterlo nel frullatore.
- Aggiungere il miele e frullare per 15 secondi al grado 7 (4).



Smaltimento



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

Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.

Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.

Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Accessorio speciale



MUZ5ZP1

Spremiagrumi

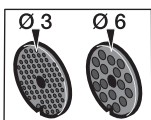
Per spremere arance, limoni e pompelmi.



MUZ5FW1

Tritacarne

Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.

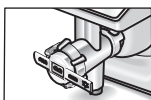


MUZ45LS1

Set dischi forati fine (3 mm), grosso (6 mm)

Per il tritacarne MUZ5FW1.

Fine per paté e paste da spalmare, grosso per salsicce arrostiti e speck.

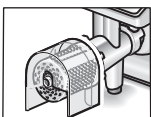


MUZ45SV1

Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata

Per il tritacarne MUZ5FW1.

Con forma metallica per 4 diverse forme di dolci.

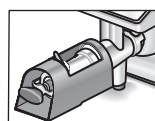


MUZ45RS1

Adattatore grattugia

Per il tritacarne MUZ5FW1.

Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e panini rappresi.

**MUZ45FV1**

Adattatore spremifrutta

Per il tritacarne MUZ5FW1.

Per fare la passata di bacche, esclusi i lamponi, di pomodori e di frutti di rosa canina. Nello stesso tempo al ribes vengono tolti ad es. automaticamente peduncoli e semi.

**MUZ45PS1**

Disco per patatine fritte

Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1.

Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.

**MUZ45AG1**

Disco verdura Asia

Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1.

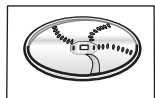
Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.

**MUZ45RS1**

Disco grattugia grosso

Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1.

Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.

**MUZ45KP1**

Disco per frittelle di patate

Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1.

Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostiti in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.

**MUZ5ER2**

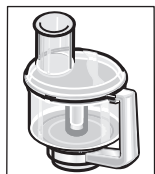
Ciotola impastatrice di acciaio inox

Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.

**MUZ5MX1**

Adattatore frullatore in plastica

Per frullare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare maionese, per sminuzzare frutta e noci, per frantumare cubetti di ghiaccio.

**MUZ5MM1 ***

Multimixer

Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per grattugiare carote, rafano e formaggio, per sminuzzare noci e cioccolato freddo.

* L'accessorio può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti (codice di ordinazione N° 572185).

Inhoud

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

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

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten het gebruik in kantines van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere industriële bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. De voorgeschreven maximumhoeveelheden niet overschrijden.

Lees de gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig en bewaar deze goed. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden. De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen (zie ook het modeloverzicht, **afb. M**). Het apparaat is onderhoudsvrij.

Voor uw veiligheid

Algemene veiligheidsvoorschriften



Gevaar van een elektrische schok!

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Alleen voor gebruik binnenshuis.

Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd.

Kinderen uit de buurt van het kussen houden. Het apparaat niet laten bedienen door personen (ook kinderen) met verminderde zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens, of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan van of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt.

Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken. Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaar te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Niet in draaiende onderdelen grijpen.

Om veiligheidsredenen mag het apparaat uitsluitend worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdeksels (6, 9).

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

Het basisapparaat niet in water dompelen of onder stromend water reinigen.

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

Niet meer dan één hulpstuk of toebehoren tegelijk gebruiken.

Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.



Belangrijke aanwijzing

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

Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

Zie tabel „Bedrijfsposities”

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

- wanneer de kom (11) is aangebracht en door hem te draaien is vastgeklit en
- het beschermdeksel van de mixeraandrijving (9) is aangebracht.

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld, maar na de stroomstoring gaat de motor niet opnieuw lopen.

Opnieuw inschakelen: draaischakelaar op **0/off** draaien, dan inschakelen.

Overbelastingsbeveiliging

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

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

Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.



Voorzichtig! Draaiende messen.



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken!
Niet in de vulopening grijpen.

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen
a.u.b. **Afb. A**

Basisapparaat

- 1 Ontgrendelknop
- 2 Draaiarm

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

- 3 Draaischakelaar

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

MUM52..:

0/off = stop

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

Stand **1–4**, draaisnelheid:

1 = laag toerental – langzaam,
4 = hoog toerental – snel.

MUM54../MUM56..:

0/off = stop

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

Stand **1–7**, draaisnelheid:

1 = laag toerental – langzaam,
7 = hoog toerental – snel.

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

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

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

5 Aandrijving

– voor doorloopsnijder

– en citruspers (extra toebehoren *).

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

6 Aandrijvingsbeschermdeksel

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

7 Aandrijving voor hulpstukken

(roergarde, kloggarde, kneedhaak) en vleesmolen (extra toebehoren *)

8 Antrieb für Mixer (extra toebehoren *)

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

9 Aandrijvingsbeschermdeksel mixer

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 Kloggarde

15 Kneedhaak met deegvanger

16 Opbergzak voor toebehoren

Voor het opbergen van de hulpstukken en de fijnmaakschijven.

Doorloopsnijder

17 Stopper

18 Deksel met vulschacht

19 Fijnmaakschijven

19a Snij-draaischijf – dik/dun

19b Rasp-draaischijf – grof/fijn

19c Maalschijf – middelfijn

20 Aandrijfas met meenemer

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.

Bedrijfs-stand	Aandrijving		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1–4	1–7
			1–4	1–7
			1–2	1–3
2	7	*	–	–
3	5		2–4	3–7
			2–4	3–7

4	8			3–4	5–7
	7			3–4	5–7

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

Bedienen



Verwondingsgevaar!

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



Attentie!

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

Het apparaat niet zonder ingrediënten gebruiken.

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

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



Belangrijke aanwijzing

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

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

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

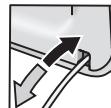
Vorbereiden

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

MUM52../MUM54..

Snoeropbergvak:

De kabel tot de gewenste lengte uittrekken.



MUM56..

Automatische snoeropwikkeling:

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

Het snoer inkorten:

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

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

**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 afwickelen 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 (6, 9).

**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****Afb. 13**

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

N.B.:

Bij de kneedhaak de deegvanger draaien tot de kneedhaak kan worden vastgeklit (**afb. 13-4b**).

- 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.

Breekpunt

Het ingebouwde breekpunt beschermt de aandrijving van het apparaat.

Bij overbelasting breekt de aandrijfas van de doorloopsnijder. Deze kan echter makkelijk worden vervangen.

Een nieuwe aandrijfas met meenemer is verkrijgbaar bij de klantenservice.

Snij-draaischijf – dik/dun



voor het snijden van fruit en groente.

Verwerking op stand 5 (3).

Aanduiding op de snij-draaischijf:

„1“ voor de dikke snijzijde

„3“ voor de dunne snijzijde

Attentie!

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

Rasp-draaischijf – grof/fijn



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

Aanduiding op de rasp-draaischijf:

„2“ voor de grove raspzijde

„4“ voor de fijne raspzijde

Attentie!

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

Maalschijf – middelfijn



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

Verwerking op stand 7 (4).

Attentie!

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

Werken met de doorloopsnijder Afb. 6

- 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 **1** zetten.
- Aandrijvingsbeschermdeksel verwijderen van de aandrijving van de doorloopsnijder.
- Aandrijfas met het breekpunt naar beneden met één hand onderaan vasthouden.
- Gewenste snij- of raspschijf aanbrengen. Bij draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.
- Aandrijfas bovenaan vastpakken en in de behuizing aanbrengen.
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Doorloopsnijder op de aandrijving plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten.
- De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en aandrukken met de stopper.

Attentie!

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

Tip: Voor een gelijkmatig gesneden product 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.
- Aandrijfas met schijf verwijderen. Daartoe met de vinger van onderaf tegen de aandrijfas drukken (afb. ).
- 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 **3** 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. De neus moet vastklikken.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen

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

of

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

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

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

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

Reiniging en onderhoud



Attentie!

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

Basisapparaat reinigen



Gevaar van een elektrische schok!

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

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

Kom en hulpstukken reinigen

De kom en de hulpstukken kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

Doorloopsnijder reinigen

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

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

Mixer reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixermes niet met blote handen reinigen.

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

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



Belangrijke aanwijzing

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

Opbergen



Verwondingsgevaar!

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

Afb.

- 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 klopgerde 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 klopgerde 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



Mayonaise

- 2 eieren
- 2 theelepel mosterd
- ¼ l olie
- 2 EL citroensap of azijn
- 1 snufje zout
- beetje suiker

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

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

De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.

Honingboter

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

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



Afvoeren van afval



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

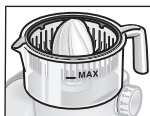
Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

Garantievoorwaarden

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



Extra toebehoren



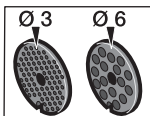
MUZ5ZP1
Citruspers

Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruit.



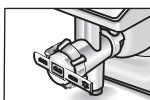
MUZ5FW1
Vleesmolen

Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.



