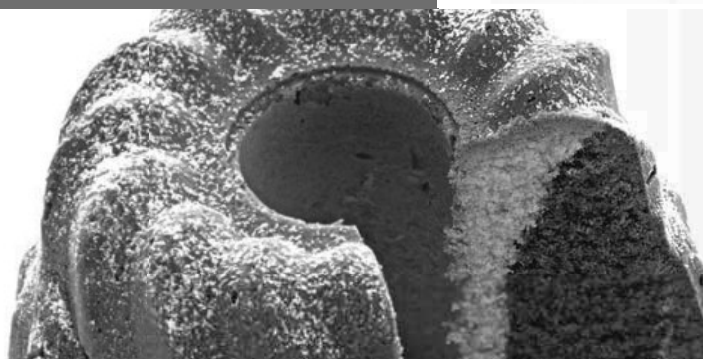


Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUM54270DE

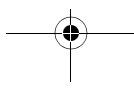
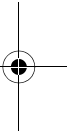
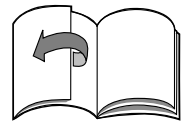
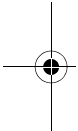


BOSCH

de Gebrauchsanleitung
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso



de	Deutsch	3
fr	Français	16
it	Italiano	30



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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Auf einen Blick	6
Bedienen	7
Reinigen und Pflegen	10
Aufbewahrung	11
Hilfe bei Störungen	11
Anwendungsbeispiele	12
Sonderzubehör	13
Entsorgung	15
Garantiebedingungen	15

Zu Ihrer Sicherheit

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

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

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

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

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

▲ Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder

de

bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.

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

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

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

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr!

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

Grundgerät niemals in Flüssigkeit tauchen und unter fließendes Wasser halten.

Keinen Dampfreiniger verwenden.

Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.

Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

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

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

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

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

Das Gerät kann aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (5, 8) bedeckt sind. Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen. Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

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

Verbrühungsgefahr!

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

Wichtig!

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

▲ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Arbeitspositionen“.

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

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

Wiedereinschaltsicherung

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, aber der Motor läuft danach


nicht wieder an. Zum Wiedereinschalten Drehschalter auf **0/off** drehen, dann einschalten.

Überlastsicherung

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

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

de

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

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

Grundgerät

- 1 **Entriegelungstaste**
- 2 **Schwenkarm**
„Easy Armlift“-Funktion zur Unterstützung der Bewegung des Armes nach oben (siehe „Arbeitspositionen“).
- 3 **Drehschalter**
Nach dem Ausschalten (Stellung **0/off**) läuft das Gerät automatisch in die optimale Position zum Wechseln der Werkzeuge.
MUM52..:
0/off = Stopp
M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.
Stufe **1–4**, Arbeitsgeschwindigkeit:
1 = niedrige Drehzahl – langsam,
4 = hohe Drehzahl – schnell.
MUM54../MUM55../MUM56..:
0/off = Stopp
M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.
Stufe **1–7**, Arbeitsgeschwindigkeit:
1 = niedrige Drehzahl – langsam,
7 = hohe Drehzahl – schnell.
- 4 **Betriebsanzeige (MUM54../55../56..)**
Leuchtet während des Betriebes (Drehschalter auf **M** oder **1–7**). Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.
- 5 **Antriebsschutzdeckel**
Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels auf den hinteren Bereich drücken und Deckel abnehmen.
- 6 **Antrieb für**
– **Durchlaufschnitzler** und
– **Zitruspresse (Sonderzubehör *)**.
Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.
- 7 **Antrieb für Werkzeuge (Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken) und Fleischwolf (Sonderzubehör *)**
- 8 **Mixerantriebsschutzdeckel**

9 Antrieb für Mixer (Sonderzubehör *)

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

10 Kabelaufbewahrung

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

Schüssel mit Zubehör

- 11 **Edelstahl-Rührschüssel**
- 12 **Deckel**

Werkzeuge

- 13 **Rührbesen**
- 14 **Schlagbesen**
- 15 **Knethaken mit Teigabweiser**
- 16 **Zubehörtasche**
Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

Durchlaufschnitzler

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

20 Scheibenträger

21 Gehäuse mit Auslassöffnung

Mixer *

- 22 **Mixbecher**
- 23 **Deckel**
- 24 **Trichter**

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

Arbeitspositionen

Bild 



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.. MUM55.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

Bedienen



Verletzungsgefahr!

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



Achtung!

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

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



Wichtiger Hinweis

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

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

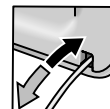
Wir empfehlen, diesen Aufkleber am Gerät anzubringen (**Bild 14**).

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel herausziehen (**Bild 15**).

MUM52../MUM54..

Kabelstaufach:
Kabel auf die gewünschte Länge herausziehen.



MUM55../MUM56..

Kabelaufrollautomatik:
Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 100 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert. Kabel-Arbeitslänge vermindern: Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.



Achtung!

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

- Netzstecker einstecken.

de

Schüssel und Werkzeuge



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

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

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

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



Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

Rührbesen (13)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig



Schlagbesen (14)

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



Knethaken (15)

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



Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

Bild 

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

Hinweis:

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

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



- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Unsere Empfehlung:

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

Zutaten nachfüllen

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



Nach der Arbeit

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



Durchlaufschneider



Verletzungsgefahr

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

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

Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Achtung!

Durchlaufschneider nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Durchlaufschneider nie am Grundgerät zusammenbauen. Durchlaufschneider nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.

Schutz vor Überlastung

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

Ein neuer Scheibenträger mit Antriebswelle ist beim Kundendienst erhältlich.

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn



zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Verarbeitung auf Stufe 5 (3).

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:

„1“ für die dicke Schneidseite

„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

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

Wende-Raspelscheibe – grob/fein



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

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

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite

„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

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

Reibscheibe – mittelfein



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

Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

Achtung!

Die Reibscheibe ist nicht geeignet zum Reiben von Weich- und Schnittkäse. der groben Seite auf Stufe 7 (4) raspeln.

Reibscheibe – grob



Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.

Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

Asiagemüse-Scheibe





Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

Bild 6

Arbeiten mit dem Durchlaufschneitzler

Bild 6

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

Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

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

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Durchlaufschneitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

de

- Scheibenträger mit Scheibe entnehmen. Dazu mit dem Finger von unten gegen die Antriebswelle drücken (**Bild 11**).
- 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 11

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

Zutaten nachfüllen

Bild 11-8

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

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

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

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen



Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen



Stromschlag-Gefahr!

