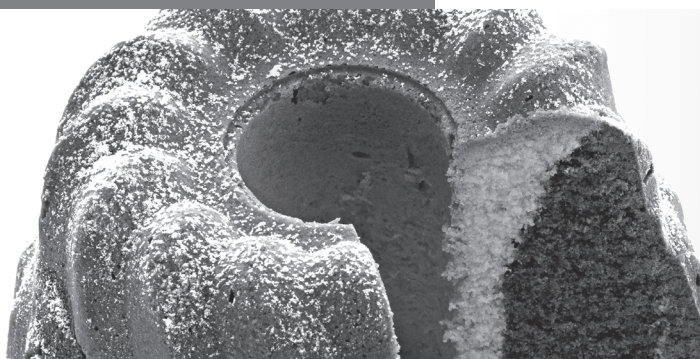


Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUM58...



BOSCH

en Instruction manual
pl Instrukcja obsługi
cs Návod k použití
sk Návod na obsluhu
sl Navodila za uporabo

hr Uputa za uporabu
sr Uputstvo za upotrebu
sq Udhëzuesi i përdorimit
hu Használati utasítás
ro Instrucțiuni de utilizare

bg Ръководство за употреба
ar إرشادات الاستخدام

en	English	3
pl	Polski	16
cs	Čeština	31
sk	Slovak	44
sl	Slovenščina	57
hr	Hrvatski	70
sr	Srpski latinica	83
sq	Shqiptar	96
hu	Magyar	109
ro	Română	123
bg	Български	137
ar	العربية	164



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

Contents

For your safety.....	3
Safety systems	5
Overview.....	6
Operating positions.....	6
Operation.....	7
Cleaning and servicing	10
Storage	11
Troubleshooting.....	11
Application examples.....	12
Disposal.....	13
Guarantee.....	13
Optional accessories	14

For your safety

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

General safety instructions

Risk of electric shock!

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

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are supervised.

Do not leave the running appliance unattended. Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

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

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

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

Safety instructions for this appliance

⚠ Risk of injury!

⚠ Risk of electric shock!

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

⚠ Risk of injury from the rotating tools!

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. When the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on. Wait until the drive has come to a standstill.

Keep hands clear of rotating parts. While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Do not reach into the feed tube. Do not operate the appliance without the lid.

For reasons of safety the appliance cannot be operated unless unused drives are covered with drive guards.

⚠ Risk of injury from sharp blades!

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

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Operate the assembled blender only and with the lid attached.

⚠ Risk of scalding!

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

⚠ Important!

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

⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory

Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



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

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and servicing” see page 10*

Safety systems

Start lock-out

See “Operating positions” table.

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

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

Restart lock-out

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

Overload protection

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

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

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

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. :

Base unit

1 Release button

2 Swivel arm

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

3 Rotary switch

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

MUM52..:

0/off = Stop

M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

Settings **1-4**, Operating speed:

1 = low speed – slow,

4 = high speed – fast.

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..:

0/off = Stop

M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

Settings **1-7**, Operating speed:

1 = low speed – slow,

7 = high speed – fast.

4 On/Off display

(**MUM54../55../56../58..**)

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

5 Drive cover

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

6 Drive for

- **Continuous-feed shredder** and
- **Citrus press** (optional accessory*)

When not in use, attach the drive cover.

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

8 Blender drive cover

9 Drive for blender (optional accessory*)

When not in use, attach the blender drive cover.

10 Cord store

MUM52../MUM54../MUM58..:

Stow the cord in the cord store

MUM55../MUM56..:

Automatic cord winder

Bowl with accessories

11 Stainless steel stirring bowl

12 Lid

Tools

13 Stirrer

14 Whisk

15 Kneading hook with dough deflector

16 Accessories bag

For storage of the tools and cutting discs.

Continuous-feed shredder

17 Pusher

18 Cover with filling shaft

19 Cutting discs

a Reversible slicing disc – thick / thin

b Reversible shredding disc – coarse / fine

c Grating disc – medium-fine

20 Disc holder

21 Housing with outlet opening

Blender*

22 Blender jug

23 Lid

24 Funnel

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

Operating positions

Fig. :

Attention!

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

Note

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

Selecting the operating position:

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

Position	Drive	MUM52..	MUM54/55/56/58..
1			1-4 1-7
			1-4 1-7
			1-2 1-3
2		*	- -
3			2-4 3-7
			2-3 3-5
4	9		3-4 5-7
	7		3-4 5-7

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

Operation

⚠ Risk of injury!

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

Attention!

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

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

Important information

In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch. For appliances with a 4-setting rotary switch you can find the values in brackets after the values for a 7-setting rotary switch.

These operating instructions contain a sticker with reference values for the operating speed of the appliance when using the tools or accessories. We recommend attaching this sticker to the appliance (Fig. 8).

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.

- Pull out the power cord (Fig. 9).

MUM52../MUM54../MUM58..

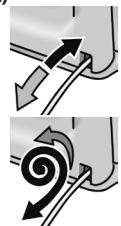
Cord store:
Pull out cable to the required length.

MUM55../MUM56..

Automatic cord winder:
Pull out the cord in one go to the required length (max. 100 cm) and slowly release; the cord is locked.

Reducing the cord length:

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



Warning!

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

- Insert the mains plug.

Bowl and tools

⚠ Risk of injury from the rotating tools

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance! Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill.

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

Attention!

Use bowl with this appliance only.

Stirrer (13)

for stirring dough, e.g. cake mixture



Whisk (14)

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



Kneading hook (15)

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



Working with the bowl and the tools

Fig. 13:

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



Note:

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

- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 1.
- Attach the cover.
- Set the rotary switch to the desired setting.



Our recommendation:

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

Adding more ingredients

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

or

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



After using the appliance

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



Continuous-feed shredder

⚠ Risk of injury

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

Warning!

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

Predetermined breaking point

Fig. 6:

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

Reversible slicing disc – thick / thin



for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 5 (3).

Designation on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side

“3” for the thin slicing side

Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse / fine



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

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

Designation on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side

“4” for the fine shredding side

Warning!

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

Grating disc – medium-fine



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

Process at setting 7 (4).

Warning!

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

Working with the continuous-feed shredder

Fig. 6:

- Press the Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Insert the bowl:
Tilt the bowl forwards and then set it down. Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 3. 
- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder (Fig. 6-5a).
- Hold disc holder at the lower end, ensuring that the two tips are face up.
- Carefully place the required slicing or shredding disc onto the tips of the disc holder (Fig. 6-6a).
In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.
- Grip disc holder at the upper end and insert into the housing (Fig. 6-6b).
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.
- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in Fig. 6-8.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

Warning!

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

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

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

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove disc holder with disc. To do this, press finger from below against the drive shaft (Fig. 8).
- Clean parts.

Blender

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

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

⚠ Risk of scalding!

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

Warning!

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

Working with the blender

Fig. 9:

- Press the release button and move the swivel arm to position 4.
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (mark on the handle on mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.



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

Adding more ingredients

Fig. 8:

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

After using the appliance

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

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

Cleaning and servicing

Attention!

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

Cleaning the base unit

⚠ Danger of electric shock!

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

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

Cleaning the bowl and tools

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

Cleaning the continuous-feed shredder

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

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

Cleaning the blender

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands.

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

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

Important information

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

Storage

⚠ Risk of injury!

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

Fig. 18:

- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.
- To store in the original packaging, see Fig. 19.

Fig. 19.

Troubleshooting

⚠ Risk of injury!

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

Important information for

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

The Operating indicator flashes if the appliance has been operated incorrectly or the electronic fuse has tripped or the appliance is defective.

The swivel arm must be engaged in every operating position.

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

Fault

Appliance does not start.

Remedial action

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

Fault

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

Remedial action

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

Fault

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

Remedial action

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



Fault

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

Remedial action

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

Important information

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

Application examples

Whipped cream

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



Egg white

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



Sponge mixture

Basic recipe

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



Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

- 6 eggs
- 500 g sugar
- 1 pinch of salt
- 2 packets of vanilla sugar or peel from ½ lemon
- 500 g butter or margarine (room temperature)
- 1000 g flour
- 1 packet of baking powder
- 250 ml milk
- Mix the eggs, sugar, salt and vanilla sugar or lemon peel with the stirrer for approx. 10 seconds at setting 1 (1).
- Set to setting 5 (3) and process for approx. 120 seconds.
- Add butter and process for approx. 60 seconds at setting 3 (2).
- Add flour and baking powder and process for approx. 2 minutes at setting 1 (1).
- Set to setting 3 (2) and gradually add the milk within 2 minutes.



Maximum quantity: 1 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

- 125 g butter (room temperature)
 - 100-125 g sugar
 - 1 egg
 - 1 pinch of salt
 - A little lemon peel or vanilla sugar
 - 250 g flour
 - Baking powder if required
 - Using the stirrer, process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1 (1), then for approx. 2-3 minutes at setting 6 (3).
- From 500 g flour:
- Knead the ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1 (1), then for approx. 3-4 minutes at setting 3 (2).



Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

- 300 g flour
- 3 eggs
- 1-2 tbs. (10-20 g) cold water as required
- Process all ingredients for approx. 3-5 minutes at setting 3 (2) until a dough forms.

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

- 1000 g flour
- 3 packets of dry yeast
- 2 tsp. salt
- 660 ml warm water
- Process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4-5 minutes at setting 3 (2) using the kneading hook.



Mayonnaise

- 2 eggs
 - 2 tsp. mustard
 - ¼ l oil
 - 2 tbs. lemon juice or vinegar
 - 1 pinch of salt
 - 1 pinch of sugar
- Ingredients must be at the same temperature.

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

Eat the mayonnaise immediately, do not store.



Disposal






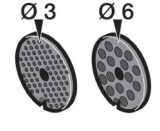
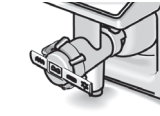
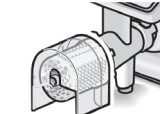
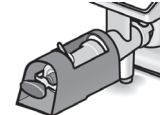


Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling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







Guarantee

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

Changes reserved.

Optional accessories

	<p>MUZ5ZP1 Citrus press</p>	<p>For squeezing oranges, lemons and grapefruits.</p>
	<p>MUZ5CC1 Dicer</p>	<p>For cutting fruit and vegetables into equally sized cubes.</p>
	<p>MUZ5FW1 Mincer</p>	<p>For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.</p>
	<p>MUZ45LS1 Perforated disc set fine (3 mm), coarse (6 mm)</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for sausages and bacon.</p>
	<p>MUZ45SV1 Viennese whirl attachment</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. With metal template for 4 different pastry moulds.</p>
	<p>MUZ45RV1 Grater attachment</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.</p>
	<p>MUZ45FV1 Juicer attachment</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. For pressing soft fruit, except raspberries, tomatoes and rose hips, to a pulp. At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted.</p>
	<p>MUZ45PS1 Chipper disc</p>	<p>For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For slicing raw potatoes for chips.</p>
	<p>MUZ45AG1 Asian vegetable disc</p>	<p>For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.</p>

	MUZ45RS1 Grating disc coarse	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.
	MUZ45KP1 Potato fritter disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.
	MUZ5ER2 Stainless steel stirring bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5KR1 Plastic mixing bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5MX1 Plastic blender attachment	For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.
	MUZ5MM1 Multi-mixer	For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.

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

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa	16
Systemy zabezpieczające	19
Opis urządzenia.....	19
Pozycje robocze	20
Obsługa	21
Czyszczenie i pielęgnacja	24
Przechowywanie.....	25
Usuwanie drobnych usterek	25
Przykłady zastosowania	26
Ekologiczna utylizacja	28
Gwarancja	28
Akcesoria dodatkowe	29

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi. Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.

To urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania małych ilości produktu na użytek domowy lub w warunkach zbliżonych do domowych, do zastosowań niekomercyjnych. Warunki zbliżone do domowych obejmują na przykład zastosowanie w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach, gospodarstwach rolnych i innych małych firmach. Urządzenie może być także używane przez gości w pensjonatach, małych hotelach i podobnych obiektach mieszkalnych. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego. Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „*Przykłady zastosowania*”)!

Niniejsze urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania oraz ubijania produktów spożywczych. Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Przy stosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania. Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem. Przy stosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia. Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia. Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci. Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie wolno dzieciom przeprowadzać jakichkolwiek prac związanych z czyszczeniem lub konserwacją urządzenia bez nadzoru.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m.

Zawsze wyłączać urządzenie, gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały zakończone.

Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, jeżeli urządzenie nie jest używane. Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy zawsze najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w cieczach ani myć pod bieżącą wodą. Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary. Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!

Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótką chwilę i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi. Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma. Nie zbliżać rąk do wirujących części. Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Nie wkładać palców do otworu wysypowego. Pracować tylko z założoną pokrywą! Ze względów bezpieczeństwa można włączać urządzenie tylko wtedy, gdy nieużywane napędy są zasłonięte pokrywami ochronnymi.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg! Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami / obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany i z założoną pokrywą.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Wlewać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniących się płynów.

⚠ Uwaga!

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem. Przy stosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia. W tym samym czasie używać tylko jednego narzędzia lub wyposażenia.

⚠ Objasnienie symboli na urządzeniu lub wyposażeniu



Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Ostrożnie! Obracające się noże.



Ostrożnie! Obracające się narzędzia.
Nie wkładać rąk do otworu wysypowego.

⚠ Uwaga!

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 24

Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia

Patrz tabela „Pozycje robocze“.

Urządzenie daje się włączać w pozycjach 1 i 3 tylko wtedy:

- gdy miska (11) jest założona i przekreślona aż do zatrasku oraz
- gdy pokrywa osłaniająca napęd miksera (8) jest założona.

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone, lecz silnik nie zaczyna ponownie pracować, gdy zasilanie zostanie przywrócone. W celu ponownego włączenia urządzenia ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**; następnie włączyć urządzenie.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Jeżeli podczas pracy urządzenia silnik wyłączy się samoczynnie, oznacza to, że włączył się system zabezpieczenia przed przeciążeniem. Możliwą przyczyną może być zbyt duża ilość produktów spożywczych przetwarzanych na raz.

Sposób postępowania w przypadku zadziałania któregoś systemu zabezpieczającego opisany jest w rozdziale „Usuwanie drobnych usterek“.