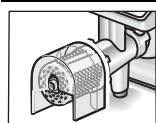
MUZ45LS1
Ponsschijvenset fijn (3 mm), grof (6 mm)

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



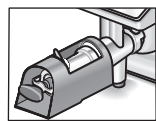
MUZ45SV1
Spritsgebak-hulpstuk

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



MUZ45RS1
Maalvoorzetstuk

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



MUZ45FV1
Fruitpershulpstuk

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



MUZ45PS1
Patates-fritesschijf

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



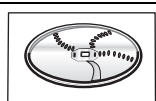
MUZ45AG1
Azia-groenteschijf

Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1.
Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.



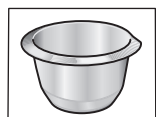
MUZ45RS1
Maalschijf grof

Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1.
Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.



MUZ45KP1
Aardappelkoekjesschijf

Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1.
Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.



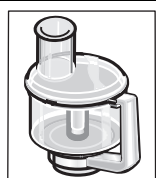
MUZ5ER2
Roestvrijstalen kom

In de kom kunnen max. 750 g meel plus ingrediënten worden verwerkt.



MUZ5MX1
Mixer-opzetstuk kunststof

Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, en het malen van ijsblokjes.



MUZ5MM1 *
Multimixer

Voor het hakken van kruiden, groente, appels en vlees, voor het raspen van wortels, rammenas en kaas, voor het fijnraspen van noten en gekoelde chocolade.

* Toebehoren kan bij de klantenservice worden aangeschaft (bestelnr. 572185).

Wijzigingen voorbehouden.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	55
Overblik	56
Betjening	57
Rengøring og pleje	60
Opbevaring	60
Hjælp i tilfælde af fejl	60
Opskrifter/ingredienser/forarbejdning	61
Bortskaffelse	62
Garantibetingelser	62
Ekstratilbehør	63

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.

Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat. Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f. eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Benyt kun apparatet til de fastlagte formål og til de mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke de foreskrevne max. mængder.

Læs venligst brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den et sikkert sted til senere brug. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer. Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller (se også modeloversigt, **Billede M**). Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

For din egen sikkerheds skyld

Generelle sikkerhedstips

Risiko for elektrisk stød!

Apparatet skal tilsluttes og bruges i henhold til angivelserne på typeskiltet. Det må kun bruges i lukkede rum.

Må kun tages i brug, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

Hold børn væk fra apparatet.

Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringsevne eller psykisk evne eller med

manglende erfaring og viden må ikke betjene apparatet, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed.

Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten. Apparatet må kun bruges under opsyn.

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

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

Apparatet må kun repareres af fabrikantens servicepersonale.

Sikkerhedstips til dette apparat

Stik ikke fingrene ind i roterende dele.

Apparatet må af sikkerhedsmæssige grunde kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelsesslåg (6, 9).

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

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

Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.

Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsanvisninger.

Brug kun et redskab eller et tilbehør ad gangen.

Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten.



Vigtige råd

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

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring

Se tabel „Arbejdspositioner“

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

- hvis skålen (11) er sat i og drejet helt fast **og**
- låget til drevudtag til blender (9) er sat på.

Indkoblingssikring

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

Overbelastningssikring

Slukker motoren automatisk, mens den er i brug, er overbelastningssikringen slået fra.

En mulig årsag kan være, at for store mængder levnedsmidler er blevet forarbejdet på en gang.

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

Forklaring af symbolerne på apparat og tilbehør



Følg instrukserne i brugsanvisningen.



Vær forsigtig! Roterende knive.



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

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede

Motorenhed

1 Sikkerhedsknap

2 Svingarmen

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

3 Drejekontakt

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

MUM52..:

0/off = stop

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

Trin **1–4** = arbejdshastighed:

1 = lav hastighed – langsom,

4 = høj hastighed – hurtig.

MUM54../MUM56..:

0/off = stop

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

Trin **1–7** = arbejdshastighed:

1 = lav hastighed – langsom,

7 = høj hastighed – hurtig.

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

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

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

5 Drev til

– hurtigsnitter og

– **citruspresse (specialtilbehør *)**.

Sæt beskyttelseskappen på, når drevet ikke er i brug.

6 Låg til drevudtag

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

7 Drev til redskaber (røreris, piskeris, dejkrog) og kødhakker (specialtilbehør *)

8 Drevudtag til blender (specialtilbehør *)

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

9 Låg til drevudtag til blender

10 Opbevaring af ledning

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

MUM56..: Automatisk ledningsoprul

Skål med tilbehør

11 Røreskål af stål

12 Låg

Redskab

13 Røreris

14 Piskeris

15 Dejkroge med dejskraber

16 Tilbehørstaske

Bruges til at opbevare redskaber og finhakningsskiver.

Hurtigsnitter

17 Frugt-/grøntsagsstopper

18 Låg med påfyldningsåbning

19 Finhakningsskiver

19a Vende-snitte-skive – tyk/tynd

19b Vende-råkostskive – grov/fin

19c Riveskive – middelfin

20 Drivaksel med medbringer

21 Hus med åbning

Blender *

22 Blenderbæger

23 Låg

24 Tragt

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

Arbejdspositioner

Billede



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	5		2-4	3-7
			2-4	3-7
4	8		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

* Isætning/udtagning af røris, 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. arbejdhastighed, 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 arbejdhastighed, når der bruges redskaber og tilbehør.

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

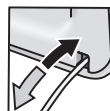
Forberedelse

- 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 arbejds længde 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 (6, 9).

**OBS!**

Brug kun skålen til arbejde med dette apparat.

Røreris (13)

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

**Piskeris (14)**

bruges til piskede æggeghvider, 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**

- 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 påfyldningsskakt.

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.

Fast brudsted

Det faste brudsted beskytter apparatets drev. Drivakslen på hurtigsnitneren brækker, hvis den overbelastes. Den er nem at udskifte. En ny drivaksel med medbringer kan købes hos kundeservice.

Vende-snitteknive – tyk/tynd

til snitning af frugt og grønt.

Forarbejdning på trin 5 (3).

Betegnelse på vende-snitteknive:

„1“ for den tykke skæreside

„3“ for den tynde skæreside

Pas på!

Vende-snittekniven 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!

Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod.

Arbejde med hurtigsnitteren



- 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 **1**.
- Tag låget til drevudtag af drevet på hurtigsnitteren.
- Hold det faste brudsted på drivakslen nedad med en hånd.
- Anbring den ønskede rive- eller råkostskive. Hvis der benyttes en vendeskive, skal man være opmærksom på, at den rigtige side vender opad.
- Tag fat i den øverste ende på drivakslen og sæt den ind i huset.
- 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.
- 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 drivaksel med skive af.
- Tryk hertil fingeren mod drivakslen nedefra (**Billede I**).
- 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



- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **3**.
- 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. Næsen skal være faldet i hak.
- Stil grebet på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser

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

Efter arbejdet

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

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje



OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler.
Overfladerne kan beskadiges.

Rengøring af grundmodel



Risiko for strømstød!

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

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

Rengøring af skål og redskab

Skål og redskaber kan sættes i 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 hhv. en defekt på apparatet vises med en blinkende driftslampe.

Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

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

Fejl

Apparatet starter ikke.

Afhjælpning

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

Fejl

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

Afhjælpning

- Sluk for apparatet.
- Reducer 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.

Opskrifter/ingredienser/ forarbejdning

Flødeskum

100 g–600 g

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

Æggehvider

1 til 8 æggehvider

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



Lagkagebund

Grundopskrift

2 æg

2–3 spsk varmt vand

100 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

70 g mel

70 g maizenamel

evt. bagepulver

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

Max. mængde: 2 x grunddej

Rørdej

Grundopskrift

3–4 æg

200–250 g sukker

1 knivspids salt

1 lille pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron

200–250 g smør eller margarine

(rumtemperatur)

500 g mel

1 lille pakke bagepulver

125 ml mælk

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

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 røriset.

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 æltekroge.

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

Mayonnaise

2 æg

2 tsk sennep

¼ l olie

2 spsk citronsaft eller eddike

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

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

Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid.



Honning til at smøre på brød

30 g smør (fra køleskabet, 7 °C)

190 g honning (fra køleskabet, 7 °C)

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



Bortskaffelse



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

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

Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti.

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

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

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



Ekstratilbehør



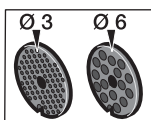
MUZ5ZP1
Citruspresse

Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.



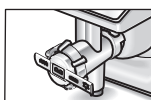
MUZ5FW1
Kødhakker

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



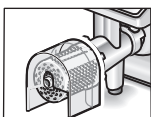
MUZ45LS1
Hulskive-sæt fin
(3 mm), grov (6 mm)

Til kødhakkeren MUZ5FW1.
Fin til postejer og smurt pålæg, grov til pølser og bacon.



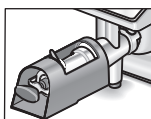
MUZ45SV1
Småkageformsæt

Til kødhakkeren MUZ5FW1.
Med metalskabelon til 4 forskellige småkageformer.



MUZ45RS1
Kornkværn

Til kødhakkeren MUZ5FW1.
Til at rive nødder, mandler, chokolade og tørrede rundstykker.



MUZ45FV1
Frugtpresse

Til kødhakkeren MUZ5FW1.
Til at presse bærfrugt til mos – undtagen hindbær, tomater og hyben. Samtidigt fjernes stilk og kerner automatisk fra f. eks. ribs.