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

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

Schüssel und Werkzeug reinigen

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

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.

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



Wichtiger Hinweis

Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.


Aufbewahrung



Verletzungsgefahr!

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Bild

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

Hilfe bei Störungen



Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.



Wichtiger Hinweis für MUM54../MUM55../MUM56..

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

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

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

Störung

Gerät läuft nicht an.

Abhilfe

- Stromversorgung überprüfen.

- Netzstecker überprüfen.
- Schwenkarm kontrollieren. Richtige Position? Eingerastet?
- Mixer bzw. Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerdeckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Antriebsschutzdeckel an nicht genutzten Antrieben anbringen.
- Die 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.

de

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

100 g–600 g

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



Eiweiß

1 bis 8 Eiweiß

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



Biskuitteig

Grundrezept

2 Eier

2–3 EL heißes Wasser

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Mehl

70 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

3–4 Eier

200–250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone

200–250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

125 ml Milch

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

**Höchstmenge:** 1,5 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept

125 g Butter (Raumtemperatur)

100–125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

etwas Zitronenschale oder Vanillezucker

250 g Mehl

evtl. Backpulver

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

Ab 500 g Mehl:

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefeteig

Grundrezept

500 g Mehl

1 Ei

80 g Fett (Raumtemperatur)

80 g Zucker

200–250 ml lauwarme Milch

25 g frische Hefe oder 1 Päckchen

Trockenhefe

Schale von ½ Zitrone

1 Prise Salz

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

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Nudelteig

Grundrezept

300 g Mehl

3 Eier

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

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

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Brotteig

Grundrezept

750 g Mehl

2 Päckchen Trockenhefe

2 TL Salz

450–500 ml warmes Wasser

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



de

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-Brottaufstrich

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

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

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

**Sonderzubehör**

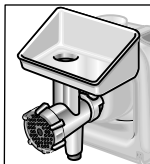
MUZ5ZP1
Zitruspresse

Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.



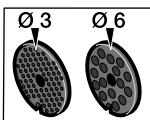
MUZ5CC1
Würfelschneider

Zum Schneiden von Obst und Gemüse in gleichmäßig große Würfel



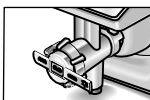
MUZ5FW1
Fleischwolf

Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.



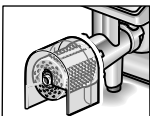
MUZ45LS1
Lochscheibensatz
fein (3 mm),
grob (6 mm)

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



MUZ45SV1
Spritzgebäckvorsatz

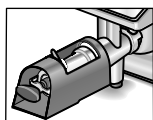
Für den Fleischwolf MUZ5FW1.
Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.



MUZ45RV1
Reibevorsatz

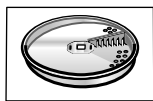
Für den Fleischwolf MUZ5FW1.
Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.

de



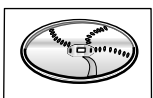
MUZ45FV1
Fruchtpressen-
vorsatz

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



MUZ45PS1
Pommes frites-
Scheibe

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



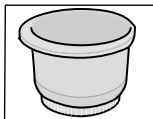
MUZ45KP1
Kartoffelpuffer-
Scheibe

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



MUZ5ER2
Edelstahl-
Rührschüssel

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



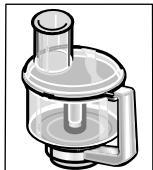
MUZ5KR1
Kunststoff-
Rührschüssel

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



MUZ5MX1
Mixer-Aufsatz
Kunststoff

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



MUZ5MM1
Multimixer

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

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

Entsorgung



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

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

Garantiebedingungen

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

Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

fr

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

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

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

Sommaire

Pour votre sécurité	16
Vue d'ensemble	19
Utilisation	20
Nettoyage et entretien	24
Rangement	25
Dérangements et remèdes	25
Exemples d'utilisation	26
Accessoires en option	28
Mise au rebut	29
Conditions de garantie	29

Pour votre sécurité

Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.

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

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

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir et fouetter les produits alimentaires. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

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

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

▲ Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur. Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

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

Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures

Risque d'électrocution !

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

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau, ne le maintenez jamais sous l'eau du robinet.

Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.

Ne déplacez pas le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé.

Attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement.

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

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

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

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

fr

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Ne touchez pas les pièces en rotation. Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Utilisez-le uniquement avec le couvercle (12) en place ! Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos – une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des accessoires. Tournez le bras pivotant seulement après que l'appareil s'est immobilisé. Pour des raisons de sécurité, il n'est possible de faire fonctionner l'appareil que si les entraînements qui ne servent pas sont revêtus de leurs couvercles de protection (5, 8). Ne posez/retirez l'accessoire râpeur / éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant. N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

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

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

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

Risque de brûlure !

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

Important !

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes. N'utilisez qu'un outil ou accessoire à la fois.

▲ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires

Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs.

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

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

Voir le tableau « Positions de travail »

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

1 et 3 uniquement :

- si vous avez mis le bol (11) en place et l'avez fait tourner jusqu'à ce qu'il encrante, et
- avez posé le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur (8).

Sécurité anti-réenclenchement

En cas de coupure de courant, l'appareil reste en position allumée mais le moteur ne redémarre pas une fois le courant revenu. Pour rallumer, tournez le sélecteur rotatif sur **0 / off** puis ramenez-le en position allumée.

Sécurité anti-surcharge

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

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

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure M**). L'appareil ne nécessite aucun entretien.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure M

Appareil de base

1 Touche de déverrouillage

2 Bras pivotant

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

3 Interrupteur rotatif

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

MUM52..:

0 / off = Arrêt

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

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

- 1** = vitesse basse – marche lente,
- 4** = vitesse élevée – marche rapide.

MUM54../MUM55../MUM56..:

0 / off = Arrêt

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

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

- 1** = vitesse basse – marche lente,
- 7** = vitesse élevée – marche rapide.

4 Voyant de fonctionnement (MUM54../55../56..)

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

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

5 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

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

6 Entraînement pour

- **accessoire râpeur / éminceur et**
- **presse-agrumes (accessoire en option *)**.

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

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

8 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

9 Entraînement du bol mixeur (accessoire en option *)

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

10 Rangement du cordon

MUM52../MUM54..:

Placez le cordon d'alimentation dans son rangement

MUM55../MUM56..:

Enrouleur automatique de cordon

Bol mélangeur avec accessoires

11 Bol mélangeur en acier inoxydable

12 Couvercle

Accessoires

13 Fouet mélangeur

14 Fouet batteur

15 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte

16 Sacoche d'accessoires

Pour ranger les accessoires et les disques à réduire.

fr

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

19d Disque à râper – épais

19e Disque à légumes asiatiques

20 Porte-disque

21 Boîtier avec orifice de sortie

Mixeur *

22 Bol mixeur

23 Couvercle

24 Entonnoir

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

Positions de travail

Figure 8

⚠ Attention !