Instrukcja obsługi opisuje różne wersje urządzenia, patrz przegląd modeli (rys. M). Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A:

Korpus urządzenia

1 Przycisk zwalniający

2 Ramię urządzenia

Funkcja „Easy Armlift“ wspierająca poruszanie się ramienia urządzenia w górę (patrz „Pozycje robocze“).

3 Przełącznik obrotowy

Po wyłączeniu (położenie **0/off**) urządzenie pracuje jeszcze chwilę i zatrzymuje się automatycznie w pozycji optymalnej do wymiany narzędzi.

MUM52..:

0/off = stop

M = włączenie chwilowe z najwyższą prędkością obrotową, przytrzymać przełącznik przez potrzebny okres miksowania.

Zakresy **1-4**, prędkość pracy:

1 = niska prędkość obrotowa – wolna,
4 = wysoka prędkość obrotowa – szybka.

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..:

0/off = stop

M = włączenie chwilowe z najwyższą prędkością obrotową, przytrzymać przełącznik przez potrzebny okres miksowania.

Zakresy **1-7**, prędkość pracy:

1 = niska prędkość obrotowa – wolna,
7 = wysoka prędkość obrotowa – szybka.

4 Wskaźnik pracy

(**MUM54../55../56../58..**)

Świeci się podczas pracy (przełącznik obrotowy na **M** lub **1-7**). Miga przy błędnej obsłudze urządzenia, przy uruchomieniu elektronicznego zabezpieczenia lub przy uszkodzeniu urządzenia, patrz rozdział „Usuwanie drobnych usterek“.

5 Pokrywa osłaniająca napęd

W celu zdjęcia pokrywy osłaniającej napęd nacisnąć na tylną część pokrywy, a następnie zdjąć ją.

6 Napęd dla

– rozdrabniacza oraz

– wyciskarki do owoców cytrusowych (wyposażenie dodatkowe*)

Jeżeli napęd nie jest używany, należy nałożyć pokrywę osłaniającą.

7 Napęd dla narzędzi

(końcówka do mieszania, do ubijania, hak do zagniatania) oraz dla przystawki do mielenia mięsa (wyposażenie dodatkowe*)

8 Pokrywa osłaniająca napęd miksera

9 Napęd miksera (wyposażenie dodatkowe*)
Jeżeli mikser nie jest używany, to należy nałożyć pokrywę osłaniającą napęd miksera.

10 Schowek na przewód elektryczny
MUM52../MUM54../MUM58..:
Umieścić przewód w schowku
MUM55../MUM56..:
Automatyczne zwijanie przewodu

Miska z wyposażeniem

11 Miska do mieszania ze stali nierdzewnej

12 Pokrywa

Narzędzia

13 Końcówka do mieszania

14 Końcówka do ubijania

15 Hak do zagniatania z odgarniaczem ciasta

16 Torba na akcesoria

Do przechowywania narzędzi i tarcz rozdrabniających.

Rozdrabniacz

17 Popychacz

18 Pokrywa z otworem wyspowym

19 Tarcze rozdrabniające

a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko

b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno

c Tarcza do tarcia – średnio

20 Uchwyt tarcz

21 Obudowa z otworem wyrzutowym

Mikser*

22 Pojemnik miksera

23 Pokrywa

24 Lejek

* Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go dokupić w sklepach lub za pośrednictwem naszego serwisu.

Pozyccje robocze

Rysunek 8:

Uwaga!

Urządzenie włączać tylko wtedy, gdy narzędzie/wyposażenie jest zamocowane jak pokazano w tabeli na odpowiednim napędzie, we właściwej pozycji i ustawione w położeniu pracy. Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

Wskazówka

Ramię urządzenia jest wyposażone w funkcję „Easy Armlift” wspierającą poruszanie się ramienia w górę.

Ustawianie pozycji roboczej:

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i przekręcić ramię urządzenia. Wspomagać ręką ruch ramienia urządzenia.
- Przesunąć ramię urządzenia do żądanej pozycji aż do zatrzaśnięcia.

Pozycja		Napęd	MUM 52..	MUM54/55/56/58..	
1				1-4	1-7
				1-4	1-7
				1-2	1-3
2			*	-	-
3				2-4	3-7
				2-3	3-5
4				3-4	5-7
				3-4	5-7

* Wkładanie/wyjmowanie końcówek do ubijania, do mieszania i haka do zagniatania, dodawanie większej ilości produktów.

Obsługa

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały zakończone.

Uwaga!

Urządzenia używać tylko z wyposażeniem/narzędziami w odpowiedniej pozycji roboczej. Nie włączać urządzenia na pusto.

Nie narażać urządzenia i akcesoriów na działanie źródeł ciepła. Elementy nie są przystosowane do kuchenki mikrofalowej.

- Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia“.

Ważna wskazówka

Zalecane wartości orientacyjne dla prędkości roboczej zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odnoszą się do urządzeń z 7-stopniowym przełącznikiem obrotowym. Dla urządzeń z 4-stopniowym przełącznikiem obrotowym, wartości orientacyjne podane są w nawiasach.

W niniejszej instrukcji obsługi znajduje się naklejka z wartościami orientacyjnymi prędkości pracy urządzenia z narzędziami lub akcesoriami. Zalecamy umieścić naklejkę na urządzeniu (rys. 9).

Przygotowanie

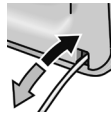
- Postawić korpus urządzenia na gładkiej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć/odwinąć elektryczny przewód zasilający (rys. 10).

MUM52../MUM54../MUM58..

Schówek na przewód elektryczny: Przewód wyciągnąć na potrzebną długość.

MUM55../MUM56..

Automatyczne zwijanie przewodu: Przewód wysunąć jednym pociągnięciem na żądaną długość (maks. 100 cm) i powoli puścić; przewód jest zablokowany.



Zmniejszanie długości wyciągniętego przewodu elektrycznego: przewód lekko pociągnąć i zwolnić, aby zwinął się do żądanej długości. Następnie ponownie lekko pociągnąć i powoli puścić; przewód elektryczny jest tym samym zablokowany.

Uwaga!

Przewodu elektrycznego nie wolno przekręcać przy wsuwaniu. W przypadku urządzenia z automatycznym zwijaczem nie wolno wsuwać przewodu elektrycznego ręcznie. Jeżeli przewód elektryczny się zablokuje, należy go całkowicie wysunąć i powoli puszczać, aby się zwinął.

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.

Miska i narzędzia

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Pracować tylko z założoną pokrywą (12)!

Narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu i zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótką chwilę i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi.

Ramię urządzenia przekręcać dopiero po zatrzymaniu się narzędzia. Ze względów bezpieczeństwa można włączać urządzenie tylko wtedy, gdy nieużywane napędy zasłonięte są pokrywami ochronnymi (5, 8).

Uwaga!

Miskę stosować do pracy tylko z niniejszym urządzeniem.

Końcówka do mieszania (13)

do mieszania ciasta, np. ciasta rzadkiego



Końcówka do ubijania (14)

do ubijania piany z białek, śmietany i lekkich ciast, np. ciasta biszkoptowego




Hak do zagniatania (15)

do zagniatania ciężkich ciast i do mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynek, wiórek czekoladowych)




Praca z zastosowaniem miski i narzędzi**Rysunek 13:**

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**. 
- Wkładanie miski: Przechylić do przodu miskę i postawić, obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia.
- Zależnie od zadania, włożyć w napęd (aż do zatrzaśnięcia) końcówkę do mieszania, końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania.

Wskazówka:

Przy zakładaniu haka do zagniatania obrócić odgarniacz ciasta, aby hak mógł się zatrzasnąć (**rys. 13-4b**).

- Włożyć do miski składniki przeznaczone do przetworzenia.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **1**. 
- Nałożyć pokrywę.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.


Zaleca się:

- **Końcówka do mieszania:** najpierw mieszać składniki na zakresie 1 (1), a następnie wybrać zakres 7 (4)
- **Końcówka do ubijania:** zakres 7 (4), wymieszać na zakresie 1 (1)
- **Hak do zagniatania:** najpierw mieszać składniki na zakresie 1 (1), następnie zagniatać na zakresie 3 (2)


Dodawanie składników

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Dodawać składniki przez otwór wysypowy w pokrywie.

lub

- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**. 
- Włożyć składniki.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Odłączyć wtyczkę od gniazdka.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**. 
- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Oczyszczyć wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Rozdrabniacz**⚠ Niebezpieczeństwo zranienia**

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających.

Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!

Rozdrabniacz zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Nie wkładać palców do otworu wysypowego.

Uwaga!

Rozdrabniacza można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowany. Nie wolno składać rozdrabniacza na korpusie urządzenia. Rozdrabniacz użytkować tylko w przedstawionych pozycjach roboczych.

Ochrona przed przeciążeniem**Rysunek 14:**

Wał napędowy rozdrabniacza wyposażony jest w nacięcie (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegające większemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia rozdrabniacza. W razie przeciążenia wał napędowy łamie się w tym miejscu. Nowy uchwyty tarcz wraz z wałem napędowym można nabyć poprzez autoryzowany serwis.

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko 

do cięcia owoców i warzyw.

Obrabiać na zakresie 5 (3).

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:

„1“ dla grubej strony krojenia

„3“ dla cienkiej strony krojenia

Uwaga!

Dwustronna tarcza do krojenia nie nadaje się do krojenia twardego sera, chleba, bułek ani czekolady. Ugotowane ziemniaki twardego gatunku kroić tylko na zimno.

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno

do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu).

Obrabiać na zakresie 3 (2) lub 4 (3). Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki:

„2” dla grubej strony tarcia

„4” dla drobnej strony tarcia

Uwaga!

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów. Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy na zakresie 7 (4).

Tarcza do tarcia – średnio

do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezanu), oziębionej czekolady i orzechów.

Obrabiać na zakresie 7 (4).

Uwaga!

Tarcza do tarcia nie nadaje się do tarcia miękkiego i żółtego sera.

Zastosowanie rozdrabniacza**Rysunek 6:**

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**.
- Wkładanie miski: Przechylić do przodu miskę i postawić, obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **3**.
- Zdjąć z napędu rozdrabniacza pokrywę osłaniającą (**rys. 6-5a**).
- Przytrzymać uchwyt tarcz przy dolnym końcu; obie ostre końcówki muszą być przy tym skierowane do góry.



- Założyć ostrożnie żądaną tarczę do krojenia lub tarcia na końcówki uchwytu tarczy (**rys. 6-6a**).

Przy dwustronnych tarczach zwrócić uwagę, aby żądana strona była skierowana do góry.

- Chwycić uchwyt tarcz za górny koniec i włożyć do obudowy (**rys. 6-6b**).
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć rozdrabniacz, jak pokazano na **rysunku 6-8**, na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Ustawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór wyspowy i popychać popychaczem.

Uwaga!

Zwracać uwagę na to, aby w otworze wylotowym nie gromadziły się produkty.

Wskazówka: cienkie produkty ciąć w wiązkach, wtedy otrzymamy równomierne rozdrobnienie.

Wskazówka: jeżeli włożone produkty zablokują się w rozdrabniaczu, należy wyłączyć robot kuchenny i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, odczekać aż urządzenie całkowicie się zatrzyma, zdjąć pokrywę rozdrabniacza i opróżnić otwór wyspowy.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Przekręcić rozdrabniacz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć uchwyt tarcz wraz z tarczą. W tym celu nacisnąć palcem z dołu na wał napędowy (**rys. 6**).
- Umyć poszczególne części.

Mikser

⚠ Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami / obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy! Mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany i z założoną pokrywą.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Wlewać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pniących się płynów.

Uwaga!

Mikser może ulec uszkodzeniu. Nie wolno przetwarzać żadnych zamrożonych produktów (z wyjątkiem kostek lodu). Nie włączać pustego miksera.

Zastosowanie miksera

Rysunek 1:

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 4.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć pojemnik miksera (zgrać oznaczenie na uchwycie z oznaczeniem na korpusie urządzenia) i przekręcić do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć składniki.
maksymalna ilość płynnych składników = 1,25 litra;
maksymalna ilość pniących się lub gorących płynów = 0,5 litra;
optymalna ilość miksowanych składników stałych = 50–100 gramów;
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu w uchwycie miksera. Pokrywa musi być zatrzaśnięta.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.



Dodawanie składników

Rysunek 2-8:

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Zdjąć pokrywę i dodać składniki lub
- wyjąć lejek z pokrywy i dodać stałe składniki stopniowo przez otwór wysypowy lub
- dodawać płynne składniki poprzez lejek.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Przekręcić mikser w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie i pielęgnacja

Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie urządzenia mogą ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie korpusu urządzenia

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą. Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.

- Odłączyć wtyczkę od gniazdka.
- Urządzenie i pokrywę osłaniającą napęd wytrzeć tylko wilgotną ścierką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Na koniec wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i narzędzia

Miskę i narzędzia można myć w zmywarce do naczyń. Zwrócić uwagę na to, aby elementów z tworzywa sztucznego nie ścisnąć w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji podczas procesu zmywania!

Czyszczenie rozdrabniacza

Wszystkie części rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: czerwony nalot, który pozostaje np. po tarcu marchewki, można usunąć przecierając części rozdrabniacza (z wyjątkiem tarcz rozdrabniających) ściereczką nasączoną kilkoma kroplami oleju jadalnego. Następnie umyć rozdrabniacz.

Czyszczenie miksera

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noży miksera nie chwycić gołymi rękoma. Pojemnik miksera, pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: po obróbce składników płynnych wystarcza często wymyć miksera bez konieczności zdejmowania go z urządzenia. Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć mikser na kilka sekund (na zakres **M**). Następnie wyłączyć wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Ważna wskazówka

W razie potrzeby wyczyścić torbę na akcesoria. Proszę przestrzegać wskazówek czyszczenia znajdujących się w torbie na akcesoria.

Przechowywanie

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, jeżeli urządzenie nie jest używane.

Rysunek 1:

- Narzędzia i tarcze rozdrabniające umieścić w torbie na akcesoria.
- Torbę z akcesoriami przechowywać w misce.
- Przechowywanie w oryginalnym opakowaniu, patrz **rysunek 1**.