MUZ45PS1
Pommes-frites-jern

Til hurtigsnitteren MUZ5DS1.
Til at skære rå kartofler til pommes frites.



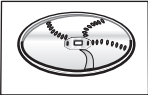
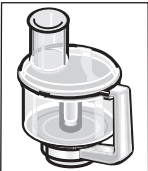
MUZ45AG1
Asia-grønt-skive

Til hurtigsnitteren MUZ5DS1.
Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.



MUZ45RS1
Riveskive grov

Til hurtigsnitteren MUZ5DS1.
Til at rive rå kartofler til f. eks. kartoffelfrikadeller/søsterkage eller kartoffelboller.

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

* Tilbehørsdel kan købes hos serviceteknikeren (bestill.nr. 572185).

Innhold

For din egen sikkerhet	65
En oversikt	66
Betjening	67
Rengjøring og pleie	70
Oppbevaring	70
Hjelp ved feil	70
Eksempler på bruken	71
Avskaffing	72
Garantibetingelser	72
Ekstra tilbehør	73

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.

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Med bruk i små bedrifter med tekjøkken menes små kjøkken for medarbeidere i f. eks. butikker, kontorer, landbruksbedrifter og andre småbedrifter, såsom bruk på gjesterom i pensjonater, små hoteller eller lignende innretninger.

Maskinen må kun brukes forskriftsmessig og for å bearbeide vanlige husholdningsmengder innen vanlige bearbeidelsestider.

Den foreskrevne høyeste mengden må ikke overskrides.

Vennligst les oppmerksomt igjennom bruksanvisningen og oppbevar denne omhyggelig. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

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

Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser (se også modelloversikt, **Bilde M**). Maskinen er vedlikeholdsfri.

For din egen sikkerhet

Generelle sikkerhetsveiledninger



Fare for elektrisk støt!

Apparatet må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Apparatet må kun brukes i lukkede rom.

Det må kun benyttes når den elektriske ledningen og apparatet selv ikke viser tegn på ytre skade.

Hold barn borte fra apparatet.

Personer (også barn) med reduserte åndelige svakheter eller evner, eller som mangler erfaringer og kunnskaper om apparatet, må ikke få betjene det, med mindre de har fått opplæring i bruken av apparatet og under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten. Trekk støpselet ut av stikkontakten etter bruk, dersom du forlater rommet eller dersom det oppstår feil.

Maskinen må kun brukes under oppsyn. Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater. Dersom strømkabelen på denne maskinen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, vår kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare. Reparasjoner på maskinen må kun foretas av vår kundeservice.

Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet

Ikke ta på roterende deler.

Av sikkerhetsgrunner må apparatet kun brukes dersom de drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelser (6, 9).

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

Basismaskinen må ikke dyppes ned eller rengjøres under rennende vann.

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

Bruk kun et verktøy hhv. tilbehør.

Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren.



Viktig henvisning

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

Sikkerhetssystemer

Innkoplingssikring

Se tabell "Arbeidsposisjoner".

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

- når bollen (11) er satt på, er skrudd på til den stopper og
- når lokket på mikserdrevet (9) er satt på.

Sikring mot gjeninnkopling

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

Overbelastningssikring

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

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

Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret



Anvisninger i bruksveiledningen må følges.



Vær forsiktig! Roterende kniver.



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

En oversikt

Klaff ut siden med billedtekster. Bilde

Basismaskin

1 Utløsningstast

2 Svingarm

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

3 Dreiebryter

Etter utkopligen (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 elektriske sikringen er utløst hhv. ved en defekt på apparatet, se kapittel "Hjelp ved feil".

5 Drev for

– gjennomløpskutter og
– sitruspresse (ekstra tilbehør *).

Når den ikke brukes må beskyttelseslokket settes på.

6 Beskyttelsesdeksel for drevene

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

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

8 Drev for mikser (ekstra tilbehør *)

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

9 Beskyttelsesdeksel for mikserdrevet

10 Kabeloppkveiling

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

MUM56...: Kabeloppullingsautomatikk

Bollen med tilbehør

11 Rustfri eltebolle i stål

12 Lökk

Verktøy

13 Rørepinne

14 Visp

15 Eltekrok med deigskrape

16 Veske for tilbehør

For oppbevaring av verktøy og kuttesskiver.

Gjennomløpskutter

17 Støter

18 Lökk med påfyllingssjakt

19 Kuttesskiver

19a Vende-skjæreskive – tykk/tynn

19b Vende-raspeskive – grov/fin

19c Raspeskive – middels fin

20 Drivaksling med medbringer

21 Kasse med utløpsåpning

Mikser *

22 Miksebeger

23 Lökk

24 Trakt

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

Arbeidsposisjoner

Bilde B

! Obs!

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



Henvisning

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

Innstilling av arbeidsposisjonen:

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

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

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

Betjening



Fare for skade!

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

! Obs!

Maskinen må kun drives med tilbehør/verktøy i arbeidsstilling.

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

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



Viktig henvisning

De retningsverdiene for arbeidshastigheten som er anbefalt i denne bruksveiledningen, relaterer til apparater med en dreiebryter med 7 trinn.

For apparater med 4-trinns dreiebryter finner du verdiene hhv. i parentes bak.

I denne bruksveiledningen finnes det et klistremerke med retningsverdier for arbeidshastigheten på apparatet når det brukes verktøy hhv. tilbehør.

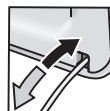
Vi anbefaler å lime dette klistremerket på apparatet (**bilde C**).

Forberedning

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

MUM52../MUM54..

Rom for oppvikling av kabelen
Trekk ut kabelen til ønsket lengde.



MUM56..

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

Forringing av arbeidslengden:

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



Obs!

Kabelen må ikke fordreies når den skyves inn. Ved maskiner med kabelopprollingsautomatikk 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 bevegese etter at verktøyet står stille.

Av sikkerhetsgrunner må apparatet kun brukes dersom de drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelser (6, 9).



Obs!

Bollen må kun brukes for arbeider med dette apparatet.

Rørepinne (13)

for røring av deig, f. eks. kakeideig



Visp (14)

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



Eltekrok (15)

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



Arbeider med bollen og verktøy

Bilde

- 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.

Henviising:

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

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

Vår anbefaling:

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

Påfylling av tilsetninger

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

Etter arbeidet

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

Gjennomløpskutter



Fare for skade

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

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

Ikke grip inn i påfyllingssjakten.

Obs!

Gjennomløpskutter må kun brukes når den er komplett satt sammen.

Gjennomløpskutteren må aldri monteres sammen på basismaskinen.

Gjennomløpskutteren må kun brukes i den driftsposisjonen som er vist.

Fastlagt bruddsted

Bilde

Det fastlagte bruddstedet beskytter motoren mot skade. Ved overbelastning brykker drivakslingen på gjennomløpskutteren. Denne kan imidlertid lett skiftes ut.

En ny drivaksling med medbringer kan kjøpes hos kundeservice.

Vende-skjæreskive – tykk/tynn



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

Betegnelsen på vende-skjæreskiven:

“1” for den tykke skjæresiden

“3” for den tynne skjæresiden

Obs!

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

Vende-raspeskive – grov/fin



for å raspe grønnsaker, frukt og ost,
dessuten hard ost (f. eks. Parmesan).

Arbeid på trinn 3 (2) eller 4 (3).

Betegnelsen på vende-raspeskiven:

“2” for den grove raspeskiven

“4” for den fine raspeskiven

Obs!

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

Raspeskive – middels fin



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

Bearbeiding på trinn 7 (4).

Obs!

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

Arbeider med gjennomløpskutteren

Bilde 

- Trykk utløsningsstasten og sett svingarmen i posisjon 2.
- Sett inn bollen:
 - sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den,
 - dreid den mot klokken retning til den stopper.
- Trykk utløsningsstasten og sett svingarmen i posisjon 1.
- Vernelokket på drevet på gjennomløpskutteren tas av.
- Drivakslingen med bruddstedet holdes fast med den ene hånden nede.
- Legg inn ønsket skjære- eller raspeskive. Ved vendeskiven må det passes på at den ønskede siden peker oppover.
- Ta øverst på drivakslingen og sett den inn i kassen.
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og dreid det i klokken retning inntil anslag.
- Gjennomløpskutteren settes oppå drevet og dreies i klokken retning inntil anslag.

- 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: Tynne ting som skal skjæres, bør bantes sammen før det bearbeides.

Henvvisning: 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 ut drivakslingen med skiven. Hertil trykkes fingeren nedenfra mot drivakslingen (**bilde **).
- 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 trekten 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 

- Trykk utløsningsknappen og sett svingarmen i posisjon 3.
- Ta av vernedekselet 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.
"Nesen" må være smekket i.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av tilsetninger

- 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.
- Dreii mikseren i klokken retning og ta den av.

Tips: Rengjør mikseren helst straks etter bruk.

Rengjøring og pleie



Obs!

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

Rengjøring av basismaskinen.



Fare for strømstøt!