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

Le bras pivotant doit 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.. MUM55.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3

Position	Entraînement		MUM52..	MUM54.. MUM55.. MUM56..
2	7		*	-
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

Utilisation



Risque de blessures !

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



Attention !

Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec les accessoires / outils en position de travail. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. N'exposez pas l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur. Les pièces ne vont pas au four à micro-ondes.

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



Remarque importante

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. Pour les appareils équipés d'un sélecteur à 4 positions, les valeurs respectives suivent entre parenthèses.

**Remarque importante**

Dans cette notice d'utilisation se trouve un autocollant mentionnant des valeurs indicatives pour la vitesse de travail de l'appareil lorsque vous utilisez les différents outils ou accessoires. Nous recommandons de fixer cet autocollant sur l'appareil (figure 4).

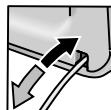
Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Sortez le cordon de son rangement (Figure 1).

MUM52../MUM54..

Casier de rangement du cordon:

Sortez la longueur de cordon voulue.

**MUM55../MUM56..**

Enrouleur automatique de cordon :

Tirez continuellement le cordon jusqu'à sortir la longueur voulue (1,00 mètre maxi.) puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue. Pour réduire la longueur du cordon : Tirez légèrement sur le cordon, puis laissez-en la longueur voulue s'enrouler. Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon, puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.

**Attention !**

Ne tordez pas le cordon, lorsque vous le rentrez.

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

- Introduisez la fiche dans la prise de courant.

Bol et accessoires**Risque de blessure avec les pièces en rotation !**

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

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

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

Attention !

Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.

Fouet mélangeur (13)

pour pétrir les pâtes, par exemple de la pâte levée


**Fouet batteur (14)**

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

**Crochet pétrisseur (15)**

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

**Travailler avec le bol et les outils Figure 4**

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2. 
- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encranement.
- 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 4b).

fr

- 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.



Recommandation :

- 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 malaxez à la vitesse 3 (2)

Rajouter des ingrédients

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



Après le travail

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



Accessoire râpeur / éminceur



Risque de blessures

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

Attention !

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

Protection contre la surcharge

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

Disque à découper réversible – épais / mince

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

Attention !

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

Disque à râper réversible – épais / fin

pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple). Travaillez 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 (par exemple 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.

Disque à râper – épais

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

Travaillez les aliments sur la position 7 (4).

Disque à légumes asiatiques

Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques. Travaillez les aliments sur la position 7 (4).

Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur**Figure 6**

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encranement.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 3.
- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur/éminceur (figure 6-5a).
- Retenez l'extrémité inférieure du porte-disque ; il faut ce faisant que les deux pointes regardent vers le haut.
- Posez prudemment le disque à découper ou le disque à râper sur les pointes du porte-disques (figure 6-6a). Avec les disques réversibles, veillez bien à ce que le côté souhaité regarde vers le haut.
- Saisissez l'extrémité supérieure du porte-disques et introduisez-la dans le boîtier (figure 6-6b).
- Posez le couvercle (respectez le repère) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

- Posez l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement comme sur la figure 6-8, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

Attention !

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

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

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

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur / éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le porte-disques avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (figure 6).
- 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.

fr


**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 **

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 4. 
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez le bol mixeur en place (le repère sur la poignée et celui sur l'appareil de base doivent coïncider) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
Quantité maximale de liquide = 1,25 litres ; quantité maximale de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre, quantité maximale traitée, fixe = 50 à 100 grammes.
- Posez le couvercle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée dans la poignée du mixeur. Le couvercle doit avoir enclenché.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Rajouter des ingrédients **Figure -8**

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

Après le travail

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

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

Nettoyage et entretien**Attention !**

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

Nettoyage de l'appareil de base**Risque d'électrocution !**

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

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

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

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

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

Nettoyer l'accessoire râpeur / éminceur

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

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

Nettoyer le mixeur



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

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

Un conseil : Après le traitement de liquide, il suffit souvent de nettoyer le mixeur sans le détacher de l'appareil. Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place. Faites fonctionner le mixeur pendant quelques secondes (position M). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.



Remarque importante

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

Rangement



Risque de blessures !

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

Figure 13

- 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 14.

Dérangements et remèdes



Risque de blessures !

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



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

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

Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

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

Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

Remède

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

Dérangement

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

Remède

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

Dérangement

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

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

Remède

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



fr

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 1 ½ 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 cuillères à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de féculé

éventuellement de la levure chimique

- Battez les ingrédients (sauf la farine et la féculé) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur sur la position 7 (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 féculé que vous aurez préalablement passées au tamis.



Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

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

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

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

125 ml de lait

- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1 (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, 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



fr

- Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute au niveau 1, puis environ 3–6 minutes au niveau 3 (2) avec le crochet pétrisseur.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte à pâtes

Recette de base

300 g de farine

3 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

Pâte à pain

Recette de base

750 g de farine

2 sachet de levure

2 c. à café de sel

450–500 ml d'eau chaude

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

Mayonnaise

2 œufs

2 c. à café de moutarde

¼ l d'huile

2 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé 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).



fr

Accessoires en option



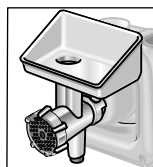
MUZ5ZP1
Presse-agrumes

Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.



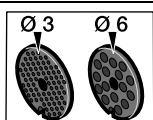
MUZ5CC1
Accessoire
à découper en dés

Pour couper des fruits et légumes en dés de taille identique.



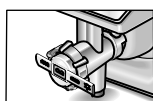
MUZ5FW1
Hachoir à viande

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



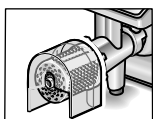
MUZ45LS1
Kit de disques
ajourés, fin (3 mm),
grossier (6 mm)

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



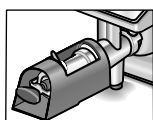
MUZ45SV1
Kit pour gâteaux secs

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



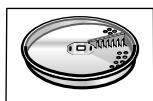
MUZ45RV1
Embout à râper

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



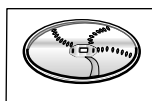
MUZ45FV1
Kit pour coulis de
fruits et légumes

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



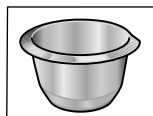
MUZ45PS1
Disque à pommes
frites

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



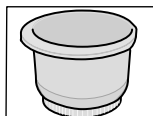
MUZ45KP1
Disque pour galettes
de pommes de terre

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1.
Pour râper des pommes de terre crues et préparer
des « rösti » et des galettes de pommes de terre,
pour découper les fruits et légumes en rondelles
épaisses.