Usuwanie drobnych usterek

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy zawsze najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Ważna wskazówka dotycząca MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

Lampka kontrolna miga przy błędnej obsłudze urządzenia, przy uruchomieniu elektronicznego zabezpieczenia lub przy uszkodzeniu urządzenia.

Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

Proszę najpierw spróbować usunąć występujący problem w oparciu o niniejsze wskazówki.

Usterka

Urządzenie nie zaczyna pracować.

Sposób usunięcia

- Sprawdzić zasilanie elektryczne.
- Sprawdzić wtyczkę.
- Sprawdzić ramię urządzenia.
Czy ramię jest we właściwej pozycji? Czy zatrzasnęło się?
- Mikser lub miskę przekręcić do oporu.
- Założyć pokrywę miksera i przekręcić aż do oporu.
- Założyć pokrywy osłaniające na nieużywane napędy.
- Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem jest aktywne. Urządzenie ustawić na **0/off** a następnie ponownie przekręcić na żądany zakres.

Usterka

Urządzenie wyłącza się podczas pracy. System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny. Włożono za dużo produktów spożywczych na raz.

Sposób usunięcia

- Wyłączyć urządzenie.
- Zmniejszyć ilość miksowanych składników.
- Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „Przykłady zastosowania“!)

Usterka

Podczas pracy napędu został przypadkowo naciśnięty przycisk zwalniania blokady. Ramię urządzenia podnosi się do góry. Napęd wyłącza się nie zatrzymując jednak w pozycji wymiany narzędzia.

Sposób usunięcia

- Ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Ustawić ramię wychylne w pozycji **1**.
- Włączyć urządzenie (zakres 1).
- Ponownie wyłączyć urządzenie. Narzędzie zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi.



Usterka

Mikser nie zaczyna pracować, albo zatrzymuje się podczas pracy, a napęd „brzęczy”. Noż jest zablokowany.

Sposób usunięcia

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć mikser i usunąć przyczynę zablokowania noża.
- Ponownie założyć mikser.
- Włączyć urządzenie.

Ważna wskazówka

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Przykłady zastosowania

Bitą śmietaną

- 100 g-600 g
- Śmietaną ubijać końcówką do ubijania na zakresie 7 (4) przez 1½ do 4 minut - zależnie od ilości i właściwości śmietany.



Białko

- 1 do 8 białek z jaj
- Białka ubijać końcówką do ubijania przez 4 do 6 minut na zakresie 7 (4).



Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy

- 2 jajka
- 2-3 łyżki gorącej wody
- 100 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 70 g mąki
- 70 g mąki ziemniaczanej
- ewentualnie proszek do pieczenia
- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać końcówką do ubijania przez ok. 4-6 minut na zakresie 7 (4), aż do mocnego spienienia.
- Ustawić przełącznik obrotowy na zakres 1 (1) i dodając łyżką przez otwór wyspowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną mieszać dalej przez ok. ½ do 1 minuty.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy



Ciasto ucierane

Przepis podstawowy

- 6 jajek
- 500 g cukru
- 1 szczypta soli
- 2 torebki cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny
- 500 g masła lub margaryny
- (o temperaturze pokojowej)
- 1000 g mąki
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 250 ml mleka
- Jajka, cukier, sól i cukier waniliowy lub skórkę z cytryny mieszać końcówką do mieszania przez ok. 10 sekund na zakresie 1 (1).
- Ustawić na zakres 5 (3) i mieszać przez ok. 120 sekund.
- Dodać masło i mieszać przez ok. 60 sekund na zakresie 3 (2).
- Dodać mąkę oraz proszek do pieczenia i mieszać przez ok. 2 minuty na zakresie 1 (1).
- Przeszawić na zakres 3 (2) i przez 2 minuty dodawać stopniowo mleko.

Maksymalna ilość: 1 x przepis podstawowy



Ciasto kruche**Przepis podstawowy**

- 125 g masła (o temperaturze pokojowej)
- 100-125 g cukru
- 1 jajko
- 1 szczypta soli
- trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego
- 250 g mąki
- ewentualnie proszek do pieczenia
- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania przez ok. ½ minuty na zakresie 1 (1), następnie przez ok. 2-3 minuty na zakresie 6 (3).

Powyżej 500 g mąki:

- Składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie 1 (1), następnie ok. 3-4 minuty na zakresie 3 (2).

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

**Ciasto na makaron****Przepis podstawowy**

- 300 g mąki
 - 3 jajka
 - w razie potrzeby 1-2 łyżki stołowe (10-20 g) zimnej wody
 - Wszystkie składniki zagniatć na ciasto przez ok. 3 do 5 minut na zakresie 3 (2).
- Maksymalna ilość:** 1,5 x przepis podstawowy

**Ciasto chlebowe****Przepis podstawowy**

- 1000 g mąki
- 3 opakowania suszonych drożdży
- 2 łyżeczki soli
- 660 ml ciepłej wody
- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie przez ok. 4-5 minut na zakresie 3 (2).

**Ciasto drożdżowe****Przepis podstawowy**

- 500 g mąki
- 1 jajko
- 80 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)
- 80 g cukru
- 200-250 ml letniego mleka
- 25 g świeżych drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych
- otarta skórka z ½ cytryny
- 1 szczypta soli
- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie przez ok. 3-6 minut na zakresie 3 (2).

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

**Majonez**

- 2 jajka
- 2 łyżeczki musztardy
- ¼ l oliwy
- 2 łyżki soku cytrynowego lub octu
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) miksować kilka sekund w mikserze na zakresie 3 (2) lub 4 (3).
- Następnie przełączyć mikser na zakres 7 (4), dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu.

Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.



Ekologiczna utylizacja








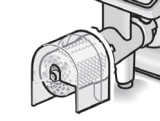
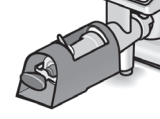

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.








Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zmiany zastrzeżone.

Akcesoria dodatkowe

	<p>MUZ5ZP1 Wyciskarka do owoców cytrusowych</p>	<p>Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejfrutów.</p>
	<p>MUZ5CC1 Przystawka do krojenia w kostkę</p>	<p>Do cięcia owoców i warzyw na równe kostki</p>
	<p>MUZ5FW1 Przystawka do mielenia mięsa</p>	<p>Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.</p>
	<p>MUZ45LS1 Zestaw sitek do mielenia drobnego (3 mm), grubego (6 mm)</p>	<p>Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Sitko drobne dla paszтетów i past, grube dla kielbasy i boczku.</p>
	<p>MUZ45SV1 Przystawka do wyciskania ciastek</p>	<p>Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Z metalowym szablonem dla 4 różnych kształtów ciastek.</p>
	<p>MUZ45RV1 Przystawka do tarcia</p>	<p>Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Do tarcia orzechów, migdałów, czekolady i suchych bułek.</p>
	<p>MUZ45FV1 Przystawka do wyciskania owoców</p>	<p>Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Do wyciskania na mus owoców miękkich, oprócz malin, pomidorów i owoców dzikiej róży. Jednocześnie np. porzeczki są automatycznie odrywane z łodyżek i pozbawiane pestek.</p>
	<p>MUZ45PS1 Tarcza do frytek</p>	<p>Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.</p>

	<p>MUZ45AG1 Tarcza do krojenia warzyw kuchni azjatyckiej</p>	<p>Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Tnie owoce i warzywa na drobne paski do potraw kuchni azjatyckiej.</p>
	<p>MUZ45RS1 Tarcza do tarcia na grubo</p>	<p>Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do tarcia surowych ziemniaków, np. na placki ziemniaczane lub kluski.</p>
	<p>MUZ45KP1 Tarcza do tarcia ziemniaków</p>	<p>Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.</p>
	<p>MUZ5ER2 Miska do mieszania ze stali nierdzewnej</p>	<p>W misce można mieszać do 750 g mąki plus składniki dodatkowe.</p>
	<p>MUZ5KR1 Miska do mieszania z tworzywa sztucznego</p>	<p>W misce można mieszać do 750 g mąki plus składniki dodatkowe.</p>
	<p>MUZ5MX1 Blender z tworzywa sztucznego</p>	<p>Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców i orzechów, do kruszenia lodu.</p>
	<p>MUZ5MM1 Mikser wielofunkcyjny</p>	<p>Do siekania ziół, warzyw, jabłek i mięsa, do tarcia na wiórki marchewki, rzepy, rzodkiewek i sera, do tarcia orzechów i schłodzonej czekolady.</p>

Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go dokupić w sklepach lub za pośrednictwem naszego serwisu.

Srdečně blahopřejeme ke koupi Vašeho nového spotřebiče firmy Bosch. Další informace k našim výrobkům najdete na naší internetové stránce.

Obsah

Pro Vaši bezpečnost.....	31
Bezpečnostní systémy.....	33
Přehled	33
Pracovní polohy.....	34
Obsluha	35
Čistění a ošetřování.....	38
Uložení	39
Pomoc při poruchách.....	39
Příklady použití	40
Likvidace.....	41
Záruční podmínky	41
Zvláštní příslušenství.....	42

Pro Vaši bezpečnost

Před použitím si pečlivě přečtete tento návod, abyste získali důležité bezpečnostní a uživatelské pokyny k tomuto spotřebiči. Nedodržení pokynů pro správné použití spotřebiče vylučuje odpovědnost výrobce za škody tím způsobené.

Tento spotřebič je určený pro přípravu množství, které je běžné v domácnosti, nebo pro nekomerční použití podobné jako v domácnosti. Použití podobné jako v domácnosti zahrnuje např. použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, zemědělských nebo jiných výdělečných provozech, a dále používání hosty v penzionech, malých hotelech a podobných ubytovacích zařízeních. Spotřebič používejte jen pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby. Nepřekračujte přípustná maximální množství (viz „Příklady použití“!).

Tento spotřebič je vhodný pro míchání, hnětení a šlehání potravin. Nesmí se používat ke zpracování jiných předmětů resp. substancí. Při použití příslušenství schváleného výrobcem jsou možné další aplikace. Používejte spotřebič pouze s originálním příslušenstvím. Při použití příslušenství dodržujte přiložené návody k použití. Návod k použití prosím uschovejte. Při předání spotřebiče třetí osobě předejte také návod k použití.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Tento spotřebič nesmí používat děti. Spotřebič a jeho přívodní kabel musí být mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí. Děti si nesmí hrát se spotřebičem.

Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. Neprovozujte spotřebič bez dozoru. Přístroj zapojte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku. Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách při pokojové teplotě a jen do nadmořské výšky 2000 m. V nepřítomnosti dozoru a před smontováním, demontáží nebo čištěním spotřebič vždy odpojte od elektrické sítě. Přívodní kabel netáhněte přes ostré hrany nebo horké plochy. Přístroj používejte jen tehdy, když samotný přístroj ani přívodní kabel není poškozený. Bude-li přívodní kabel tohoto spotřebiče poškozen, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení. Opravy na spotřebiči nechejte provést pouze naším zákaznickým servisem.

Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

⚠ Nebezpečí poranění!

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Zastrčte síťovou zástrčku teprve tehdy, až jsou ukončené všechny přípravy pro práci se spotřebičem. Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku. Před odstraňováním poruchy vytáhněte síťovou zástrčku. Nikdy neponořujte základní spotřebič do kapaliny a nadržte jej pod tekoucí vodou. Nepoužívejte parní čistič. Spotřebič zapínejte a vypínejte výhradně otočným přepínačem.

⚠ Nebezpečí poranění rotujícími nástroji!

Před výměnou příslušenství nebo dodatečných částí, které se při provozu pohybují, musíte spotřebič vypnout a odpojit od elektrické sítě. Po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá a zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje. Nepřestavujte výklopné rameno, když je spotřebič zapnutý. Počkejte na úplné zastavení pohonu. Nesahejte do rotujících dílů. Během provozu nikdy nesahejte do mísy. Nesahejte do plnicí šachty. Pracujte pouze s nasazeným víkem! Z bezpečnostních důvodů se smí spotřebič provozovat pouze tehdy, pokud jsou nepoužívané pohony zakryté ochrannými kryty pohonů.

⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži!

Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče. Uchopujte krájecí, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj! Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama.

⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Provozujte mixér pouze ve smontovaném stavu a s nasazeným víkem.

⚠ Nebezpečí opaření!

Při zpracovávání horké mixované potraviny vystupuje z trychtýře ve víku pára. Naplňujte maximálně 0,5 litru horké nebo pěnící tekutiny.

⚠ Důležité!

Používejte spotřebič pouze s originálním příslušenstvím. Při použití příslušenství dodržujte přiložené návody k použití. Používejte současně pouze jeden nástavec, příp. příslušenství.

⚠ Vysvětlení symbolů na spotřebiči, příp. příslušenství

Řiďte se pokyny v návodu k použití.



Pozor! Rotující nože.



Pozor! Rotující nástroje.
Nesahejte do plnicího otvoru.

⚠ Důležité!

Po každém použití nebo po delší době nepoužívání spotřebič vždy důkladně vyčistěte. → „Čistění a ošetřování“ viz strana 38

Bezpečnostní systémy**Pojistka proti zapnutí**

Viz tabulka „Pracovní polohy“.

Spotřebič je možné zapnout v poloze **1** a **3** pouze tehdy:

- pokud je nasazena mísa (11) a byla otočena až do zapadnutí
- a
- je nasazen ochranný kryt pohonu mixéru (8).

Pojistka proti opětovnému zapnutí

Při přerušení proudu zůstane spotřebič zapnutý, ale motor se potom znovu nerozběhne. K opětovnému zapnutí otočte otočný spínač do polohy **0/off**, potom jej zapněte.

Pojistka proti přetížení

Vypne-li se během používání motor samočinně, je aktivována ochrana proti přetížení. Možnou příčinou může být současné zpracování příliš velkého množství potravin.

K chování při aktivaci bezpečnostního systému viz “Pomoc při poruchách“.

V návodu k použití jsou popsána různá provedení, viz také přehled modelů (**obr. M**). Spotřebič nevyžaduje údržbu.

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

Obr. A:

Základní spotřebič**1 Uvolňovací tlačítko****2 Výklopné rameno**

Funkce „Easy Armlift“ podporuje pohyb ramena směrem nahoru (viz „Pracovní polohy“).