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

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

Rengjøring av rørebollen og verktøy

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

Rengjøring av gjennomløpskutteren

Alle delene på gjennomløpskutteren kan vaskes i oppvaskmaskin.

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

Rengjøring av mikseren



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Miksekniven må ikke berøres med hendene.

Miksebeger, lokk og trakten kan vaskes i maskinen.

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

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



Viktig henvisning

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

Oppbevaring



Fare for skade!

Når apparatet ikke skal brukes, må støpselet trekkes ut.

Bilde

- 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 MUM56../MUM56..

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

Svingarmen må være riktig smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.

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

Feil

Maskinen går ikke.

Utbedring:

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

Feil

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

Utbedring:

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

Feil

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

Utbedring:

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

Feil

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

Utbedring:

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



Viktig henvisning

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

Eksempler på bruken

Vispet kremfløte

100 g–600 g

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



Stiv eggehvite

1 til 8 eggehviter

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



Biskuitdeig

Grunnoppskrift

2 egg

2–3 spiseskje varmt vann

100 g sukker

1 ts vaniljesukker

70 g mel

70 g potetmel

evt. bakepulver

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



Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

Rørt formkakeideig

Grunnoppskrift

3–4 egg

200–250 g sukker

1 knivsodd salt

1 ts vaniljesukker eller skall av ½ sitron

200–250 g smør eller margarin (med romtemperatur)

500 g mel

1 ts bakepulver

125 ml melk

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



Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften

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:

- Elt 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.

Majones

2 egg

2 ts sennep

¼ liter olje

2 spiseskje sitronsalt eller eddik

1 knivsodd salt

1 knivsodd sukker

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene i noen sekunder (unntatt oljen) på trinn 3 (2) eller 4 (3).



- Slå mikseren over på trinn 7 (4). La oljen renne langsomt igjennom trakten og miks til majonesen emulgerer.

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

Honning pålegg

30 g smør (fra kjøleskapet, 7 °C)

190 g honning (fra kjøleskapet, 7 °C)

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



Avskaffing



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

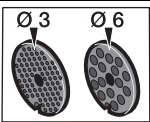
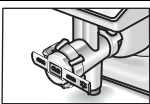
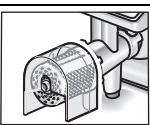
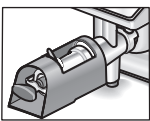
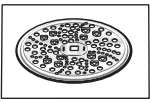
Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fås ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

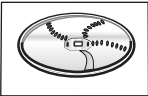
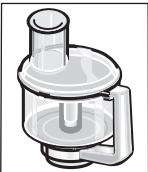
Garantibetingelser

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



Ekstra tilbehør

	MUZ5ZP1 Sitruspresse	For pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.
	MUZ5FW1 Kjøttkvern	For kutting av ferskt kjøtt for tilberedning av karbonader eller kjøttpudding.
	MUZ45LS1 Innsats for hullskive fin (3 mm), grov (6 mm)	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Fin for tilberedning av postei eller mousse, grov for stekepølser og bacon.
	MUZ45SV1 Forsats for sprøyte- bakst	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Med metallsjablone for 4 forskjellige bakeformer.
	MUZ45RS1 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 grønnsakskive	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.
	MUZ45RS1 Riveskive grov	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For riving av rå poteter, f. eks. for potetkaker eller kumle.

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

* Tilbehørsdelene kan fåes via kundeservice (best. nr. 572185).

Innehåll

För din säkerhet	75
Översikt bilderna	76
Montering och start	77
Rengöring och skötsel	80
Förvaring	81
Råd vid fel	81
Exempel på vad du kan göra med maskinen	82
Den gamla maskinen	83
Konsumentbestämmelser	83
Extra tillbehör	83

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

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten.

Använd maskinen för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte maxmängden.

Läs noggrant bruksanvisningen och spara den. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår när produkten inte används i enlighet med bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Obs! Bruksanvisningen gäller för flera varianter av maskinen (se även modellöversikt, **bild III**). Köksmaskinen är underhållsfri.

För din säkerhet

Allmänna säkerhetsanvisningar



Risk för elektriska stötar!

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt. Får endast användas i slutna rum.

Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda produkten.

Låt inte personer (gäller även barn) med reducerad kroppslig sinnesförmåga eller mental förmåga eller med otillräckligt erfarenhet och kunskap använda produkten utan att ha uppsikt över dem eller att de fått instruktioner om hur produkten ska användas av en person, som ansvarar för deras säkerhet.

Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

Håll alltid maskinen under uppsikt när den används.

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

Reparationer på produkten får endast utföras av service.

Säkerhetsanvisningar just för denna produkt

Stoppa aldrig ned handen i något tillbehör som roterar!

Av säkerhetsskäl får maskinen endast startas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (6, 9).

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

Diska aldrig motorstativet och skölj det aldrig under rinnande vatten utan torka det rent med fuktig duk.

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

Använd bara ett verktyg resp. tillbör åt gången.

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



Viktigt

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

Säkerhetssystem

Säkerhetsspärr

Se tabellen över olika arbetslägen för funktionsarmen

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

- när blandarskålen (11) sitter på uttaget och vridits fast och
- skyddslocket (9) sitter över mixeruttaget.

Säkerhetsspärr vid strömvabrott

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

Säkerhetsspärr vid överbelastning

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

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

Förklaring av symbolerna på maskinen resp. tillbehören



Följ anvisningarna i bruksanvisningen.



Viktigt! Roterande kniv.



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

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder. Bild 

Motordel

1 Låsknapp för den ställbara funktionsarmen

2 Ställbar funktionsarm

Utrustad med funktionen Easy Armlift som gör det lätt att svänga upp funktionsarmen (se avsnittet "Arbetslägen").

3 Strömvred

När maskinen stängts av (läge **0/off**) körs maskinen automatiskt till optimalt läge för byte av verktyg.

MUM52..:

0/off = Stop

M = Momentläge (så länge vredet hålls i det här läget arbetar mixern på högsta hastighet).

Läge **1–4** = Hastigheter

1 = långsam hastighet – långsamt,

4 = snabb hastighet – snabbt.

MUM54../MUM56..:

0/off = Stop

M = Momentläge (så länge vredet hålls i det här läget arbetar mixern på högsta hastighet).

Läge **1–7** = Hastigheter

1 = långsam hastighet – långsamt,

7 = snabb hastighet – snabbt.

4 Lampa (MUM54../56..)

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

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

5 Drivuttag för

– grönsaksskärare och

– citruspress (extra tillbehör *).

Skyddslocket ska sitta på uttaget när det inte används.

6 Skyddslock till drivuttag

När du behöver ta bort skyddslocket över drivuttaget, tryck baktill på locket och ta av det.

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

8 Drivuttag för mixer (extra tillbehör *)

Skyddslocket ska sitta på uttaget när det inte används.

9 Skyddslock till drivuttaget för mixern

10 Sladdförvaring

MUM52../MUM54..: Linda ihop sladden och stuv i den i sladdfacket.

MUM56..: Automatisk sladdupprullning

Blandarskålen med tillbehör

11 Blandarskål i rostfritt stål

12 Lock

Tillbehör

13 Grovvisp

14 Ballongvisp

15 Degkrok med degavvisare

16 Tillbehörsväska

För förvaring av verktyg och skär- och rivskivor.

Grönsaksskärare

17 Påmatare

18 Lock med mataröppning

19 Riv- och skärskivor

19a Vändbar skärskiva – tunt/tjockt

19b Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

19c Rivskiva – medelfin

20 Drivaxel med medbringare

21 Behållare med öppning nedtill

Mixern ***22 Mixerbägre****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	5		2-4	3-7
			2-4	3-7
4	8		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 G**).

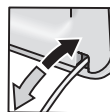
Förberedelser

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

MUM52../MUM54..

Sladdförvaring:

Dra ut sladden till önskad längd.



MUM56..

Automatisk sladdupprullning:

Dra ut sladden till önskad längd (max. 100 cm) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt; sladden stannar då i det läget.

Om du drog ut sladden för långt:

Dra lätt i sladden och låt den rullas tillbaka till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i sladden och släpp den sedan långsamt så att den stannar.



Obs!

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

- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

Blandarskål och verktyg

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

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång. Ha alltid locket (12) på!

Stäng alltid av maskinen när du vill byta verktyg – drivuttaget och verktygen/tillbehören fortsätter rotera en kort stund sedan köksmaskinen stängts av.

Sväng inte upp funktionsarmen förrän maskinen står helt stilla.

Av säkerhetsskäl får maskinen endast startas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (6, 9).



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 jäsdagar och tyngre degar och för att vända ner ingredienser som inte ska hackas sönder (t.ex. russin, chokladknappar).

**Så sätts verktygen****och blandarskålen fast**

Bild 13

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

Obs:

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

- 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** 

Det inbyggda överbelastningsskyddet hindrar köksmaskinens motor från att överbelastas.

Vid överbelastning bryts drivaxeln på grönsaksskäraren av. Det är lätt att byta till ny drivaxel.

Ny drivaxel finns att köpa hos kundtjänst.

Vändbar skärskiva – tunt/tjockt

för att skära frukt och grönsaker.