MUZ5ER2
Bol mélangeur en
acier inoxydable

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



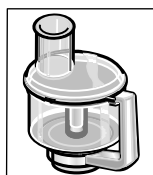
MUZ5KR1
Bol mélangeur en
plastique

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



MUZ5MX1
Bol mixeur en
plastique

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



MUZ5MM1
Multimixeur

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

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

Mise au rebut



Cet appareil est labélisé conformément
à la directive européenne 2012/19/UE
sur les appareils électriques et
électroniques (waste electrical and
electronic equipment – WEEE).

Cette directive définit le cadre d'une reprise
et d'une revalorisation des appareils usagés
en vigueur sur le tout le territoire de l'Union.
Pour connaître les consignes actuelles rela-
tives 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.

Sous réserve de modifications.

it

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

Indice

Per la vostra sicurezza	30
Guida rapida	33
Uso	34
Pulizia e cura	38
Conservazione	38
Rimedio in caso di guasti	38
Esempi d'impiego	39
Accessorio speciale	41
Smaltimento	42
Condizioni di garanzia	42

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.

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

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)!

Questo apparecchio idoneo a miscelare, impastare e montare alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore.

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

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

▲ Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!
Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso.
Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia. Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione. Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Pericolo di scossa elettrica!

Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi. Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi o tenerlo sotto acqua corrente. Non usare pulitrici a getto di vapore. Non spostare il gancio oscillante quando l'apparecchio è in funzione. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio. Cambiare l'utensile/accessorio solo ad ingranaggio fermo – dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua a girare brevemente.

Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

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

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

Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Non toccare parti in rotazione. Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Lavorare solo con il coperchio (12) applicato! Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile. Muovere il braccio oscillante solo quando l'utensile si è fermato. Per motivi di sicurezza l'apparecchio può essere messo in funzione solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con coperchi di sicurezza ingranaggi (5, 8). Montare/smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta. Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

it

Pericolo di ferite da lame taglienti!

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

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

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

Pericolo di scottature!

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

Importante!

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

▲ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori

Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione: Lame rotanti.



Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Sistemi di sicurezza**Sicurezza d'accensione**

Vedi tabella «Posizioni di lavoro».

L'apparecchio può essere acceso nelle

pos. 1 e 3 solo:

- se la ciotola (11) è stata inserita e ruotata fino allo scatto e
- il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore (8) è applicato.

Blocco di riaccensione

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

Sicurezza di sovraccarico

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

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

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

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure. Figura 

Apparecchio base

1 Pulsante di sblocco

2 Braccio oscillante

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

3 Interruttore rotante

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

MUM52..:

0/off = spento

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

Grado **1–4**, velocità di lavoro:

1 = basso numero di giri – lento,

4 = alto numero di giri – veloce.

MUM54../MUM55../MUM56..:

0/off = spento

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

Grado **1–7**, velocità di lavoro:

1 = basso numero di giri – lento,

7 = alto numero di giri – veloce.

4 Spia di funzionamento (MUM54../55../56..)

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

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

5 Coperchio di sicurezza ingranaggio

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

6 Ingranaggio per

– sminuzzatore continuo e

– spremiagrumi (Accessori speciali *).

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

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

8 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore

9 Motore per frullatore (accessorio speciale *)

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

10 Custodia del cavo

MUM52../MUM54..:

Riporre il cavo nel vano portacavo

MUM55../MUM56..:

Avvolgicavo automatico

Ciotola con accessori

11 Ciotola impastatrice di acciaio inox

12 Coperchio

Utensili

13 Frusta

14 Sbattitore

15 Braccio impastatore con spatola

16 Borsa portaccessori

Per conservare gli utensili ed i dischi sminuzzatori.

Sminuzzatore continuo

17 Pestello

18 Coperchio con bocca di carico

19 Disco sminuzzatore

19a Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

19b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

19c Disco grattugia – medio-fine

19c Disco grattugia – grosso

19c Disco verdura Asia

20 Portadisco

21 Carcassa con apertura di uscita

Frullatore *

22 Bicchiere frullatore

23 Coperchio

24 Imbuto

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

it

Posizioni di lavoro

Figura 1

Uso

⚠ **Attenzione!**

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



Avvertenza

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

Regolazione della posizione di lavoro:

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

Posi- zione	Ingra- naggio		MUM52..	MUM54.. MUM55.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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



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».



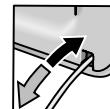
Avvertenza importante

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 1).

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo (figura 1).
MUM52../MUM54..
Vano portacavo:
Estrarre il cavo alla lunghezza necessaria.



MUM55../MUM56..

Avvolgicavo automatico:

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

Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: tirare un poco il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata. Tirare poi di nuovo un poco il cavo e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.

**Attenzione!**

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

- Inserire la spina.

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

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

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

Per motivi di sicurezza l'uso dell'apparecchio è consentito solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperti di sicurezza ingranaggi (5, 8).

**Attenzione!**

Usare la ciotola solo per il lavoro con questo apparecchio.

Frusta (13)

per mescolare paste, per es. pasta fluida miscelata

**Sbattitore (14)**

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

**Braccio impastatore (15)**

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

**Lavoro con la ciotola e gli utensili Figura 13**

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

**Avvertenza:**

Per il gancio impastatore ruotare la spatola, finché il gancio impastatore non s'arresta (**figura 13-4b**).

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

**Il nostro consiglio:**

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

Aggiungere ingredienti

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



it

Dopo il lavoro

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

**Sminuzzatore continuo****Pericolo ferite**

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!

Montare/smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.

Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

Attenzione!

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

Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di funzionamento mostrata.

Protezione da sovraccarico 

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di sovraccarico sullo sminuzzatore continuo, l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo è dotato di un intaglio (punto di rottura prestabilita). In questo punto l'asse di azionamento si spezza in caso di sovraccarico.

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

Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile 

per tagliare frutta e verdura. Lavorazione alla velocità 5 (3).