3 Otočný spínač

Po vypnutí (poloha **0/off**) najede spotřebič automaticky do optimální polohy k výměně nástroje.

MUM52...:

0/off = stop

M = mžikové spínání s nejvyššími otáčkami, pro požadovanou dobu mixování držte pevně spínač.

Stupeň **1-4**, pracovní rychlost:

1 = nízké otáčky – pomalu,

4 = vysoké otáčky – rychle.

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..:

0/off = stop

M = mžikové spínání s nejvyššími otáčkami, pro požadovanou dobu mixování držte pevně spínač.

Stupeň **1-7**, pracovní rychlost:

1 = nízké otáčky – pomalu,

7 = vysoké otáčky – rychle.

4 Ukazatel provozu

(**MUM54../55../56../58..**)

Svítil během provozu (otočný spínač v poloze **M** nebo **1-7**). Bliká při chybách v obsluze spotřebiče, při zareagování elektronické pojistky, příp. při závadě spotřebiče viz kapitola „Pomoc při poruchách“.

5 Ochranný kryt pohonu

K odstranění ochranného krytu pohonu zatlačte na zadní oblast a kryt sundejte.

6 Pohon pro

– **průběhový krouhač a**

– **lis na citrusy** (zvláštní příslušenství*)

Při nepoužívání nasadte ochranný kryt pohonu.

7 Pohon pro nástroje

(míchací metla, šlehací metla, hnětací hák) a **mlýnek na maso** (zvláštní příslušenství*)

8 Ochranný kryt pohonu mixéru

9 Pohon mixéru (zvláštní příslušenství*)

Při nepoužívání nasadte ochranný kryt pohonu mixéru.

10 Uložení kabelu

MUM52../MUM54../MUM58..:

Uložení kabelu v přihrádce na kabel

MUM55../MUM56..:

Automatika narolování kabelu

Míchací mísa s příslušenstvím

11 Nerezová míchací mísa

12 Víko

Nástroje

13 Míchací metla

14 Šlehací metla

15 Hnětací hák s deflektorem těsta

16 Taška na příslušenství

K uložení nástrojů a krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče.

Průběhový krouhač

17 Pěchovadlo

18 Víko s plnicí šachtou

19 Krájecí, krouhací a strouhací kotouč

a Oboustranný krájecí kotouč –

silné/tenké plátky

b Oboustranný krouhací kotouč –

hrubý/jemný

c Strouhací kotouč – středně jemný

20 Nosič kotoučů

21 Kryt s výstupním otvorem

Mixér*

22 Mixovací nádoba

23 Víko

24 Trychtýř

* Pokud není některý díl příslušenství obsažen v rozsahu dodávky, lze jej zakoupit v obchodě a v zákaznickém servisu.

Pracovní polohy

Obr. 13:

Pozor!

Provozujte spotřebič pouze tehdy, pokud je nástavec/příslušenství podle této tabulky nasazen na správném pohonu a ve správné poloze a je v pracovní poloze.













Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.

Upozornění

Výklopné rameno je vybaveno funkcí "Easy Armlift", která podporuje pohyb ramena směrem nahoru.

Nastavení pracovní polohy:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a pohybujte výklopným ramenem. Napomáhejte pohybu rukou.
- Pohybujte výklopným ramenem až k zaskočení v požadované poloze.

Poloha	Pohon	MUM52..	MUM 54/55/ 56/58..	
1			1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2			*	-
3			2-4	3-7
			2-3	3-5
4			3-4	5-7
			3-4	5-7

* Nasazení/sundání šlehací metly, míchací metly a hnětacího háku; přidání velkých množství pro zpracování.

Obsluha

⚠ Nebezpečí poranění!


Zastrčte síťovou zástrčku teprve tehdy, až jsou ukončené všechny přípravy pro práci se spotřebičem.

Pozor!

Provozujte spotřebič pouze s příslušenstvím/nástavcem v pracovní poloze. Neprovozujte spotřebič naprázdno. Nevystavujte spotřebič a díly příslušenství žádným zdrojům tepla. Díly nejsou vhodné pro mikrovlnnou troubu.

- Před prvním použitím spotřebič a příslušenství důkladně očistěte, viz "Čistění a ošetřování".

Důležité upozornění

Směrné hodnoty pracovní rychlosti uvedené v tomto návodu k použití se týkají přístrojů se 7-stupňovým otočným spínačem. Pro přístroje se 4-stupňovým otočným spínačem najdete hodnoty vždy v závorkách za nimi. V tomto návodu k použití se nachází nálepka se směrnými hodnotami pro pracovní rychlost spotřebiče při použití nástrojů, příp. příslušenství. Doporučujeme, abyste tuto nálepku nalepili na spotřebič (Obr. ).

Příprava

- Postavte základní spotřebič na hladký a čistý podklad.

- Vytáhněte kabel (Obr. ).

MUM52../MUM54../MUM58..

Příhrádka na uložení kabelu: Vytáhněte kabel na požadovanou délku.

MUM55../MUM56..

Automatika narolování kabelu:

Vytáhněte kabel jedním tahem až na požadovanou délku (max. 100 cm) a pomalu jej uvolněte; kabel je zaaretován.

Zkrácení pracovní délky kabelu: Lehce zatáhněte za kabel a nechte jej navinout až na požadovanou délku. Potom opětovně lehce zatáhněte za kabel a pomalu jej uvolněte; kabel je zaaretován.



Pozor!

Při zasouvání kabel nepřekrucujte. U spotřebičů s automatickým navíjením kabelu nezasunujte kabel rukou. Pokud se kabel zachytí, kabel úplně vytáhněte a potom jej nechte navinout.

- Zapojte síťovou zástrčku.

Míchací mísa a nástroje

⚠ Nebezpečí poranění rotujícími nástroji

Během provozu nikdy nesahejte do mísy. Pracujte pouze s nasazeným víkem (12)! Vyměňujte nástroj pouze za klidového stavu pohonu - po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá a zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.

Pohybné výklopné rameno teprve po zastavení nástroje.

Z bezpečnostných dôvodů se smí spotřebič provozovat pouze tehdy, pokud jsou nepoužívané pohony zakryté ochrannými kryty pohonů (5, 8).

Pozor!

Používejte míchací mísu pouze pro práce s tímto spotřebičem.

Míchací metla (13)

na míchání těst, např. třeného těsta



Šlehací metla (14)

na šlehání sněhu z bílků, smetany a na šlehání lehkých těst, např. piškotového těsta



Hnětací hák (15)

na hnětení těžkých těst a k opatrnému vmíchání přísad, které nemají být rozmělněny (např. rozinky, čokoládové plátky)



Práce s míchací mísou a nástroji

Obr. 13:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.
- Použití mísy: Dopředu sklopenou mísu nasadte a poté postavte, otáčejte proti směru hodinových ručiček až zaskočí.
- Podle úkolu zpracování zastrčte do pohonu míchací metlu, šlehací metlu nebo hnětací hák, až zaskočí.



Upozornění:

U hnětacího háku otáčejte deflektorem těsta, až může hnětací hák zaskočit (Obr. 13-4b).

- Naplňte do míchací mísy přísady ke zpracování.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 1.
- Nasadte víko.
- Nastavte otočný prepínač na požadovaný stupeň.



Naše doporučení:

- **Míchací metla:** Nejdříve zamíchejte na stupni 1 (1), potom zvolte stupeň 7 (4)
- **Šlehací metla:** Stupeň 7 (4), vmíchání na stupni 1 (1)
- **Hnětací hák:** Nejdříve zamíchejte na stupni 1 (1), hnětení těsta na stupni 3 (2)

Přidání přísad

- Vypněte spotřebič otočným prepínačem.
- Přidejte přísady plnicím otvorem ve víku. nebo
- Sundejte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.
- Naplňte přísady.



Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným prepínačem.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Sundejte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.
- Vyndejte nástavec z pohonu.
- Vymějte míchací mísu.
- Vyčistěte všechny díly, viz "Čistění a ošetřování".



Průběhový krouhač

⚠ Nebezpečí poranění

Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče.

Uchopujte krájecí, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj!

Nasazujte/sundávejte průběhový krouhač pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce.

Nesahejte do plnicí šachty.

Pozor!

Používejte průběhový krouhač pouze v kompletně smontovaném stavu. Smontování průběhového krouhače nikdy neprovádějte na základním spotřebiči. Průběhový krouhač provozujte pouze v uvedené provozní poloze.

Ochrana před přetížením

Obr. 6:

Aby se při přetížení průběhového krouhače zabránilo většímu poškození Vašeho spotřebiče, je na hnacím hřídeli průběhového krouhače zářez (místo žádaného zlomu). Při přetížení se hnací hřídel v tomto místě zlomí. Nový unašeč kotouče s hnacím hřídelem je k dostání v zákaznickém servisu.

Oboustranný krájecí kotouč – silné/tenké plátky



Na krájení ovoce a zeleniny.

Zpracování na stupni 5 (3).

Označení na oboustranném krájecím kotouči:

„1“ strana na krájení silných plátků

„3“ strana na krájení tenkých plátků

Pozor!

Oboustranný krájecí kotouč není vhodný na krájení tvrdých sýrů, chleba, housek a čokolády. Vařené brambory, varného typu A, krájejte pouze za studena.

Oboustranný krouhací kotouč – hrubý/jemný



Na krouhání zeleniny, ovoce a sýrů, kromě tvrdých sýrů (např. parmezán).

Zpracování na stupni 3 (2)

nebo 4 (3).

Označení na oboustranném krouhacím kotouči:

„2“ strana na hrubé krouhání

„4“ strana na jemné krouhání

Pozor!

Oboustranný krouhací kotouč není vhodný na strouhání ořechů. Měkký sýr krouhejte pouze na hrubé straně na stupni 7 (4).

Strouhací kotouč – středně jemný



Na strouhání syrových brambor, tvrdých sýrů (např. parmezán),

chlazené čokolády a ořechů.



Zpracování na stupni 7 (4).

Pozor!

Strouhací kotouč není vhodný na strouhání měkkých a krájených sýrů.

Práce s průběhovým krouhačem

Obr. 6:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **2**. 
- Použití mísy: Dopředu sklopenou mísu nasadte a poté postavte, otáčejte proti směru hodinových ručiček až zaskočí.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **3**. 
- Sundejte ochranný kryt z pohonu průběhového krouhače (**Obr. 6-5a**).
- Držte pevně unašeč kotouče za spodní konec, přitom musí oba hroty ukazovat směrem nahoru.
- Položte požadový krájecí nebo krouhací kotouč opatrně na hroty unašeče kotouče (**Obr. 6-6a**).
U oboustranných kotoučů dbejte na to, aby požadovaná strana byla obrácená směrem nahoru.
- Uchopte unašeč kotouče za horní konec a vložte do krytu (**Obr. 6-6b**).
- Nasadte víko (dbejte na označení) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Nasadte průběhový krouhač na pohon, jak je ukázáno na **obr. 6-8** a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.
- Dejte potraviny určené ke zpracování do plnicí šachty a zatlačte pýchovadlem.

Pozor!

Zabraňte nahromadění nakrájených potravin ve výstupním otvoru.

Tip: K dosažení rovnoměrných výsledků nakrájení potravin zpracovávejte tenké potraviny ve svazcích.

Upozornění: Pokud by potraviny ke zpracování v průběhovém krouhači uvízly, vypněte kuchyňský robot, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, počkejte až se pohon zastaví, sundejte víko průběhového krouhače a vyprázdněte plnicí šachtu.

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Pootočte průběhovým krouhačem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
- Vyndejte unašeč s kotoučem. Tlačte k tomu zespuďu prstem proti hnacímu hřídeli (**Obr. H**).
- Vyčistěte díly.

Mixér

⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Sundávejte/nasazujte mixér pouze v klidovém stavu pohonu! Provozujte mixér pouze ve smontovaném stavu a s nasazeným víkem.

⚠ Nebezpečí opaření!


Při zpracovávání horké mixované potraviny vystupuje z trychtýře ve víku pára. Naplňujte maximálně 0,5 litru horké nebo pěnící tekutiny.

Pozor!

Může dojít k poškození mixéru. Nezpracovávejte žádné hluboce zmrazené přísady (s výjimkou ledových kostek). Neprovozujte mixér naprázdno.

Práce s mixérem

Obr. I:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 4. 
- Sundejte ochranný kryt pohonu mixéru.
- Nasaďte nádobu mixéru (značka na rukojeti musí být na značce na základním spotřebiči) a pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Naplňte přísady.
Maximální množství tekutiny = 1,25 litru; maximální množství pěnících nebo horkých tekutin = 0,5 litru;
optimální množství pro zpracování, pevné přísady = 50 bis 100 gramů;

- Nasaďte víko a pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až k dorazu v rukojeti mixéru. Víko musí být zajištěno zaskočením.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.

Přidání přísad

Obr. J-8:

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Sundejte víko a naplňte přísady nebo
- Vyjměte trychtýř a postupně přidávejte do plnicího otvoru pevné přísady nebo
- Nalijte tekuté přísady trychtýřem.

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Pootočte mixér ve směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.

Tip: Vyčistěte mixér nejlépe ihned po použití.

Čistění a ošetřování

Pozor!

Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky. Povrchové plochy se mohou poškodit.

Čistění základního spotřebiče

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Nikdy neponořujte základní spotřebič do vody a nedržte jej pod tekoucí vodou. Nepoužívejte parní čistič.

- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Základní spotřebič a ochranné kryty pohonů otřete vlhkým hadříkem.
V případě potřeby použijte malé množství mycího prostředku.
- Nakonec spotřebič utřete do sucha.

Čistění míchací mísy a nástrojů

Míchací mísa a nástroje jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí. Umělohmotné díly v myčce nádobí nesvírejte, protože během mycího procesu může dojít k trvalým deformacím!

Čistění průběhového krouhače

Všechny díly průběhového krouhače jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí.

Tip: K odstranění červeného povlaku po zpracování např. mrkve, nalijte na hadřík trochu stolního oleje a průběhový krouhač hadříkem vydrhněte (ne krájecí, krouhací a strouhací kotouč). Potom průběhový krouhač opláchněte.

Čistění mixéru

⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži!

Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama.