Bearbeta på hastighet 5 (3).

Beteckning på den vändbara skärskivan:

"1" för tjocka skivor

"3" för tunna skivor

Obs!

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

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

lämplig för att riva och strimla grönsaker, rotfrukter, potatis, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost). Använd hastighet 3 (2) eller 4 (3).

Beteckning på den vändbara rivskivan:

"2" för grovrivet

"4" för finrivet

Obs!

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

Rivskiva – medelfin

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

Bearbeta på hastighet 7 (4).

Obs!

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

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 1.
- Lossa skyddslocket från uttaget för grönsaksskäraren.
- Tryck drivaxeln med överbelastningsskyddet nedåt med ena handen.
- Lägg i önskad skär- eller rivskiva. Kontrollera noga att du har önskad sida uppåt när du ska använda någon av de vändbara skivorna.
- Fatta drivaxeln i den övre delen och sätt in den i behållaren.
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid fast det medurs till stoppet.
- Sätt grönsaksskäraren på drivuttaget och vrid fast medurs till stoppet.
- 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: Skivor av t.ex. morötter blir jämntunna om du fyller matarröret med morötter och bearbetar dem knippvis.

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.
- Lossa grönsaksskäraren genom att vrida den moturs. Lyft bort drivaxeln och skivan. Tryck med fingret underifrån mot drivaxeln (bild ).
- 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 **3**.
- 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.
Kilen ska ha vridits in i öppningen/säkerhetsspärren på handtaget.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.

Så här fyller du på med mera ingredienser

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Ta bort locket och fyll på med mera ingredienser
eller
● Torra ingredienser: Ta bort tratten och fyll på genom mataröppningen
eller
● Flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

Efter arbetet

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

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel



Var försiktig!

Använd inga starka rengöringsmedel. Motorstativets yta kan skadas.

Motorstativet



Risk för elektriska stötar!

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck.

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

Rengöra blandarskålen och verktygen

Blandarskålen och verktygen kan rengöras i diskmaskin.

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

Rengöra grönsaksskäraren

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

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

Rengöra mixern



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

Ta aldrig i knivarna med händerna.

Mixerbägaren, locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.

Tips: När du bearbetat vätskor räcker det ofta att rengöra mixern utan att lyfta av den från grundmaskinen. 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 funktionsarmen måste sitta stadigt i respektive arbetsläge före start.

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

Fel

Köksmaskinen startar inte.

Gör så här

- Kontrollera att det finns el i vägguttaget.
- Kontrollera att stickkontakten sitter fast på rätt sätt i vägguttaget.

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

Fel

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

Gör så här

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

Fel

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

Gör så här

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

Fel

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

Gör så här

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



Viktigt

Vänd dig till service om felet inte går att åtgärda.

Exempel på vad du kan göra med maskinen

Vispgräddes

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

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 fortsatt blanda till jämntjock konsistens.

Majonnäsen får tjock konsistens.

Hållbar ca 1 vecka i kylskåp.

Honungspålägg

30 g smör (kylskåpskallt, 7 °C)

190 g honung (kylskåpskallt, 7 °C)

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



Den gamla maskinen



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

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

Konsumentbestämmelser

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

Extra tillbehör



MUZ5ZP1

Citruspress

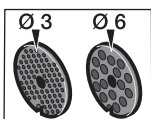
För att pressa ut saft ur apelsiner, citroner och grapefrukt.



MUZ5FW1

Köttkvarn

För att bearbeta färskt kött till råbiff och köttfärs.

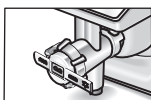


MUZ45LS1

Hålskivor fin (3 mm),
grov (6 mm)

Till köttkvarn MUZ5FW1.

Hålskiva fin till pastejer och olika smörgåspålägg, grov till korv och fläsk.

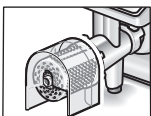


MUZ45SV1

Kakspritsmunstycke

Till köttkvarn MUZ5FW1.

Med mall i metall för 4 olika typer för att forma kakor.

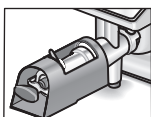


MUZ45RS1

Rivtillsats

Till köttkvarn MUZ5FW1.

För att riva nötter, mandel, choklad och torkat bröd.

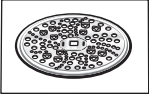
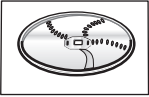
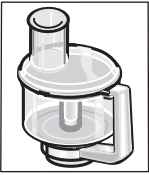


MUZ45FV1

Passertillsats

Till köttkvarn MUZ5FW1.

För att göra mos av bärfrukter utom hallon, tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt av med stjälk och kärna.

	MUZ45PS1 Pommes frites-skiva	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att skära rå potatis till pommes frites-stavar.
	MUZ45AG1 Skärskiva för asiatiska rätter	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.
	MUZ45RS1 Rivskiva grov	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att riva rå potatis t.ex. till raggmunkar och kroppkakor.
	MUZ45KP1 Skärskiva för röst och råakor	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att riva rå potatis till rösti och råakor, även för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.
	MUZ5ER2 Blandarskål i rostfritt stål	Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.
	MUZ5MX1 Mixer i slagfast plast	För att blanda drycker, göra puré av frukt och grönsaker, bereda majonnäs, finfördela frukt och nötter, krossa isbitar.
	MUZ5MM1 * Matberedartillsats	Används för att hacka kryddor, grönsaker, äpplen och kött, strimla morötter och rättika, riva osten, nötter och kall choklad.

* Tillbehöret kan rekvireras genom vår kundtjänst (Best.nr. 572185).

Sisältö

Turvallisuusasiaa	85
Laitteen osat	86
Käyttö	87
Puhdistus	90
Säilytys	90
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle	91
Käyttöohjeita	91
Kierrätysohjeita	92
Takuuehdot	92
Lisävaruste	93

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

Käytä laitetta vain määräysten mukaisesti ja noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja. Älä ylitä ilmoitettuja maksimimääriä. Lue käyttöohje tarkkaan ja säilytä se huolellisesti. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, kuva ). Laite on huoltovapaa.

Turvallisuusasiaa

Yleiset turvallisuusohjeet



Sähköiskun vaara!

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

Käytä laitetta vain sisätiloissa.

Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

Pidä laite poissa pienten lasten ulottuvilta.

Henkilöt (myös lapset), jotka ovat fyysisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta,

paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.

Irrota pistoke pistorasiasta aina koneen käytön jälkeen, ennen koneen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai kun koneeseen tulee käyttöhäiriö.

Älä käytä koskaan laitetta ilman valvontaa.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuusyriä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Varo koskettamasta pyöriin osiin.

Laitetta saa turvallisuusyriä käyttää vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (6, 9).

Älä muuta varren asentoa virran ollessa kytkettynä koneeseen. Odota, että moottori on pysähtynyt.

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.

Käytä samanaikaisesti vain yhtä varustetta tai lisävarustetta.

Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.



Tärkeä ohje

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

Turvajärjestelmät

Käynnistysuoja

Katso taulukko »Käyttöasennot«

Koneen voi käynnistää vain **asunnoissa 1 ja 3**:

- kun kulho (11) on paikallaan ja napsautanut kiinni ja
- tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi (9) 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.

Ylikuormitusuoja

Jos moottori kytkeytyy käytön aikana itsestään pois päältä, on ylikuormitusuoja aktivoitunut. Syynä saattaa olla, että on käsitelty samanlaisesta suurempia määriä aineksia.

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

Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Noudata käyttöohjeita.



Varoitus! Pyörivä terä.



Varoitus! Pyörivä varuste!
Älä tartu täyttöaukkoon.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva

Peruslaite

1 Avaamispainike

2 Kääntyvä varsi

»Easy Armlift«-toiminnon avulla varsi liikkuu ylöspäin (katso »Käyttöasennot«).

3 Valitsin

Kun pysäytät laitteen (asento **0/off**), se asettuu automaattisesti optimaaliseen asentoon varusteiden vaihtamista varten.

MUM52...:

0/off = seis

M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.

Tehoalueet **1–4**, käyttönopeudet:

1 = alhainen käyttönopeus – hidas,

4 = suuri käyttönopeus – nopea.

MUM54../MUM56...:

0/off = seis

M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.

Tehoalueet **1–7**, käyttönopeudet:

1 = alhainen käyttönopeus – hidas,

7 = suuri käyttönopeus – nopea.

4 Toiminnan näyttö (MUM54../56..)

Valo palaa laitteen ollessa toiminnassa (valitsin asennossa **M** tai **1–7**).

Valo vilkkuu, jos laitetta käytetään väärin, jos elektroninen turvakytin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, katso kappale »Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle«.

5 Käyttöliitäntä

– vihannesleikkurille ja

– sitruspusertimelle (lisävaruste *).

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitäntän suojakansi paikoilleen.

6 Käyttöliitäntän suojakansi

Irrota käyttöliitäntän suojakansi painamalla sitä takaosasta ja poista kansi.

7 Käyttöliitäntä varusteille (pallovispilä, vispilä, taikinakoukku) ja lihamyllylle (lisävaruste *)

8 Tehosekoittimen käyttöliitäntä (lisävaruste *)

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitäntän suojakansi paikoilleen.