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

«1» per il lato di taglio spesso

«3» per il lato di taglio sottile

Attenzione!

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

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine 

per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano). Lavorazione alla velocità 3 (2) o 4 (3).

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

«2» per il lato grattugia grossa

«4» per il lato grattugia fine

Attenzione!

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

Disco grattugia – medio-fine 

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

Lavorazione alla velocità 7 (4).

Attenzione!

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

Disco grattugia – grosso 


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



Lavorazione alla velocità 7 (4).

Disco verdura Asia 

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

Lavorazione alla velocità 7 (4).

Lavoro con lo sminuzzatore continuo 

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**. 
- Applicare la ciotola impastatrice:
 - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
 - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **3**. 

- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio dello sminuzzatore continuo (figura **4**-5a).
- Tenere il portadisco sull'estremità inferiore con le due punte rivolte verso l'alto.
- Deporre con precauzione il disco per affettare o il disco grattugia desiderato sulle punte del portadisco (figura **4**-6a). Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
- Afferrare il portadisco sull'estremità superiore ed introdurlo nella carcassa (figura **4**-6b).
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio, come si mostra nella figura **4**-8, e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

Attenzione!

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

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

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

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere il portadisco con il disco. A tal fine spingere da sotto l'asse di azionamento con il dito (**figura 4**).
- 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 imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

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

Lavorare con il frullatore

Figura 4

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

it

Aggiungere ingredienti **figura 8-8**

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

oppure

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

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.

Dopo il lavoro

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

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

Pulizia e cura**⚠ Attenzione!**

*Non utilizzare detergenti abrasivi.
Possibili danni alle superfici.*

Pulire l'apparecchio base**⚠ Pericolo di scossa elettrica!**

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

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

Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

Ciotola impastatrice ed utensili sono lavabili in lavastoviglie.

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

Pulire lo sminizzatore continuo

Tutte le parti dello sminizzatore 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 sminizzatore continuo (non i dischi sminizzatori). Lavare poi lo sminizzatore 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 8-9

- Riporre gli utensili ed i dischi sminizzatori nella borsa portaccessori.
- Conservare la borsa portaccessori nella ciotola.
- Per la conservazione nell'imballaggio originale vedi **figura 8-10**.

Rimedio in caso di guasti**Pericolo di ferite!**

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

**Avvertenze importanti per MUM54../MUM55../MUM56..**

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

Il gancio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

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

Guasto

L'apparecchio non si avvia.


Rimedio

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

Guasto

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

Rimedio

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

Guasto

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

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

Rimedio

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

- Spegnerne di nuovo l'apparecchio. L'utensile resta fermo nella posizione di cambio utensile.

Guasto

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


Rimedio

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

**Avvertenza importante**


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

Esempi d'impiego**Panna montata**

100 g–600 g 

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

Albume

Da 1 a 8 albumi 

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

Pasta biscotto

Ricetta base 

2 uova

2–3 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 alla velocità 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

it

Pasta fluida miscelata*Ricetta base*

3–4 uova

200–250 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia

di ½ limone

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

500 g farina

1 bustina lievito in polvere

125 ml latte

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

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base**Pasta frolla***Ricetta base*

125 g burro (a temperatura ambiente)

100–125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato

250 g farina

eventualmente lievito in polvere

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

Da 500 g di farina:

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base**Pasta con lievito per dolce:***Ricetta base*

500 g farina

1 uovo

80 g burro (a temperatura ambiente)

80 g zucchero

200–250 ml latte tiepido

25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco

Buccia di ½ limone

1 pizzico sale

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

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base**Pasta***Ricetta base*

300 g farina

3 uova

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

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

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base**Pasta per pane***Ricetta base*

750 g farina

2 confezioni lievito secco

2 cucchiaini sale

450–500 ml acqua calda

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

Maionese

2 uova

2 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 alla velocità 7 (4).

Accessorio speciale



MUZ5ZP1
Spremiagrumi

Per spremere arance, limoni e pompelmi.



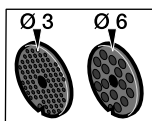
MUZ5CC1
Cubettatrice

Per tagliare frutta e verdura a cubetti di grandezza uniforme



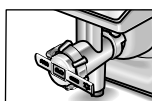
MUZ5FW1
Tritacarne

Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.



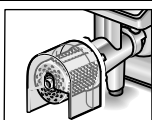
MUZ45LS1
Set dischi forati fine
(3 mm), grosso
(6 mm)

Per il tritacarne MUZ5FW1.
Fine per paté e paste da spalmare, grosso per
salsicce arrostitite e speck.



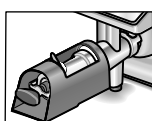
MUZ45SV1
Adattatore per
pasticcini di pasta
miscelata iniettata

Per il tritacarne MUZ5FW1.
Con forma metallica per 4 diverse forme di dolci.



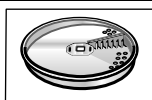
MUZ45RV1
Adattatore grattugia

Per il tritacarne MUZ5FW1.
Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e panini
rappresi.



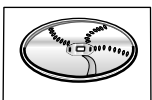
MUZ45FV1
Adattatore
spremifrutta

Per il tritacarne MUZ5FW1.
Per fare la passata di bacche, esclusi i lamponi, di
pomodori e di frutti di rosa canina. Nello stesso tempo
al ribes vengono tolti ad es. automaticamente
peduncoli e semi.



MUZ45PS1
Disco per patatine
fritte

Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1.
Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.



MUZ45KP1
Disco per frittelle di
patate

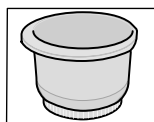
Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1.
Per grattugiare patate crude, per preparare patate
sminuzzate e arrostitite in padella o frittelle di patate,
e per affettare frutta e verdura a fette spesse.

it



MUZ5ER2
Ciotola impastatrice
di acciaio inox

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



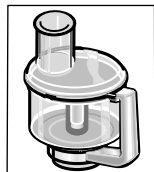
MUZ5KR1
Contenitore di
misceazione in
plastica

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



MUZ5MX1
Adattatore frullatore
in plastica

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



MUZ5MM1
Multimixer

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

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

Smaltimento



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche dismesse (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La direttiva prescrive il quadro normativo per un ritiro e riciclaggio degli apparecchi dismessi in tutta l'UE.