Nádoba mixéru, víko a trychtýř jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí.

Tip: Po zpracování tekutin často stačí mixér očistit, aniž by se musel sundávat ze spotřebiče. K tomuto účelu nalijte do nasazeného mixéru trochu vody s mycím prostředkem. Mixér na několik sekund zapněte (stupeň **M**). Vylijte mycí vodu a vypláchněte mixér čistou vodou.

Důležité upozornění

V případě potřeby vyčistěte tašku na příslušenství. Dodržujte pokyny pro ošetřování v tašce.

Uložení

⚠ Nebezpečí poranění!

Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku.

Obr. 13:

- Uložte nástroje a krájecí, krouhací a strouhací kotouč do tašky na příslušenství.
- Uložte tašku na příslušenství do míchací mísy.
- Pro uložení do originálního obalu viz **Obr. 14**.

Pomoc při poruchách

⚠ Nebezpečí poranění!

Před odstraňováním poruchy vytáhněte síťovou zástrčku.

Důležité upozornění pro MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

Chyba v obsluze spotřebiče, zareagování elektronických pojistek, příp. porucha spotřebiče bude indikována blikáním ukazatele provozního stavu.

Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.

Jako první se pokuste odstranit vzniklý problém podle následujících pokynů.

Porucha

Spotřebič se neuvede do provozu.

Odstranění

- Zkontrolujte napájení elektrickým proudem.
- Zkontrolujte síťovou zástrčku.
- Zkontrolujte výklopné rameno. Je ve správné poloze? Je zajištěné zaskočením?
- Utáhněte mixér, příp. míchací mísu až na doraz.
- Nasaďte víko mixéru a utáhněte je až na doraz.
- Nasaďte na nepoužité pohony ochranné kryty.
- Je aktivována pojistka proti opětovnému zapnutí. Nastavte spotřebič na **0/off** a potom zpátky nastavte na požadovaný stupeň.

Porucha

Spotřebič se během používání vypne. Je aktivována pojistka proti přetížení. Bylo současně zpracováno příliš mnoho potravin.

Odstranění

- Vypněte spotřebič.
- Omezte množství pro zpracování.
- Nepřekračujte přípustná maximální množství (viz "Příklady použití")!

Porucha

Při běžícím pohonu bylo nedopatřením stisknuto uvolňovací tlačítko. Výklopné rameno se pohybuje směrem nahoru. Pohon se vypne, ale nezůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.

Odstranění

- Nastavte otočný přepínač do polohy **0/off**.
- Umístěte výklopné rameno do polohy 1.
- Zapněte spotřebič (stupeň 1).
- Spotřebič znovu vypněte.



Nástroj zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.

Porucha

Mixér nezačne pracovat nebo se během použití zastaví, pohon "bručí". Je zablokovaný nůž.

Odstranění

- Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku.
- Sundejte mixér a odstraňte překážku.
- Mixér znovu nasadte.
- Zapněte spotřebič.

Důležité upozornění

Pokud se porucha nedá takto odstranit, obraťte se prosím na zákaznický servis.

Příklady použití

Šlehačka

- 100 g-600 g
- Smetanu šlehejte šlehací metlou 1½ až 4 minuty na stupni 7 (4) - podle množství a vlastností smetany.



Bílky

- 1 až 8 vaječných bílků
- Vaječný bílek šlehejte šlehací metlou 4 až 6 minut na stupni 7 (4).



Piškotové těsto

Základní recept

- 2 vejce
- 2-3 polévkové lžíce horké vody
- 100 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru



- 70 g mouky
- 70 g škrobové moučky
- příp. prášek do pečiva
- Přísady (kromě mouky a škrobové moučky) šlehejte šlehací metlou cca 4-6 minut na stupni 7 (4), dokud nevznikne pěna.
- Nastavte otočný přepínač na stupeň 1 (1) a vmíchejte po lžičkách prosátou mouku a škrobovou moučku cca ½ až 1 minutu.

Maximální množství: 2 x základní recept

Třené těsto

Základní recept

- 6 vajec
- 500 g cukru
- 1 špetka soli
- 2 balíčky vanilkového cukru nebo kůra z ½ citrónu
- 500 g másla nebo margarínu (pokojové teploty)
- 1000 g mouky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 250 ml mléka
- Míchací metlou smíchejte vejce, cukr, sůl a vanilkový cukr resp. citrónovou kůru cca 10 sekund na stupni 1 (1).
- Nastavte na stupeň 5 (3) a dále míchejte cca 120 sekund.
- Přidejte máslo a míchejte dále cca 60 sekund na stupni 2 (2).
- Přidejte mouku a prášek do pečiva a míchejte cca 2 minuty na stupni 1 (1).
- Nastavte na stupeň 3 (2) a během 2 minut postupně přidávejte mléko.

Maximální množství: 1 x základní recept



Křehké těsto

Základní recept

- 125 g másla
- 100-125 g cukru
- 1 vejce
- 1 špetka soli
- trochu citronové kůry nebo vanilkového cukru
- 250 g mouky
- příp. prášek do pečiva



- Všechny přísady zpracujte šlehací metlou cca ½ minuty na stupni 1 (1), potom cca 2-3 minuty na stupni 6 (3).

Nad 500 g mouky:

- Přísady míchejte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1 (1), potom cca 3-4 minuty na stupni 3 (2).

Maximální množství: 2 x základní recept

Kynuté těsto

Základní recept

- 500 g mouky
- 1 vejce
- 80 g tuku (pokojové teploty)
- 80 g cukru
- 200-250 ml vlažného mléka
- 25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček
- sušeného droždí
- Kůra z ½ citrónu
- 1 špetka soli

- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, poté cca 3-6 minut na stupni 3 (2).

Maximální množství: 2 x základní recept

Těsto na těstoviny

Základní recept

- 300 g mouky
- 3 vejce
- podle potřeby 1-2 polévkové lžice (10-20 g) studené vody

- Všechny přísady zpracujte cca 3 až 5 minut na stupni 3 (2) na těsto.

Maximální množství: 1,5 x základní recept

Chlebové těsto

Základní recept

- 1000 g mouky
- 3 balíčky sušeného droždí
- 2 čajové lžičky soli
- 660 ml teplé vody
- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, poté cca 4-5 minut na stupni 3 (2).

Majonéza

- 2 vejce
- 2 čajové lžičky hořčice
- ¼ l oleje
- 2 polévkové lžice citrónové šťávy nebo octa
- 1 špetka soli
- 1 špetka cukru

Přísady musí mít stejnou teplotu.

- Přísady (kromě oleje) zpracujte v mixéru několik sekund na stupni 3 (2) nebo 4 (3).
- Přepněte mixér na stupeň 7 (4) a olej pomalu lijte trychtýřem a dále míchejte tak dlouho, až majonéza emulguje.

Majonézu co nejdříve spotřebujte, neskladujte.



Likvidace



Obal zlikvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Záruční podmínky




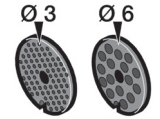

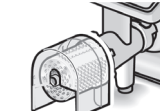



Pro tento přístroj platí záruční podmínky, které byly vydány naší kompetentní pobočkou v zemi, ve která byl přístroj zakoupen.







Záruční podmínky si můžete kdykoliv vyžádat prostřednictvím svého odborného prodejce, u kterého jste zakoupili přístroj, nebo přímo v naší pobočce v příslušné zemi.

Změny vyhrazeny.



Zvláštní příslušenství

	<p>MUZ5ZP1 Lis na citrusy</p>	<p>Na lisování pomerančů, citronů a grapefruitů.</p>
	<p>MUZ5CC1 Kráječ kostek</p>	<p>Na krájení ovoce a zeleniny na stejně velké kostky</p>
	<p>MUZ5FW1 Mlýnek na maso</p>	<p>Na mletí čerstvého masa na tatarské bifteky nebo sekanou.</p>
	<p>MUZ45LS1 Sada dřevaných kotoučů, jemný (3 mm), hrubý (6 mm)</p>	<p>K mlýnku na maso MUZ5FW1. Jemný kotouč na paštiky a pomazánky, hrubý kotouč na klobásy a slaninu.</p>
	<p>MUZ45SV1 Nástavec na výrobu stříkaného pečiva</p>	<p>K mlýnku na maso MUZ5FW1. S kovovou šablonou pro 4 různé tvary pečiva.</p>
	<p>MUZ45RV1 Nástavec na strouhání</p>	<p>K mlýnku na maso MUZ5FW1. Na strouhání ořechů, mandlí, čokolády a suchých housek.</p>
	<p>MUZ45FV1 Nástavec na pasírování ovoce</p>	<p>K mlýnku na maso MUZ5FW1. Na lisování bobulového ovoce kromě malin, rajčat a šípků na ovocné pyré. Současně budou např. z rybízu automaticky odstraněny stopky a zrníčka.</p>
	<p>MUZ45PS1 Kotouč na bramborové hranolky</p>	<p>K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na krájení syrových brambor na hranolky.</p>
	<p>MUZ45AG1 Kotouč pro asijskou kuchyni</p>	<p>K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Krájí ovoce a zeleninu na jemné nudličky pro asijské zeleninové pokrmy.</p>

	MUZ45RS1 Strouhací kotouč, hrubý	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.
	MUZ45KP1 Kotouč na bramboráky	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na strouhání syrových brambor na bramborové růsti a bramboráky, na krájení ovoce a zeleniny na hrubé plátky.
	MUZ5ER2 Nerezová míchací mísa	V míchací míse lze zpracovávat až 750 g mouky plus přísady.
	MUZ5KR1 Míchací mísa z umělé hmoty	V míchací míse lze zpracovávat až 750 g mouky plus přísady.
	MUZ5MX1 Mixérový nástavec z umělé hmoty	Na mixování nápojů, rozměňování ovoce a zeleniny na pyré, k přípravě majonézy, mletí ovoce a ořechů a drcení ledových kostek.
	MUZ5MM1 Multimixér	Na sekání bylinek, zeleniny, jablek a masa, na krouhání mrkve, ředkviček a sýrů, na strouhání ořechů a chlazené čokolády.

Pokud některý díl příslušenství není obsažen v rozsahu dodávky, lze jej zakoupit v obchodě nebo v zákaznickém servisu.

Srdečne blahoželáme ku kúpe nového spotrebiča od firmy Bosch.

Ďalšie informácie o našich výrobkoch nájdete na našej internetovej stránke.

Obsah

Pre vašu bezpečnosť.....	44
Bezpečnostné systémy.....	46
Prehľad komponentov.....	47
Pracovné polohy.....	48
Obsluha.....	48
Čistenie a údržba.....	51
Skladovanie.....	52
Pomoc pri poruchách.....	52
Príklady použitia.....	53
Likvidácia.....	54
Záručné podmienky.....	54
Osobitné príslušenstvo.....	55

Pre vašu bezpečnosť

Pred použitím si starostlivo prečítajte návod, aby ste získali dôležité bezpečnostné upozornenia a pokyny pre obsluhu tohto spotrebiča. Nedodržanie pokynov pre správne používanie spotrebiča vylučuje ručenie výrobcu za škody, ktoré z toho vyplývajú.

Tento spotrebič je určený na spracovanie množstiev bežných v domácnosti alebo na nekomerčné používania podobné ako v domácnosti. Používanie podobné ako v domácnosti zahŕňa napr. používanie v zamestnaneckých kuchyniach obchodov, kancelárií a iných komerčných podnikov, ako aj používanie hosťami penziónov, malých hotelov a podobných ubytovacích zariadení. Spotrebič používajte iba na množstvá a v časoch spracovania bežných pre domácnosť. Neprekračujte maximálne prípustné množstvá (pozri „Príklady použitia“)!

Tento spotrebič je vhodný na miešanie, miesenie a šľahanie potravín. Nesmie sa používať na spracovanie iných predmetov, resp. substancií. Pri použití príslušenstva schváleného výrobcom sú možné ďalšie aplikácie. Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom. Pri používaní príslušenstva sa riadte priloženými návodmi na obsluhu. Návod na obsluhu si uschovajte. V prípade postúpenia spotrebiča tretej osobe odovzdajte aj návod na obsluhu.

Všeobecné bezpečnostné upozornenia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a jeho kábel uchovávajú mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, sensorickými a mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, keď budú pod dozorom alebo poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvá.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie ani používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. Spotrebič nepoužívajte bez dozoru. Spotrebič pripojte a používajte iba v súlade s údajmi na typovom štítku. Spotrebič používajte iba vo vnútorných priestoroch pri izbovej teplote a do nadmorskej výšky 2000 m.

Spotrebič bez dozoru, pred zmontovaním, rozoberaním alebo čistením vždy odpojte od elektrickej siete.

Kábel neťahajte cez ostré hrany ani horúce plochy. Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ sú sieťový prívodný kábel a spotrebič poškodené. Keď sa poškodí kábel spotrebiča, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis prípadne podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam. Opravy na spotrebiči nechajte vykonávať iba nášmu zákazníkemu servisu.

Bezpečnostné upozornenia pre tento spotrebič

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Zastrčte sieťovú zástrčku až vtedy, keď sú ukončené všetky prípravy pre prácu so spotrebičom. Ak spotrebič nepoužívate, vytiahnite sieťovú zástrčku. Pred odstraňovaním poruchy vytiahnite sieťovú zástrčku.

Základný spotrebič nikdy neponárajte do kvapaliny a nikdy ho nedržte pod tečúcou vodou. Nepoužívajte parný čistič.

Spotrebič zapínajte a vypínajte výhradne otočným prepínačom.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia rotujúcimi nadstavcami!

Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas používania pohybujú, sa musí spotrebič vypnúť a odpojiť od siete. Po vypnutí je pohon ešte krátky čas v prevádzke a zastaví sa vo výmennej polohe nástroja. Neprestavujte výklopné rameno, keď je spotrebič zapnutý. Počkajte na úplné zastavenie pohonu.

Nesiahajte do rotujúcich dielov. Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misy na miešanie. Nesiahajte do plniaceho hrdla.

Používajte iba s nasadeným vekom!

Spotrebič sa môže z bezpečnostných dôvodov používať iba vtedy, ak sú nepoužitý pohony prikryté ochrannými krytmi.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi!

Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strhacích kotúčov. Strúhacie kotúče uchopte iba za okraj! Nožov mixéra sa nedotýkajte holými rukami.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi/rotujúcim pohonom!

Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra! Mixér prevádzkujte len v zloženom stave a s nasadeným vekom.

Nebezpečenstvo obarenia!

Pri spracovávaní horúcej mixovanej potraviny vystupuje para lievikom vo veku. Naplňte maximálne 0,5 l horúcej alebo peniacej tekutiny.

Dôležité!

Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom. Pri používaní príslušenstva sa riadte priloženými návodmi na obsluhu. Súčasne používajte iba jeden nadstavec alebo jeden diel príslušenstva.

Vysvetlenie symbolov na spotrebiči, resp. príslušenstve



Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na obsluhu.



Pozor! Rotujúce nože.



Pozor! Rotujúce nadstavce.
Nesiahajte do plniaceho otvoru.

Dôležité!

Spotrebič po každom použití alebo po dlhšom nepoužívaní bezpodmienečne dôkladne vyčistite. → „Čistenie a údržba“ pozri stranu 51

Bezpečnostné systémy

Poistka proti náhodnému zapnutiu

Pozri tabuľku „Pracovné polohy“.
Spotrebič sa dá v polohe **1** a **3** zapnúť iba v týchto prípadoch:

- misa (11) je nasadená a zakrútená až do polohy zablokovania
- a
- ochranný kryt pohonu mixéra (8) je nasadený.


Poistka proti opätovnému zapnutiu

Pri prerušení prúdu zostáva spotrebič zapnutý, ale motor sa po skončení prerušenia znova nespustí. Na opätovné zapnutie nastavte otočný spínač do polohy **0/off**, potom zapnite.

Poistka proti preťaženiu

Ak sa motor počas používania samovoľne vypne, aktivovala sa poistka proti preťaženiu. Možnou príčinou môže byť súčasné spracovávanie veľkého množstva potravín.

Pre správanie pri aktivácii bezpečnostného systému pozri „Pomoc pri poruchách“.

Návod na obsluhu popisuje rôzne vyhotovenia, pozri tiež prehľad modelov (**obrázok** ). Spotrebič si nevyžaduje údržbu.

Prehľad komponentov

Vyklopte strany s obrázkami.

Obrázok 

Základný spotrebič

1 Tlačidlo na odblokovanie

2 Výklopné rameno

Funkcia „Easy Armlift“ na podporu pohybu ramena nahor (pozri „Pracovné polohy“).

3 Otočný spínač

Po vypnutí (poloha **0/off**) prejde spotrebič automaticky do optimálnej polohy na výmenu nadstavcov.

MUM52..:

0/off = Stop

M = Prepínanie momentov s najvyššími otáčkami, spínač držte stlačený na požadovanú dobu mixovania.

Stupeň **1 – 4**, pracovná rýchlosť:

1 = nízke otáčky – pomaly,

4 = vysoké otáčky – rýchlo.

MUM54../MUM55../MUM56/MUM58..:

0/off = Stop

M = Prepínanie momentov s najvyššími otáčkami, spínač držte stlačený na požadovanú dobu mixovania.

Stupeň **1 – 7**, pracovná rýchlosť:

1 = nízke otáčky – pomaly,

7 = vysoké otáčky – rýchlo.

4 Ukazovateľ prevádzky

(**MUM54../MUM55../MUM56/MUM58..**)

Počas prevádzky svieti (otočný spínač na **M** alebo **1 – 7**). Bliká pri chybách ovládania spotrebiča. Pri aktivovaní elektronickej poistky, resp. pri poruche spotrebiča, pozri kapitolu „Pomoc pri poruchách“.

5 Ochranný kryt pohonu

Na odobratie ochranného krytu pohonu zatlačte na zadnú časť a kryt odoberte.

6 Pohon

– **krájača a**

– **lisu na citrusy**

(osobitné príslušenstvo*)

Keď ich nepoužívate, nasadte ochranný kryt pohonu.

7 Pohon nadstavcov

(miešacia metlička, šlahacia metlička, hnetací hák) a **mlynček na mäso** (osobitné príslušenstvo*)

8 Ochranný kryt pohonu mixéra

9 Pohon mixéra (osobitné príslušenstvo*)

Keď mixér nepoužívate, nasadte ochranný kryt pohonu mixéra.

10 Skladovanie kábla

MUM52../MUM54../MUM58..:

Kábel skladujte v káblovom priečinku

MUM55../MUM56..:

Automatické navíjanie kábla

Misa s príslušenstvom

11 Antikorová misa na miešanie

12 Veko

Nadstavce

13 Miešacie metličky

14 Šlahacia metlička

15 Hnetací hák s deflektorom cesta

16 Taška na príslušenstvo

Na skladovanie nadstavcov a strúhacích kotúčov.

Krájač

17 Posúvač

18 Veko s plniacim hrdlom

19 Strúhacie kotúče

a Obojstranný rezací kotúč – hrbý/tenký

b Obojstranný strúhací kotúč – hrubý/jemný

c Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný

20 Držiak kotúčov

21 Kryt s vypúšťacím otvorom

Mixér*

22 Nádoba na mixovanie

23 Veko

24 Lievik

* Pokiaľ nie je niektorý diel príslušenstva obsiahnutý v rozsahu dodávky, možno ho zakúpiť v predajni a v zákazníckom servise.

Pracovné polohy

Obrázok 8:

Pozor!

Skôr ako budete spotrebič používať, pripojte nadstavec/príslušenstvo k správne mu pohonu a do správnej pozície a umiestnite ich do pracovnej polohy podľa tejto tabuľky. Výklopné rameno musí byť v každej pracovnej polohe zaaretované.

Upozornenie

Výklopné rameno je vybavené funkciou „Easy Armlift“, ktorá podporuje pohyb výklopného ramena smerom nahor.

Nastavenie pracovnej polohy:

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a pohnite výklopným ramenom. Pohyb podporte rukou.
- Výklopným ramenom pohybnite, kým v požadovanej polohe nezaskočí.

Poloha	Pohon		MUM 52..	MUM54/55/56/58..
1			1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2		*	-	-
3			2-4	3-7
			2-3	3-5
4			3-4	5-7
			3-4	5-7

* Nasadzovanie/odoberanie šľahacej a miešacej metličky a hnetacieho háku; pridávanie veľkých množstiev.

Obsluha

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Zastrčte sieťovú zástrčku až vtedy, keď sú ukončené všetky prípravy na prácu so spotrebičom.

Pozor!

Prevádzkujte spotrebič iba s príslušenstvom/nadstavcom v pracovnej polohe. Neprevádzkujte spotrebič naprázdno. Nevystavujte spotrebič a diely príslušenstva žiadnym zdrojom tepla. Diely nie sú vhodné na ohrev v mikrovlnnej rúre.

- Pred prvým použitím spotrebič a príslušenstvo dôkladne očistite, pozri „Čistenie a údržba“.

Dôležité upozornenie

Odporúčané hodnoty prevádzkovej rýchlosti uvedené v tomto návode na obsluhu sa vzťahujú na spotrebiče so 7-stupňovým otočným spínačom. Pre spotrebiče so 4-stupňovým otočným spínačom sú dané hodnoty zobrazené v zátvorkách. V tomto návode na obsluhu na nachádza nálepka s nastavovacími hodnotami pracovnej rýchlosti spotrebiča pri použití nadstavcov, resp. príslušenstva. Odporúčame, aby ste túto nálepku umiestnili na spotrebič (obrázok 9).

Príprava

- Základný spotrebič postavte na hladký a čistý podklad.

- Vytiahnite kábel (obrázok 10).

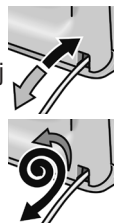
MUM52../MUM54../MUM58..

Odkladací priečinok na kábel: Kábel vytiahnite do požadovanej dĺžky.

MUM55../MUM56..

Automatické navíjanie kábla: Jediným potiahnutím kábel vytiahnite do požadovanej dĺžky

(max. 100 cm) a pomaly ho pustite; kábel je zaaretovaný. Skrátenie pracovnej dĺžky kábla: Jemne potiahnite za kábel a nechajte ho zvinúť do požadovanej dĺžky. Potom za kábel opätovne jemne potiahnite a pomaly pustite; kábel je zaaretovaný.



Pozor!

Kábel pri zasúvaní neskrúcajte. Pri spotrebičoch s automatickým navíjaním kábla nezasúvajte kábel ručne. Ak sa kábel zasekne, úplne ho vytiahnite a potom nechajte zvinúť.

- Zastrčte sieťovú zástrčku.

Misa a nadstavce**⚠ Nebezpečenstvo poranenia rotujúcimi nadstavcami**

Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misy na miešanie. Používajte iba s nasadeným vekom (12)!

Nadstavce vymieňajte iba pri zastavenom pohone – po vypnutí je pohon ešte krátky čas v prevádzke a zastaví sa vo výmennej polohe nadstavca.

Výklopným ramenom hýbte až po zastavení nadstavca.

Spotrebič sa smie z bezpečnostných dôvodov používať iba vtedy, ak sú nepoužívané pohony prikryté ochrannými krytmi (5, 8).

Pozor!

Misu používajte iba na prácu s týmto spotrebičom.

Miešacia metlička (13)

na miešanie cesta, napr. treného cesta

**Šľahacia metlička (14)**

na šľahanie snehu z bielkov, smotany a na šľahanie ľahkého cesta, napr. piškótového cesta

**Hnetací hák (15)**

na miesenie ťažkého cesta a opatrné vmiešanie ingrediencií, ktoré by nemali byť drvené (napr. hrozienka, čokoládové lupienky)

**Práca s misou a nadstavcami****Obrázok 3:**

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2.
- Vloženie misy: Nasadte dopredu naklonenú misu a potom ju položte, otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým nezapadne.



- V závislosti od požadovanej úlohy nasadte do pohonu miešaciu metličku, šľahaciu metličku alebo hnetací hák, pokiaľ nezaskočí.

Upozornenie:

Pokiaľ používate hnetací hák, otáčajte deflektorom cesta tak dlho, pokiaľ hnetací hák nezaskočí (**obrázok 3-4b**).

- Vložte do misy ingrediencie, ktoré potrebujete spracovať.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 1.
- Nasadte veko.
- Nastavte otočný spínač na požadované nastavenie.

**Naše odporúčanie:**

- **Miešacia metlička:** najskôr miešajte na stupni 1 (1), potom zvolte stupeň 7 (4)
- **Šľahacia metlička:** stupeň 7 (4), zamiešať na stupni 1 (1)
- **Hnetací hák:** najskôr zamiešať na stupni 1 (1), miesiť na stupni 3 (2)

Pridanie ďalších ingrediencií

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
 - Otvorom na plnenie vo veku pridajte ďalšie ingrediencie.
- alebo
- Zložte veko.
 - Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2.
 - Vložte ingrediencie.

**Po práci**

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Zložte veko.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2.
- Zložte nadstavec z pohonu.
- Vyberte misu.
- Všetky diely vyčistite, pozri „Čistenie a údržba“.



Krájač

⚠ Nebezpečenstvo poranenia

Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strúhacích kotúčov. Strúhacie kotúče uchopte iba za okraj! Krájač nasadzujte/odoberajte len vtedy, ak je zastavený pohon a vytiahnutá zástrčka. Nesiahajte do plniaceho hrdla.

Pozor!

Krájač používajte iba v kompletne zloženom stave. Krájač nikdy nemontujte priamo na základnom spotrebiči. Krájač prevádzkujte iba v uvedenej prevádzkovej polohe.

Ochrana pred preťažením

Obrázok

Aby ste pri preťažení krájača zabránili väčším škodám na spotrebiči, disponuje hnací hriadeľ krájača zárezom (predurčeným zlomom). Pri preťažení sa hnací hriadeľ na tomto mieste zlomí. V zákazníkovi servise možno dostať nový držiak kotúčov s hnacím hriadeľom.

Obojstranný rezací kotúč – hrubý/tenký

na rezanie ovocia a zeleniny. Spracovanie na stupni 5 (3).

Označenie obojstranného rezacieho kotúča: „1“ pre rezáciu stranu rezania nahrubo „3“ pre rezáciu stranu rezania natenko

Pozor!

Obojstranný rezací kotúč nie je vhodný na rezanie tvrdého syra, chleba, žemlí a čokolády. Varené voskové zemiaky krájajte iba za studena.

Obojstranný strúhací kotúč – hrubý/jemný

na strúhanie zeleniny, ovocia a syra, okrem tvrdého syra (napr. parmezánu). Spracovanie na stupni 3 (2) alebo 4 (3).

Označenie na obojstrannom strúhacom kotúči:

„2“ pre rezáciu stranu rezania nahrubo „4“ pre rezáciu stranu rezania natenko

Pozor!

Obojstranný strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie orechov. Mäkký syr možno strúhať iba pomocou strany na hrubé strúhanie na stupni 7 (4).

Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný

na strúhanie surových zemiakov, tvrdého syra (napr. parmezánu), vychladenej čokolády a orechov.



Spracovanie na stupni 7 (4).

Pozor!

Strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie mäkkého a krájaného syra.

Práca s krájačom

Obrázok

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2. 
- Vloženie misy: Nasadte dopredu naklonenú misu a potom ju položte, otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým nezapadne.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 3. 
- Pred použitím krájača odoberte ochranný kryt pohonu (**obrázok G-5a**).
- Držiak kotúčov pridržte na spodnom konci, pritom musia oba špice ukazovať nahor.
- Na špice držiaka kotúčov opatrne založte požadovaný rezací alebo strúhací kotúč (**obrázok G-6a**).
V prípade obojstranných kotúčov dbajte na to, aby požadovaná strana smerovala nahor.
- Držiak kotúčov uchopte za horný koniec a nasadte do krytu (**obrázok G-6b**).
- Nasadte veko (dbajte na značku) a točte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Krájač nastavte na pohon tak, ako je vyobrazené na **obrázku G-8**, a točte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Otočný spínač nastavte na odporúčaný stupeň.
- Potraviny na spracovanie vložte do plniaceho hrdla a zasuňte posúvačom.

Pozor!

Zabráňte upchatiu vypúšťacieho otvoru potravinami.