9 Tehosekoittimen käyttöliitäntän suojakansi

10 Johdon säilytystila

MUM52../MUM54...: Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan

MUM56...: Johto kelautuu automaattisesti paikoilleen

Kulho varusteineen

11 Teräskulho

12 Kansi

Varusteet

13 Vispilät

14 Pallovispilä

15 Taikinakoukku, jossa on taikinanohjain

16 Varustelaukku

Varusteiden ja hienonnusterien säilyttämiseen.

Vihannesleikkuri

17 Syöttöpainin

18 Kansi, jossa on täyttösuppilo

19 Hienonnusterät

19a Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

19b Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

19c Raasteterä

20 Käyttöakseli ja vääntiö

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 käyttöliitântään ja paikkaan ja se on oikeassa käyttöasennossaan. Kääntyvän varren tulee napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.



Huomautus

Varressa on »Easy Armlift«-toiminto, jonka avulla varsi kääntyy helpommin ylös.

Käyttöasennon säätö:

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

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

* Vispiälän, pallovispiälän ja taikinakoukun kiinnitys/irrotus; Suurempien määrien lisääminen.

Käyttö



Loukkaantumisvaara

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

Huom.!

Käytä konetta vain, kun varuste/lisävaruste on käyttöasennossaan.

Älä käynnistä konetta ilman varustetta.

Älä altista konetta ja varusteita lämmönlähteille. Osat eivät sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

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



Tärkeä ohje

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin. Jos koneessa on 4-asentoinen valitsin, vastaavat tiedot on annettu suluissa.

Käyttöohjeessa on tarra, jossa on annettu koneen työnopeuden viitearvot käytettäessä varustetta tai lisävarustetta.

Suositus: kiinnitä tarra koneeseen (kuva C).

Alkuvalmistelut

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

MUM52../MUM54..

Johdon kelaustila:
Vedä johto tarvittavaan pituuteen.



MUM56..

Johto kelautuu automaattisesti paikoilleen:

Vedä yhdellä vedolla liitântäjohtoa ulos haluamasi määrä (max. 100 cm) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukittuu.

Kun johto on liian pitkä:

Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelautua sopivan mittaiseksi. Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukittuu.



Huom.!

Varo, ettei johto kierry sisääntyönnettäessä.

Kun koneessa on automaattinen johdonkelaus, älä työnnä johtoa sisään käsin. Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelautua paikalleen.

- Laita pistotulppa pistorasiaan.

Kulho ja varusteet



Varo pyöriviä varusteita - loukkaantumiswaara

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Työskentele vain kannen (12) ollessa paikallaan.

Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon. Siirrä varsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt.

Laitetta saa turvallisuussyistä käyttää vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (6, 9).



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 13

- 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 13-4b).

- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 1.
- Laita kansi paikalleen.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Suositus:

- Vispilä: sekoita ensin nopeudella 1 (1), valitse sitten asento 7 (4)

- Pallovispilä: nopeus 7 (4), ainesten sekoittaminen nopeudella 1 (1)
- Taikinakoukku: sekoita ensin nopeudella 1 (1), vaivaa nopeudella 3 (2)

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Lisää ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.
- tai
- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 2.
- Täytä ainekset.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 2.
- Irrota varuste käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Vihannesleikkuri



Loukkaantumiswaara

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syriin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!

Kiinnitä/irrota vihannesleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Älä laita sormia täyttösuppilon.

Huom.!

Käytä vihannesleikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

Kokoa ensin vihannesleikkuri.

Käytä vihannesleikkuria vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Murtumiskohta

Kuva 14

Integroitu murtumiskohta suojaa laitteen käyttöäkseliä vaurioitumiselta. Vihannesleikkurin käyttöäkseli murtuu ylikuormituksessa. Sen tilalle voi helposti vaihtaa uuden. Uuden käyttöäkselin ja vääntiön voi tilata huoltopalvelusta.

Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut



viipaloi hedelmät ja kasvikset. Käyttönopeus 5 (3).
Käännettävän viipalointiterän merkinnät:
»1« paksuille viipaleille
»3« ohuille viipaleille

Huom.!

Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno



raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).
Käyttönopeus 3 (2) tai 4 (3).
Käännettävän raastinterän merkinnät:
»2« karkealle raasteelle
»4« hienolle raasteelle

Huom.!

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella nopeudella 7 (4).

Raasteterä



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

Huom.!

Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

Vihannesleikkurin käyttö

Kuva

- 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 **1**.
- Irrota vihannesleikkurin käyttöliitännän suojakansi.
- Pidä toisella kädellä käyttöakseli alhaalla murtumiskohdan ollessa alaspäin.
- Kiinnitä haluamasi viipalointi- tai raastinterä. Kun kiinnität käännettävän terän, varmista että tarvitsemasi puoli on ylöspäin.
- Aseta kansi paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti tehosekoittimen kahvassa.
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.

- Aseta vihannesleikkuri käyttöliitännän päälle ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Valitse suositeltu nopeus:
- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä sisään päin 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 käyttöakseli ja terä painamalla sormella käyttöakselia vasten alhaaltapäin (kuva)
- 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 kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.*

Huom.!

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

Tehosekoittimen käyttö

Kuva 

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **3**.
- 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. Nokan tulee napsahtaa kiinni.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset
tai
- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta
tai
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota tehosekoitin 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 käyttöliitännöjen 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 varustelaukkuä kulhossa.
- Säilytys alkuperäispakkauksessa, katso kuva .

Toimenpiteitä 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

Laite ei käynnisty.

Toimenpide

- Tarkista virransaanti.
- Tarkista pistotulppa.
- Tarkista varsi. Onko se oikeassa asennossa? Onko se napsahtanut kiinni?
- Käännä tehosekoitin tai kulho vasteeseen asti.
- Aseta tehosekoittimen kansi paikalleen ja käännä vasteeseen asti.
- Kiinnitä suojakansi käyttämättömien käyttöliitaintöjen päälle.
- Uudelleenkäynnistysmissuoja on aktivoitunut. Aseta valitsin asentoon 0/off ja sitten takaisin haluamaasi asentoon.

Häiriö

Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä.

Ylikuormitusuoja on aktivoitunut.

Käsiteltäviä aineksia oli liian paljon.

Toimenpide

- Katkaise virta koneesta.
- Pienennä käsiteltävien ainesten 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, käännä valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käyttöohjeita

Kermavaahto

100 g–600 g

- Vatkaa kerma vaahdoksi pallovispilällä 1½–4 minuutin ajan nopeudella 7 (4) (kermamäärän ja -laadun mukaan).



Valkuaisvahto

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

Majoneesi

2 munaa

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 hunajaa ja sekoita 15 sekuntia nopeudella 7 (4).

Kierrätysohjeita



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

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jättehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.



Lisävaruste



MUZ5ZP1

Sitruspuserrin

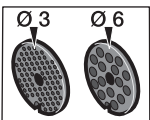
Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.



MUZ5FW1

Lihamyly

Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai jauhelihamurekkeen valmistamista varten.

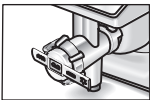


MUZ45LS1

Reikälevysarja hieno (3 mm), karkea (6 mm)

Lihamylyyn MUZ5FW1.

Hieno terä pasteihoille ja levitteille, karkea bratwursteille ja silavalle.

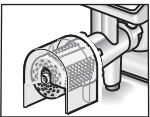


MUZ45SV1

Kakkupursotin

Lihamylyyn MUZ5FW1.

Metallimuotti, 4 erilaista pursotin/kuvio vaihtoehtoa.

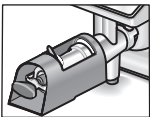


MUZ45RS1

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.

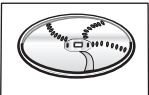
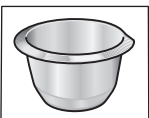
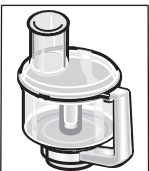


MUZ45AG1

WOK-terä

Vihannesleikkuriin MUZ5DS1.

Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

	MUZ45RS1 Raasteterä karkea	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.
	MUZ45KP1 Röstiperunaterä	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.
	MUZ5ER2 Teräskulho	Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 750 g jauhoja plus lisäaineet.
	MUZ5MX1 Tehosekoitin, muovia	Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat.
	MUZ5MM1 * Teholeikkuri	Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäähdytetyn suklaan.

* Varusteen voi hankkia huoltopalvelusta (tilaus nro 572185).

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 03

<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

<mailto:spareparts@bshg.com>

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

Fax: 04 881 4805

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien

Tel.: 0810 240 260

innerhalb Österreichs
zum Regionaltarif

Tel.: 0810 700 400

Hotline für Espresso-Geräte
zum Regionaltarif

Fax: 01 605 75 51212

<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS
<mailto:bshau-as@bshg.com>

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Odobašina 57

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>

BG Bulgaria

EXPO2000-service

Ks. Ljulin, bl.549/B - patrer

1359 Sofia

Tel.: 02 826 0148

Fax: 02 925 0991

<mailto:service@expo2000.bg>

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.