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.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
 BSH Hausgeräte Service GmbH
 Zentralwerkstatt für kleine
 Hausgeräte
 Trautskirchener Strasse 6-8
 90431 Nürnberg
 Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
 Konfigurator und viele weitere
 Infos unter:
www.bosch-home.com
 Reparaturservice, Ersatzteile &
 Zubehör, Produkt-Informationen:
 Tel.: 0911 70 440 040
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>
 Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
 erreichbar.

AE United Arab Emirates,
 الإمارات العربية المتحدة
 BSH Home Appliances FZE
 Round About 13,
 Plot Nr MO-0532A
 Jebel Ali Free Zone – Dubai
 Tel.: 04 881 4401
<mailto:service.uae@bshg.com>
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise,
 Albania
 AERTECH SH.P.K.
 Rruga Qemal Stafa
 Pallati i ri perball Prokuroris se
 Pergjithshme
 Hyrja C Kati 10
 Tirana
 Tel.: 066 206 47 94
<mailto:g.volina@aertech.al>

AT Österreich, Austria
 BSH Hausgeräte
 Gesellschaft mbH
 Werkskundendienst
 für Hausgeräte
 Quellenstrasse 2
 1100 Wien
 Tel.: 0810 550 511*
 Fax: 01 605 75 51 212
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>
 Hotline für Espresso-Geräte:
 Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at
 *innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia
 BSH Home Appliances Pty. Ltd.
 7-9 Arco Lane
 HEATHERTON, Victoria 3202
 Tel.: 1300 368 339
<mailto:bshau-as@bshg.com>
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina,
 Bosnia-Herzegovina
 "HIGH" d.o.o.
 Gradačacka 29b
 71000 Sarajevo
 Info-Line: 061 100 905
 Fax: 033 213 513
<mailto:delicnanda@hotmail.com>

BE Belgique, België, Belgium
 BSH Home Appliances S.A.
 Avenue du Laerbeek 74
 Laarbeeklaan 74
 1090 Bruxelles – Brussel
 Tel.: 070 222 141
 Fax: 024 757 291
<mailto:bru-repairs@bshg.com>
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
 BSH Domakinski Uredi
 Bulgaria EOOD
 115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
 European Trade Center Building,
 5th floor
 1784 Sofia
 Tel.: 02 892 90 47
 Fax: 02 878 79 72
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
 Khalaifat Est.
 P.O. Box 5111
 Manama
 Tel.: 01 7400 553
<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь
 ООО "БСХ Бытовая техника"
 тел.: 495 737 2961
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CH Schweiz, Suisse,
 Svizzera, Switzerland
 BSH Hausgeräte AG
 Werkskundendienst für
 Hausgeräte
 Fahrweidstrasse 80
 8954 Geroldswil
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>
 Service Tel.: 0848 840 040
 Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
 Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
 Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος
 BSH Ikiakes Syskeves-Service
 39, Arh. Makaariou III Str.
 2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
 Tel.: 7777 8007
 Fax: 022 658 128
<mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy>

CZ Česká Republika,
 Czech Republic
 BSH domácí spotřebiče s.r.o.
 Firemní servis domácích
 spotřebičů
 Pekařská 10b
 155 00 Praha 5
 Tel.: 0251 095 546
 Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
 BSH Hvidevarer A/S
 Telegrafvej 4
 2750 Ballerup
 Tel.: 44 89 89 85
 Fax: 44 89 89 86
<mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com>
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
 SIMSON OÜ
 Raua 55
 10152 Tallinn
 Tel.: 0627 8730
 Fax: 0627 8733
<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain
 BSH Electrodomésticos
 España S.A.
 Servicio Oficial del Fabricante
 Parque Empresarial PLAZA,
 C/ Manfredonia, 6
 50197 Zaragoza
 Tel.: 976 305 713
 Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
 BSH Kodinkoneet Oy
 Itälähdenkatu 18 A, PL 123
 00201 Helsinki
 Tel.: 0207 510 700
 Fax: 0207 510 780
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>
www.bosch-home.fi
 Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
 + 7 snt/min (alv 24%)
 Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
 + 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0344 892 8979*

*Calls are charged at the basic rate, please
check with your telephone service provider
for exact charges

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulil Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromanager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss

Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
intel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE 1 and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrajska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr

*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milanovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflcht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14



8001007420 (9412)

de, fr, it

Bosch-Infoteam

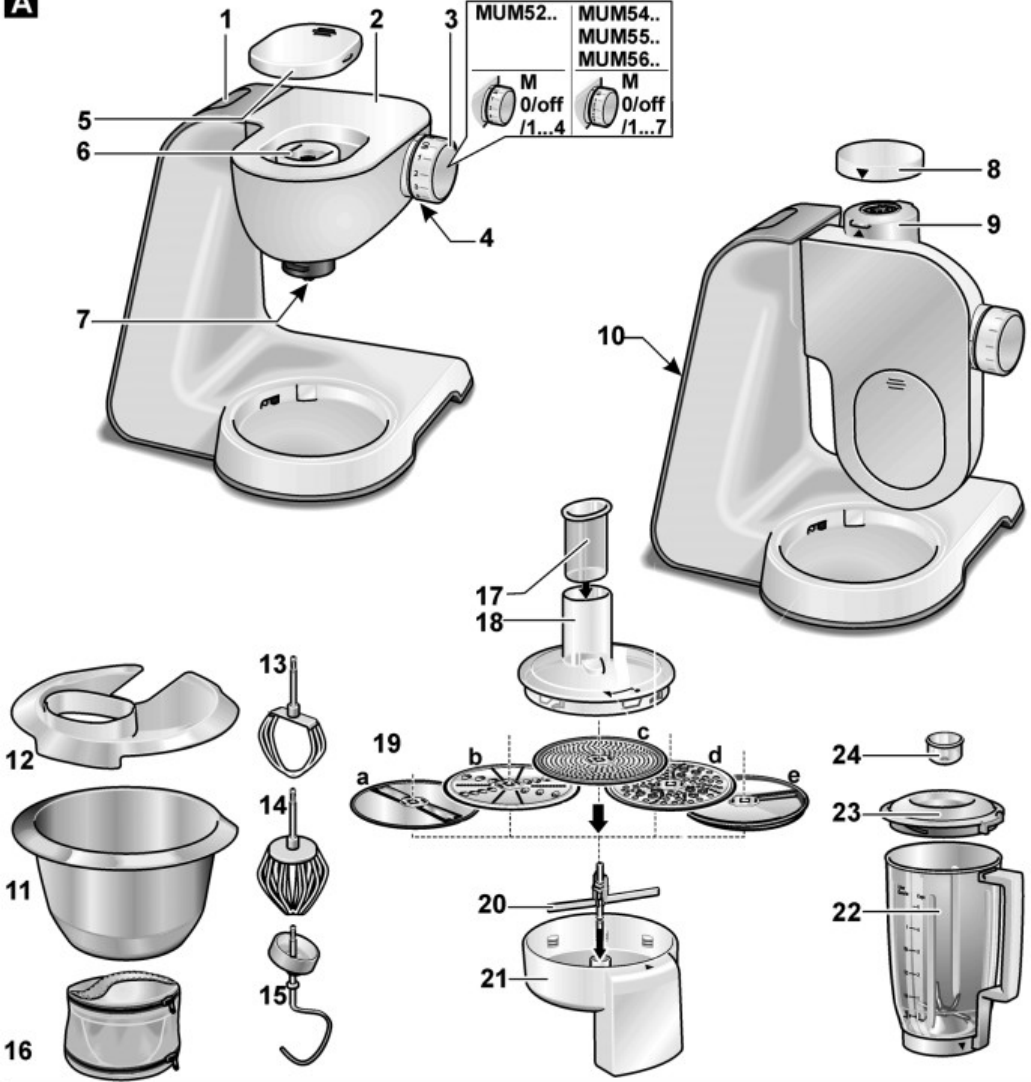
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