Tip: Pre rovnomerné výsledky krájania postupne spracovávajúte natenko nakrájané potraviny.

Upozornenie: Ak sa potraviny v krájači zaseknú, kuchynský robot vypnite, vytiahnite zástrčku, počkajte na zastavenie pohonu, odoberte veko a vyprázdňte plniace hrdlo.

Po práci

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Pootočte krájač proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Pootočte veko proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Odoberte držiak kotúčov s kotúčom. Nato zatlačte zdola prstom proti hnciemu hriadeľu (**obrázok 8**).
- Vyčistite diely.

Mixér

⚠ Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi/rotujúcim pohonom!

Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra! Skladajte/nasadzujte mixér len vtedy, pokiaľ je pohon zastavený! Mixér prevádzkujte len v zloženom stave a s nasadeným vekom.

⚠ Nebezpečenstvo obarenia!


Pri spracovávaní horúcej mixovanej potraviny vystupuje para lievikom vo veku. Plňte maximálne množstvom 0,5 l horúcej alebo peniacej tekutiny.

Pozor!

Môže dôjsť k poškodeniu mixéra. Nespracúvajte žiadne hlboko zmrazené ingrediencie (s výnimkou ľadových kociek). Neprevádzkujte mixér naprázdno.

Práca s mixérom

Obrázok 8:

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 4. 
- Zložte ochranný kryt pohonu mixéra.
- Nasadte nádobu na mixovanie (značka na držadle nádoby na mixovanie musí byť zarovnaná so značkou na základnom spotrebiči) a otočte ju nadoraz proti smeru pohybu hodinových ručičiek.

- Vložte ingrediencie.

Maximálne množstvo tekutín = 1,25 l;
maximálne množstvo peniacich alebo horúcich tekutín = 0,5 l;
optimálne množstvo,
pevné = 50 až 100 g;

- Nasadte veko a zatočte ho proti smeru hodinových ručičiek až nadoraz do držadla mixéra. Veko musí zapadnúť.
- Nastavte otočný spínač na požadované nastavenie.

Plnenie ďalších ingrediencií

Obrázok 8-8:

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Zložte veko a vložte ingrediencie alebo
- vyberte lievik a postupne vkladajte pevné ingrediencie otvorom na plnenie alebo
- naplňte tekuté ingrediencie lievikom.

Po práci

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Pootočte mixér v smere pohybu hodinových ručičiek a zložte ho.

Tip: Odporúčame vám vyčistiť mixér okamžite po použití.

Čistenie a údržba

Pozor!

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchov.

Čistenie základného spotrebiča

⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Základný spotrebič nikdy neponárajte do vody ani ho nedržte pod tečúcou vodou. Nepoužívajte parný čistič.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Základný spotrebič a ochranný kryt pohonu utrite navlhko. V prípade potreby použite trochu umývacieho prostriedku.
- Nakoniec spotrebič utrite dosucha.

Čistenie misy a nadstavcov

Misa a nadstavce sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Plastové diely v umývačke riadu nezvierajte, pretože môže dôjsť k ich deformáciám počas procesu oplachovania!

Čistenie krájača

Všetky časti krájača sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Tip: Na odstránenie červeného povlaku po spracovaní napr. karotiek dajte na handričku trochu jedlého oleja a vysušajte ňou krájač (nie však strúhacie kotúče). Potom krájač opláchnite.

Čistenie mixéra

⚠ Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi!

Nožov mixéra sa nedotýkajte holými rukami. Nádoba mixéra, veko a lievik sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Tip: Po spracovaní tekutín často stačí mixér vyčistiť, bez toho aby sa musel odobrať zo spotrebiča. Do nasadeného mixéra nalejte trochu vody s umývacím prostriedkom. Na niekoľko sekúnd mixér zapínate (stupeň **M**). Vylejte umývaciú vodu a mixér vypláchnite čistou vodou.

Dôležité upozornenie


V prípade potreby vyčistíte tašku na príslušenstvo. Dodržiavajte pokyny na starostlivosť o tašku.

Skladovanie

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Ak spotrebič nepoužívate, vyťahnite sieťovú zástrčku.

Obrázok

- Nadstavce a strúhacie kotúče skladujte v taške na príslušenstvo.
- Tašku na príslušenstvo skladujte v mise.
- Na skladovanie v originálnom balení pozri obrázok .

Pomoc pri poruchách

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Pred odstraňovaním poruchy vyťahnite sieťovú zástrčku.

Dôležité upozornenia pre MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

Porucha v ovládaní prístroja, aktivovanie elektronických poistiek, resp. porucha spotrebiča sa indikuje blikaním ukazovateľa prevádzky.

Výklopné rameno musí byť v každej pracovnej polohe zaaretované.

Najskeôr vyskúšajte problém odstrániť pomocou nasledujúcich pokynov.

Porucha

Spotrebič nezačne pracovať.

Odstránenie

- Skontrolujte napájanie.
- Skontrolujte sieťovú zástrčku.
- Skontrolujte výklopné rameno. Je v správnej polohe? Je zaaretované?
- Mixér, resp. misu otočte pevne až nadoraz.
- Nasadte veko mixéra a pevne otočte až nadoraz.
- Na nevyužívaný pohon nasadte ochranný kryt pohonu.
- Poistka proti opätovnému zapnutiu je aktívna. Spotrebič nastavte na **0/off** a potom späť na požadovaný stupeň.

Porucha

Spotrebič sa počas používania vypína. Je aktivovaná poistka proti preťaženiu. Naraz sa spracovávalo príliš veľké množstvo potravín.

Odstránenie

- Vypnite spotrebič.
- Zmenšite množstvo potravín.
- Neprekračujte prípustné maximálne množstvá (pozri „Príklady použitia“!)

Porucha

Počas bežiackej prevádzky bolo neúmyselne stlačené tlačidlo na odblokovanie. Výklopné rameno sa pohybuje nahor. Pohon sa vypne, ale nezostane v polohe výmeny nadstavca.

Odstránenie

- Otočný spínač nastavte na **0/off**.
- Výklopné rameno umiestnite do polohy **1**.
- Spotrebič zapnite (stupeň 1).
- Spotrebič opäť vypnite.



Nadstavec zostáva stáť v polohe výmeny nadstavca.

Porucha

Mixér nezačne pracovať alebo počas prevádzky zastavuje, pohon „hučí“. Nôž je zablokovaný.

Odstránenie

- Vypnite spotrebič a vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Odoberte mixér a odstráňte prekážku.
- Mixér opäť nasadte.
- Spotrebič zapnite.

Dôležité upozornenie

Ak sa porucha nedá odstrániť, obráťte sa na zákaznícky servis.

Príklady použitia**Šľahačka**

- 100 g-600 g
- Smotanu spracováajte šľahacou metličkou 1½ až 4 minúty na stupni 7 (4) v závislosti od množstva a vlastností smotany.

**Bielky**

- 1 až 8 vaječných bielkov
- Vaječný bielok spracováajte šľahacou metličkou 4 až 6 minút na stupni 7 (4).

**Piškótové cesto****Základný recept**

- 2 vajcia
- 2-3 PL horúcej vody
- 100 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 70 g múky
- 70 g škrobovej múčky
- príp. prášok do pečiva
- Ingrediencie (okrem múky a škrobovej múčky) šľahajte šľahacou metličkou



asi 4-6 minút na stupni 7 (4), pokiaľ nevznikne pena.

- Nastavte otočný spínač na stupeň 1 (1) a lyžičkou zamiešajte preosiatu múku a škrobovú múčku počas cca ½ až 1 minúty.

Maximálne množstvo: 2x základný recept

Trené cesto:**Základný recept**

- 6 vajec
- 500 g cukru
- 1 štipka soli
- 2 balíčky vanilkového cukru alebo kôra z ½ citróna
- 500 g masla alebo margarínu (izbová teplota)
- 1000 g múky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 250 ml mlieka
- Pomocou miešacej metličky miešajte vajcia, cukor, soľ a vanilkový cukor, príp. citrónovú kôru cca 10 sekúnd na stupni 1 (1).



- Nastavte na stupeň 5 (3) a spracováajte cca 120 sekúnd.

- Pridajte maslo a spracováajte cca 60 sekúnd na stupni 3 (2).
- Pridajte múku a prášok do pečiva a spracováajte cca 2 minúty na stupni 1 (1).
- Nastavte na stupeň 3 (2) a počas 2 minút postupne prilievajte mlieko.

Maximálne množstvo: 1x základný recept

Krehké cesto**Základný recept**

- 125 g masla (izbová teplota)
- 100-125 g cukru
- 1 vajce
- 1 štipka soli
- trocha citrónovej kôry alebo vanilkový cukor
- 250 g múky
- príp. prášok do pečiva
- Všetky ingrediencie šľahajte šľahacou metličkou asi ½ minúty na stupni 1 (1), potom cca 2-3 minúty na stupni 6 (3).



Od 500 g múky:

- Všetky ingrediencie mieste hnetacím hákom asi ½ minúty na stupni 1 (1), potom cca 3-4 minút na stupni 3 (2).

Maximálne množstvo: 2x základný recept

Kysnuté cesto

Základný recept

- 500 g múky
- 1 vajce
- 80 g tuku (izbová teplota)
- 80 g cukru
- 200-250 ml vlažného mlieka
- 25 g čerstvého droždia alebo 1 balíček sušeného droždia
- kôra z ½ citróna
- 1 štipka soli

- Všetky ingrediencie spracovávajúte hnetacím hákom asi ½ minúty na stupni 1, potom cca 3-6 minút na stupni 3 (2).

Maximálne množstvo: 2x základný recept

Rezancové cesto

Základný recept

- 300 g múky
- 3 vajcia
- v prípade potreby 1 – 2 PL (10-20 g) studenej vody
- Všetky ingrediencie vypracovávajúte cca 3 až 5 minút na stupni 3 (2) na cesto.

Maximálne množstvo: 1,5x základný recept

Chlebové cesto

Základný recept

- 1000 g múky
- 3 balíčky sušených kvasníc
- 2 ČL soli
- 660 ml teplej vody
- Všetky ingrediencie spracovávajúte hnetacím hákom asi ½ minúty na stupni 1, potom cca 4-5 minút na stupni 3 (2).

Majonéza

- 2 vajcia
- 2 ČL horčice
- ¼ l oleja
- 2 PL citrónovej šťavy alebo octu
- 1 štipka soli
- 1 štipka cukru

Ingrediencie musia mať rovnakú teplotu.

- Ingrediencie (okrem oleja) spracovávajúte v mixéri niekoľko sekúnd na stupni 3 (2) alebo 4 (3).
- Prepnete mixér na stupeň 7 (4) a olej pomaly prilievajte lievikom a miešajte tak dlho, kým majonéza neemulguje.

Majonézu rýchlo skonzumujte, neskladujte ju.



Likvidácia



Obal zlikvidujte ekologicky.




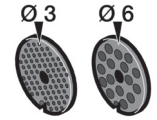
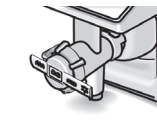
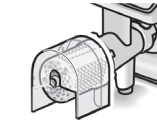
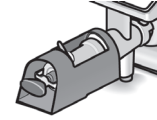


Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení. O aktuálnom spôsobe likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu.







Záručné podmienky

Pre tento prístroj platia záručné podmienky, ktoré boli vydané našou kompetentnou pobočkou v krajine, v ktorej bol prístroj zakúpený. Záručné podmienky si môžete kedykoľvek vyžiadať prostredníctvom svojho odborného predajcu, u ktorého ste zakúpili prístroj, alebo priamo v našej pobočke v príslušnej krajine.

Zmeny vyhradené.

Osobitné príslušenstvo

	MUZ5ZP1 Lis na citrusy	Na vytlačanie pomarančov, citrónov a grapefruitov.
	MUZ5CC1 Krájač na kocky	Na krájanie ovocia a zeleniny na rovnako veľké kocky.
	MUZ5FW1 Mlynček na mäso	Na mletie čerstvého mäsa na tatárske bifteky alebo na sekanú.
	MUZ45LS1 Súprava dierkovaných kotúčov jemné (3 mm), hrubé (6 mm)	Pre mlynček na mäso MUZ5FW1. Jemné na paštéty a pomazánky, hrubé na údeniny a slaninu.
	MUZ45SV1 Nadstavec na výrobu striekajúceho pečiva	Pre mlynček na mäso MUZ5FW1. S kovovou šablónou na 4 rôzne tvary pečiva.
	MUZ45RV1 Nadstavec na jemné strúhanie	Pre mlynček na mäso MUZ5FW1. Na jemné strúhanie orechov, mandlí, čokolády a suchých rožkov.
	MUZ45FV1 Nadstavec na lisovanie ovocia	Pre mlynček na mäso MUZ5FW1. Na lisovanie bobuľového ovocia (okrem malín, paradajok a šípok) na pyrú. Zároveň sa ríbezle automaticky zbavujú zrníčok a šupiek.
	MUZ45PS1 Kotúč na zemiakové hranolčeky	Pre krájač MUZ5DS1. Na krájanie surových zemiakov na hranolčeky.
	MUZ45AG1 Kotúč na ázijskú zeleninu	Pre krájač MUZ5DS1. Krája ovocie a zeleninu na tenké prúžky, vhodné do ázijských zeleninových pokrmov.

	<p>MUZ45RS1 Kotúč na jemné strúhanie, hrubý</p>	<p>Pre krájač MUZ5DS1. Na jemné strúhanie surových zemiakov, napr. na zemiakové placky alebo knedličky.</p>
	<p>MUZ45KP1 Kotúč na zemiakové placky</p>	<p>Pre krájač MUZ5DS1. Na jemné strúhanie surových zemiakov na zemiakové rōsti a zemiakové placky, na krájanie ovocia a zeleniny na široké plátky.</p>
	<p>MUZ5ER2 Antikorová misa na miešanie</p>	<p>V mise môžete spracovávať až 750 g múky s ďalšími ingredienciami.</p>
	<p>MUZ5KR1 Plastová misa na miešanie</p>	<p>V mise môžete spracovávať až 750 g múky s ďalšími ingredienciami.</p>
	<p>MUZ5MX1 Plastový mixérový nadstavec</p>	<p>Na mixovanie nápojov, výrobu ovocného a zeleninového pyré, na prípravu majonézy, sekanie ovocia a orechov, na drvenie ľadových kociek.</p>
	<p>MUZ5MM1 Multimixér</p>	<p>Na sekanie byliniek, zeleniny, jabĺk a mäsa, na hrubé strúhanie mrkvy, reďkovky a syrov, na jemné strúhanie orechov a studenej čokolády.</p>

Pokiaľ nie je niektorý diel príslušenstva obsiahnutý v rozsahu dodávky, možno ho zakúpiť v predajni alebo v zákaznickom servise.