P.O.BOX 5111

Manama

Tel.: 1759 2233

Fax: 1759 3340

<mailto:info@khalaifat.com>

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia

Eletrodomesticos Ltda.

Rua Barão Geraldo Rezende, 250

13020-440 Campinas/SP

Tel.: 0800 704 5446

Fax: 0193 737 7769

<mailto:bshconsumidor@>

ATENTO.com.br

www.boscheletrodomesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>

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>

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaanariu III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 658 128

<mailto:bsh.service.cyprus@>

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Bosch Hvidevareservice

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

<mailto:BSH-Service.dk@>

BSHG.com

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

RAUA 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain

BSH Electrodomesticos

España S.A.

Servicio BSH al Cliente

Polígono Malpica, Calle D

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 351 352

Fax: 976 578 425

<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Sinimäentie 8 D, PL 66

02631 Espoo

Tel.: 020 7510700

Fax: 020 7510790

<mailto:Bosch-Service-FI@>

bshg.com

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.consommateurs@
bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Customer Service
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit or to
order replacement spare parts or
accessories
Tel.: 0844 892 8979

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12

Service Requests,
Spare and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

Kombitechncenter
Seyfulina No:422
480096 Almaty
Tel.: 272 793 333
Fax: 272 798 383
mailto:cts_pavel@bk.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
Fax: 01 257 359
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.electromenagers@
bshg.com

LV Latvija, Latvia

Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br.2
81000 Podgorica
Tel.: 020 662 444
Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
Skopje 1000
Tel.: 02 2454 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

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidooost
Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:

Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@
bshg.com

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90
7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com

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

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@
bshg.com

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:careline.portugal@
bshg.com

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@
bshg.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Cakmak Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliances.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 0866 171 780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com

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

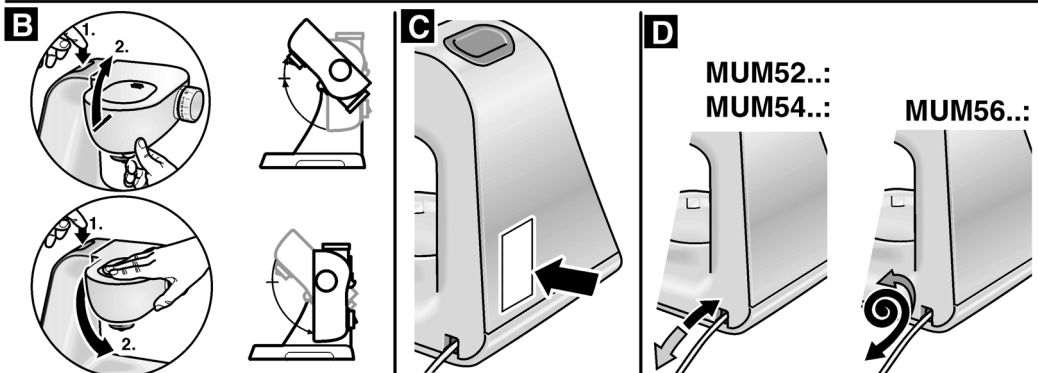
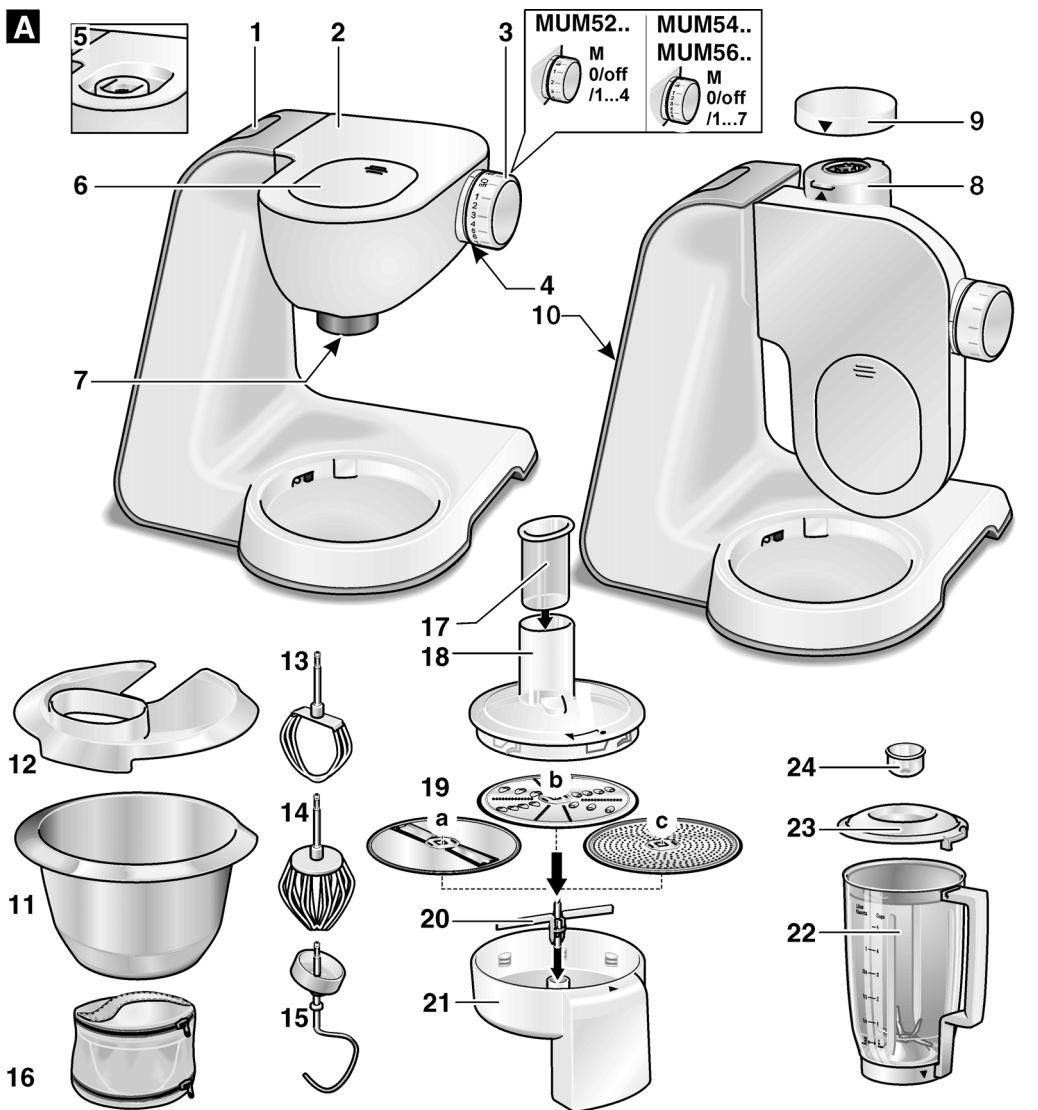
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

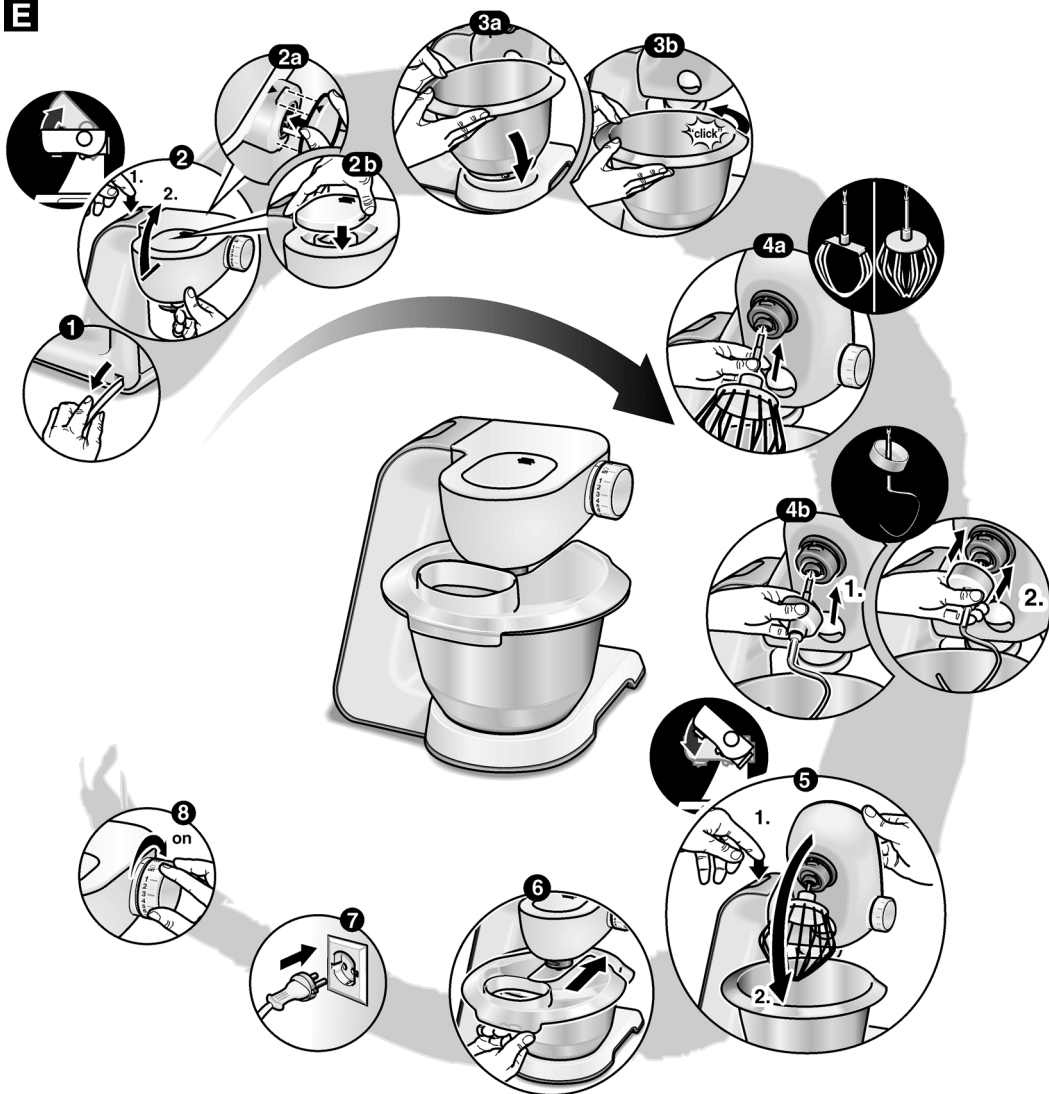
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