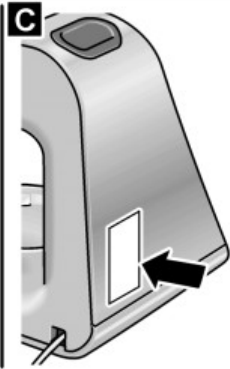
A



B



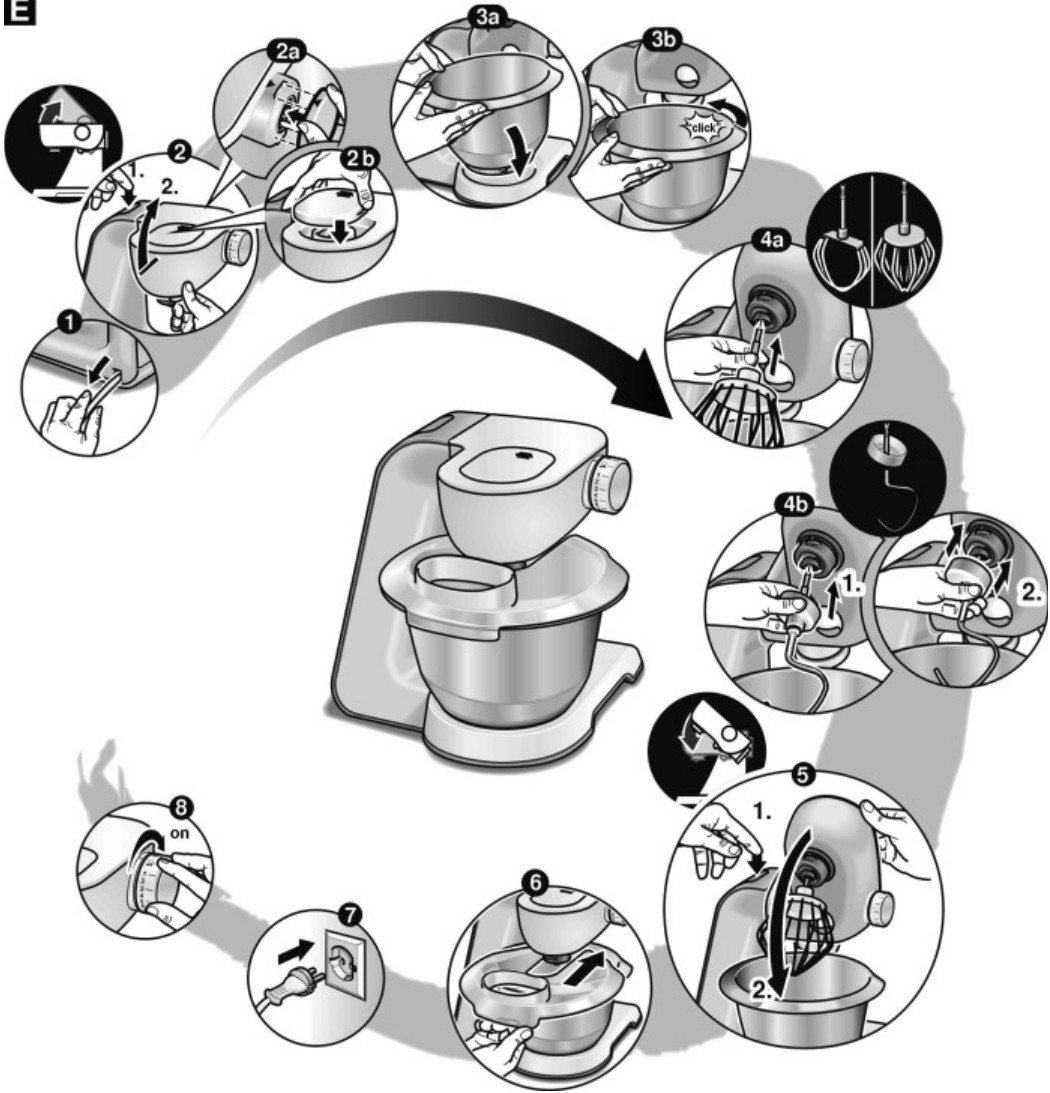
C



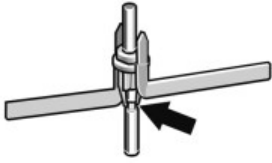
D



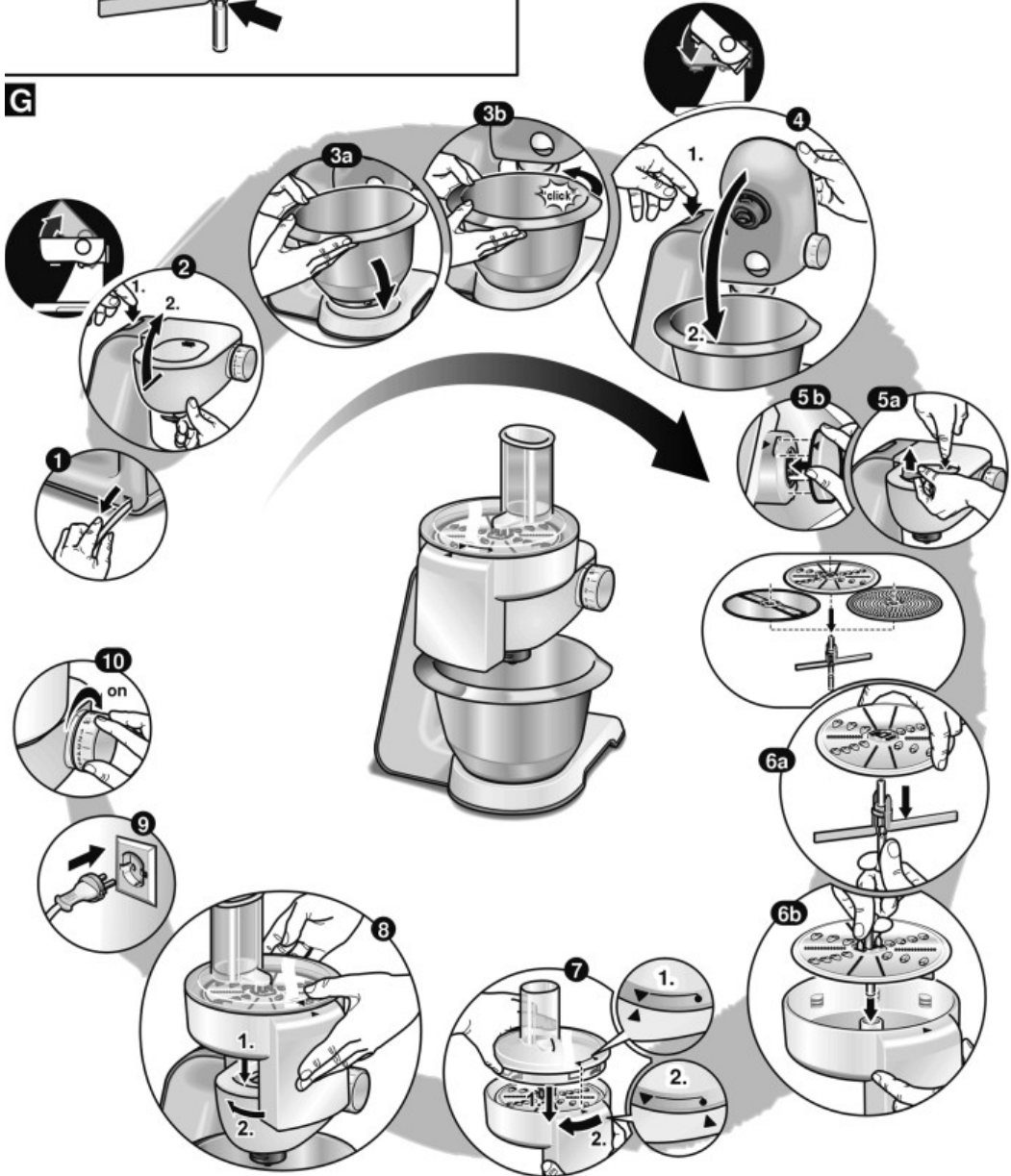
E



F



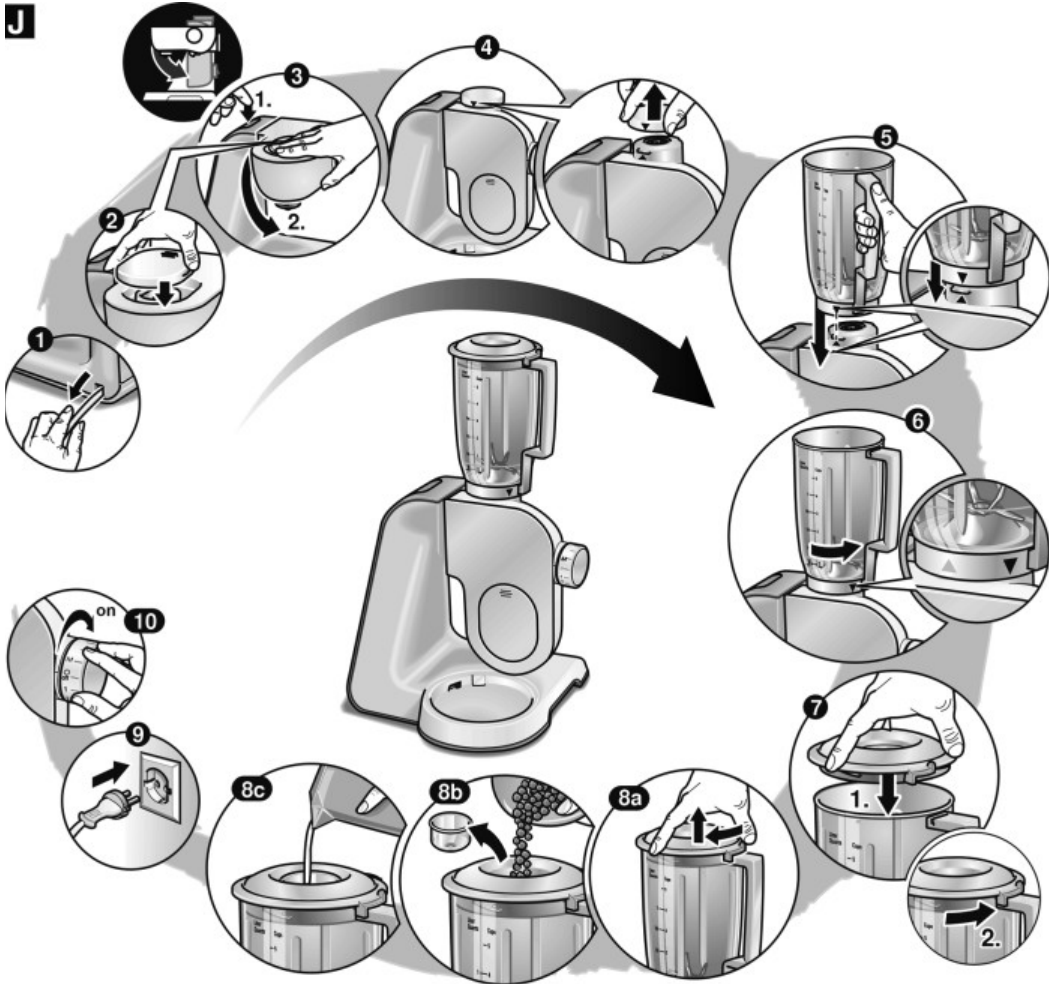
G



H



J



K



L