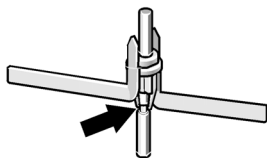
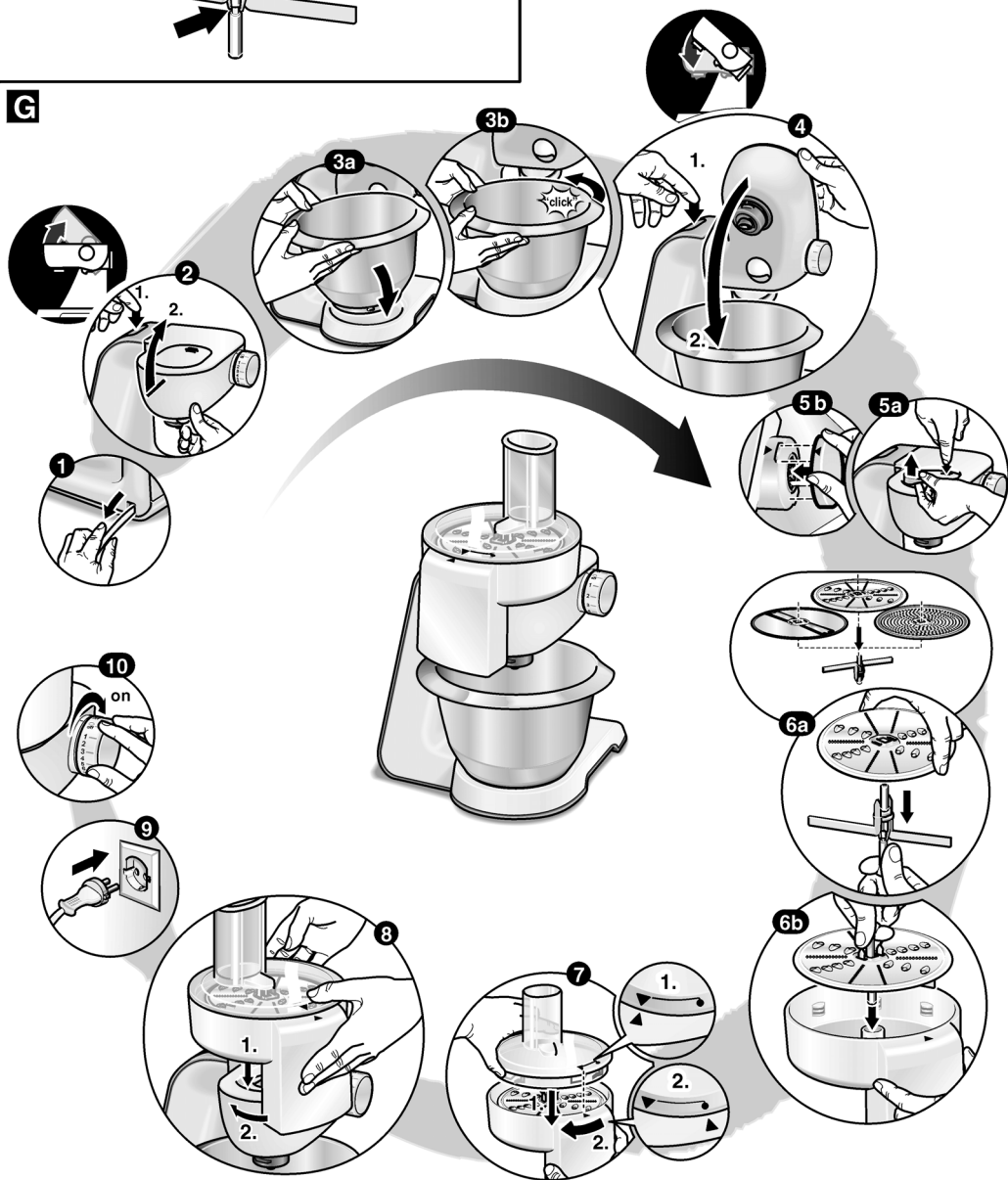
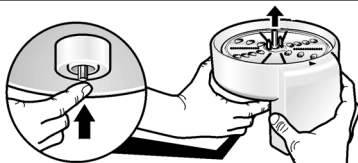
Tel.: 01805 267242* oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

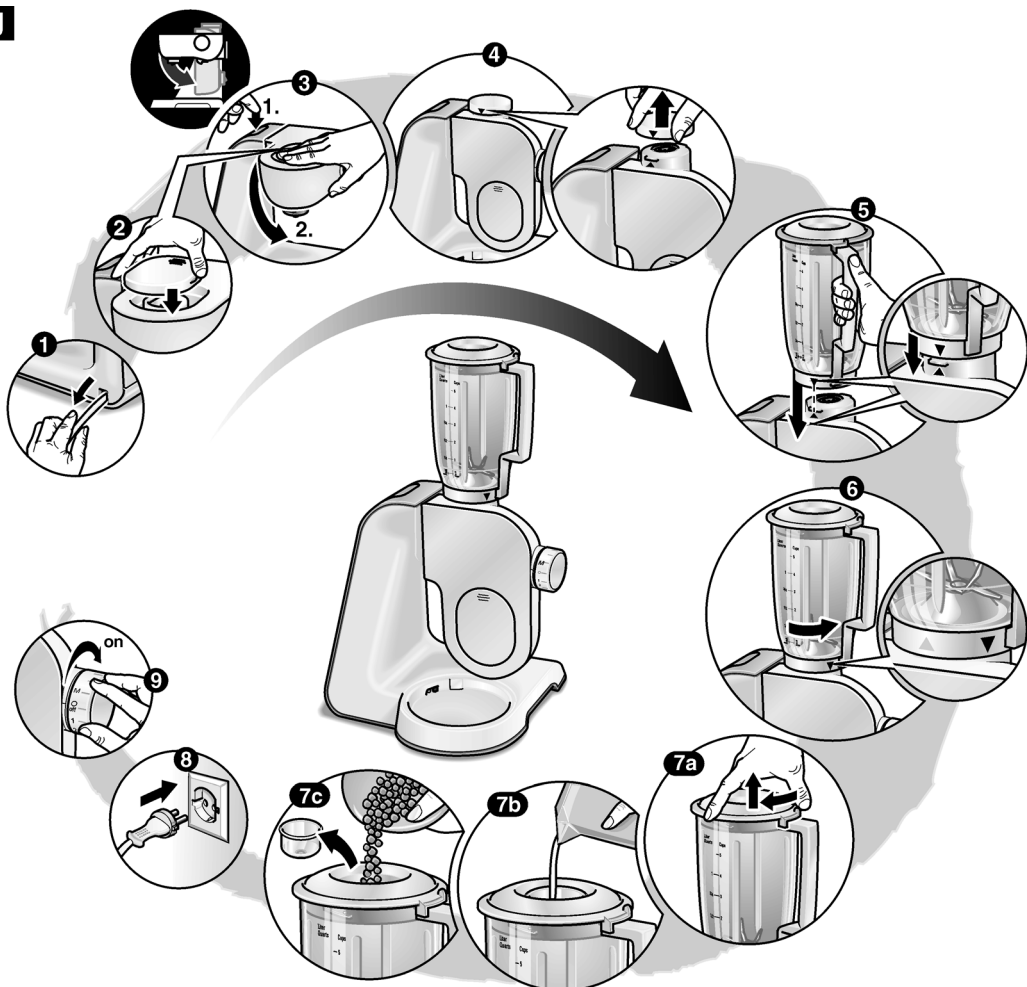
*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.
Nur für Deutschland gültig!



E



F**G****H**

J**K****L**