Čestitamo vam za nakup novega aparata podjetja Bosch.
Nadaljnje informacije o naših proizvodih najdete na našem spletišču.

Vsebina

Za vašo varnost.....	57
Varnostni sistemi	59
Kratek pregled	60
Delovni položaji	61
Rokovanje.....	61
Čiščenje in nega.....	64
Hramba.....	65
Pomoč pri motnjah.....	65
Primeri uporabe.....	66
Odlaganje odpadkov.....	67
Garancijski pogoji	67
Poseben pribor	68

Za vašo varnost

Pred uporabo skrbno preberite to navodilo, da se seznanite s pomembnimi varnostnimi napotki in navodili za uporabo aparata. Neupoštevanje navodil za pravilno uporabo aparata izključuje odgovornost proizvajalca za posledično nastalo škodo.

Ta aparat je namenjen za obdelavo količin, ki so običajne za gospodinjstva ali primerljivo, negospodarsko uporabo. Gospodinjstvom podobna uporaba zajema npr. kuhinje za zaposlene v trgovinah, pisarnah, kmetijskih in drugih obrtnih podjetjih ter uporabo s strani gostov v penzionih, majhnih hotelih in podobnih bivalnih skupnostih. Aparat uporabljajte le za v gospodinjstvu običajne obdelovalne količine in čase. Ne presegajte dovoljenih maksimalnih količin (glejte »Primeri uporabe«)!

Ta aparat je primeren za mešanje, gnetenje in stepanje živil. Ne smete ga uporabljati za obdelavo drugih predmetov oz. snovi. S priborom, ki ga dovoljuje proizvajalec, so možni dodatni načini uporabe. Aparat uporabljajte le z originalnim priborom. Pri uporabi pribora upoštevajte priložena navodila za uporabo. Prosimo, da navodilo za uporabo shranite. Če aparat izročite tretji osebi, morate priložiti tudi navodilo za uporabo.

Splošni varnostni napotki

Nevarnost električnega udara!

Otroci ne smejo uporabljati tega aparata. Aparat in priključni vodnik hranite izven dosega otrok. Aparate lahko osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem uporabljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bile poučene o varni uporabi aparata in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo brez nadzora čistiti in vzdrževati aparata.

Aparat ne sme obratovati brez nadzora. Aparat se sme priključiti in obratovati le v skladu s podatki na tipski tablici. Aparat uporabljajte le v notranjih prostorih, na sobni temperaturi in do nadmorske višine 2000 m. Aparat morate odklopiti od električnega omrežja vedno, ko ni pod nadzorom, preden ga sestavite ali razstavite in pred čiščenjem. Vodnika ne vlecite preko ostrih robov ali vročih površin. Aparat uporabljajte le, če priključni kabel in aparat nista poškodovana. Če pride do poškodovanja priključnega kabla tega aparata, ga mora proizvajalec, pooblaščen servis ali ustrezno kvalificirana oseba zamenjati, da se preprečijo nevarnosti. Popravila aparata sme izvajati le naš strokovni servis.

Varnostni napotki za ta aparat

⚠ Nevarnost poškodb!

⚠ Nevarnost električnega udara!

Omrežni vtič priključite v vtičnico šele, ko so zaključene vse priprave za delo z aparatom. Ko aparata ne uporabljate, omrežni vtič izvlecite iz vtičnice. Pred odpravo motnje omrežni vtič izvlecite iz vtičnice. Osnovnega aparata nikoli ne potaplajte v vodo in ga ne držite pod tekočo vodo. Ne uporabljajte parnega čistilnika.

Aparat vklaplajte in izklaplajte izključno z vrtljivim stikalom.

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vrtečih orodij!

Pred zamenjavo pribora ali dodatne opreme, ki se med obratovanjem gibajo, morate aparat izklopiti in odklopiti od električnega omrežja. Po izklopu pogon še kratek čas podaljšano teče in se nato ustavi v položaju za zamenjavo orodja. Zasučne ročice ne predstavljajte, ko je aparat vklopljen. Počakajte, da se pogon popolnoma ustavi.

Ne posegajte v vrteče dele aparata. Med delovanjem aparata nikoli ne segajte v posodo. Ne posegajte v polnilno odprtino. Delajte le z zaprtim pokrovom! Aparat lahko iz varnostnih razlogov obratuje le, ko so pogoni, ki se ne koristijo, pokriti z zaščitnimi pokrovi.

⚠ Nevarnost poškodb zaradi ostrih rezil!

Nikoli ne segajte v ostra rezila in na robove kolotov za sekljanje. Kolute za sekljanje vedno prijemajte le ob robu! Rezil mešalnika se ne dotikajte s prostimi rokami.

⚠ Nevarnost poškodb zaradi ostrih rezil / vrtečega pogona!

Nikoli ne posegajte v notranjost nameščenega mešalnika! Mešalnik sme obratovati le v sestavljenem stanju z zaprtim pokrovom.

⚠ Nevarnost oparin!

Pri obdelavi vročih živil skozi odprtino v pokrovu uhaja para. V posodo vlijte največ 0,5 l vroče ali peneče tekočine.

⚠ Pomembno!

Aparat uporabljajte le z originalnim priborom. Pri uporabi pribora upoštevajte priložena navodila za uporabo. Uporabljajte vedno le po eno orodje oz. pribor.

⚠ Razlaga simbolov na aparatu oz. priboru

Upoštevajte napotke v Navodilu za uporabo.



Previdno! Vrteča rezila.



Previdno! Vrteča orodja.
Ne posegajte v polnilno odprtino.

⚠ Pomembno!

Aparat po vsaki uporabi, in če ga dalj časa niste uporabljali, obvezno temeljito očistite. → »Čiščenje in nega« glejte stran 64

Varnostni sistemi**Vklopna zaščita**

Glejte tabelo »Delovni položaji«.

Aparat se lahko vklopi v pozicijo **1** in **3** le:

- ko je posoda (11) vstavljena in obrnjena do zaskoka

in

- je nameščen zaščitni pokrov pogona mešalnika (8).

Varovalo pred ponovnim vklopom

V primeru prekinitve električnega napajanja ostane aparat vklopljen, vendar motor več ne teče. Za ponoven vklop vrtljivo stikalo obrnite **0/off** in ga nato vklopite.

Zaščita pred preobremenitvijo

Če se motor med uporabo samodejno izklopi, se je sprožila zaščita pred preobremenitvijo. Eden izmed možnih vzrokov je obdelava prevelike količine živil.

V poglavju »Pomoč pri motnjah« preberite, kaj storiti v primeru aktiviranja enega izmed varnostnih sistemov.

V Navodilu za uporabo so opisane različne izvedbe aparata, glejte tudi pregled modelov (**slika III**). Aparat ne potrebuje vzdrževanja.

Kratek pregled

Prosimo, razgrnite strani s slikami.

Slika A:

Osnovni aparat

1 Tipka za sprostitvev

2 Zasučna ročica

Funkcija »Easy Armlift« za podporo premika ročice navzgor (glejte »Delovni položaji«).

3 Vrtljivo stikalo

Po izklopu (položaj **0/off**) se aparat avtomatsko postavi v optimalni položaj za zamenjavo orodja.

MUM52..:

0/off = stop

M = impulzno mešanje z najvišjim številom vrtljajev, za mešanje držite stikalo pritisnjeno.

Stopnja **1-4**, delovna hitrost:

1 = nizko število vrtljajev – počasi,

4 = visoko število vrtljajev – hitro.

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..:

0/off = stop

M = impulzno mešanje z najvišjim številom vrtljajev, za mešanje držite stikalo pritisnjeno.

Stopnja **1-7**, delovna hitrost:

1 = nizko število vrtljajev – počasi,

7 = visoko število vrtljajev – hitro.

4 Indikator delovanja

(**MUM54../55../56../58..**)

Sveti med obratovanjem (vrtljivo stikalo na **M** ali **1-7**). Utripa v primeru napake pri rokovanju z aparatom, pri sprožitvi elektronske zaščite oz. v primeru okvare, glejte poglavje »Pomoč v primeru motenj«.

5 Zaščitni pokrov pogona

Zaščitni pokrov pogona snamete tako, da nanj pritisnete v zadnjem delu in ga snamete.

6 Pogon za

– pretočni sekljalnik in

– ožemalnik agrumov

(poseben pribor*)

Ko pogona ne uporabljate, nanj namestite zaščitni pokrov.

7 Pogon za orodje

(metlica za mešanje, metlica za stepanje, gnetilni kavelj) in mesoreznica (poseben pribor*)

8 Zaščitni pokrov pogona mešalnika

9 Pogon za mešalnik (poseben pribor*)

Ko ga ne uporabljate, nanj namestite zaščitni pokrov pogona.

10 Shranjevanje kabla

MUM52../MUM54../MUM58..:

kabel pospravite v predal za kabel

MUM55../MUM56..:

avtomatika za navitje kabla

Posoda s priborom

11 Posoda za mešanje iz nerjavečega jekla

12 Pokrov

Orodje

13 Metlica za mešanje

14 Metlica za stepanje

15 Gnetilni kavelj z odvjalnikom testa

16 Torbica za pribor

Za hrambo orodja in plošč za sekljanje.

Pretočni sekljalnik

17 Tlačilnik

18 Pokrov s polnilno odprtino

19 Plošče za sekljanje

a Dvostranska plošča za rezanje – debelo / tanko

b Dvostranska plošča za strganje – grobo / fino

c Plošča za ribanje – srednje fino

20 Nosilec plošč

21 Ohišje z izpustno odprtino

Mešalnik*

22 Lonček za mešanje

23 Pokrov

24 Lijak

* Če določen del ni del dobavnega obsega, ga lahko kupite v strokovni trgovini ali naročite pri uporabniškem servisu.

Delovni položaji

Slika 8:

Pozor!








Aparat sme delovati le, ko je orodje / pribor nameščeno na pravi pogon in v pravilen delovni položaj, kot je navedeno v tej tabeli. Zasučna ročica mora biti v vsakem delovnem položaju zaskočena.

Napotek

Zasučna ročica je opremljena s funkcijo »Easy Armlift«, ki podpira premik zasučne ročice navzgor.

Nastavitev delovnega položaja:

- Pritisnite tipko za sprostitev in zasučno ročico premaknite v zeleno lego. Premik podprite z roko.
- Zasučna ročica mora zaskočiti v zelen položaj.

Položaj	Pogon		MUM 52..	MUM54/55/56/58..
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

* Vstavljanje / odstranitev metlice za stepanje, metlice za mešanje in gnetilnega kavlja, dodajanje večjih količin za obdelavo.

Rokovanje

⚠ Nevarnost poškodb!

Omrežni vtič priključite v vtičnico šele, ko so zaključene vse priprave za delo z aparatom.

Pozor!

Aparat sme delovati le, ko je pribor / orodje nameščeno v delovni položaj. Aparat ne sme obratovati v prazno. Aparata in delov pribora ne izpostavljajte virom toplote. Deli aparata niso primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

- Pred prvo uporabo temeljito očistite aparat in pribor, glejte »Čiščenje in nega«.

Pomembna napotek

V tem Navodilu za uporabo priporočene orientacijske vrednosti za delovno hitrost se nanašajo na aparate s 7-stopenjskim vrtljivim stikalom. V oklepajih navedene vrednosti veljajo za aparate s 4-stopenjskim vrtljivim stikalom.

Navodilu za uporabo je priložena nalepka z orientacijskimi vrednostmi za delovno hitrost aparata pri uporabi različnega orodja oz. pribora. Priporočamo, da nalepko nalepite na aparat (**slika 9**).

Priprava

- Osnovni aparat postavite na gladko in čisto podlago.

- Izvlecite kabel (**slika D**).

MUM52../MUM54../MUM58..

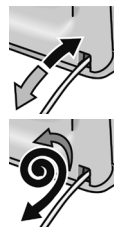
Predal za hrambo kabla: kabel izvlecite na zeleno dolžino.

MUM55../MUM56..

Avtomatika za navitje kabla: kabel z enim potegom izvlecite na zeleno dolžino

(maks. 100 cm) in ga počasi spustite; kabel bo zaskočil.

Skrajšanje kabla med delom: rahlo potegnite kabel in pustite, da se navije na zeleno dolžino. Nato znova rahlo potegnite za kabel in ga počasi spustite; kabel je blokiran.



Pozor!

Pri navijanju kabla pazite, da se ne izkrivlja. Pri aparatih z avtomatskim navitjem kabla slednjega ne poskušajte ročno naviti. Če se kabel zatakne, ga popolnoma izvlecite in pustite, da se znova avtomatsko navije.

- Priključite omrežni vtič.

Posoda in orodje

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vrtečih orodij

Med delovanjem aparata nikoli ne segajte v posodo. Delajte le z zaprtim pokrovom (12)! Orodje menjajte le, ko pogon miruje – upoštevajte, da pogon po izklopu kratek čas podaljšano teče in se nato ustavi v položaju za menjavo orodja.

Zasučno ročico premaknite šele, ko orodje povsem miruje. Aparat sme iz varnostnih razlogov obratovati le, ko so pogoni, ki se ne koristijo, pokriti z zaščitnimi pokrovi (5, 8).

Pozor!

Posodo uporabljajte le za delo s tem aparatom.

Metlica za mešanje (13)

za mešanje testa, npr. umešanega testa



Metlica za stepanje (14)

za stepanje beljakov, smetane in rahlega testa, npr. biskvitnega testa



Gnetilni kavelj (15)

za gnetenje čvrstega testa in za umešanje sestavin, ki se ne smejo zdrobiti (npr. rozine, čokoladni lističi)



Delo s posodo in orodjem

Slika 1:

- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 2.
- Vstavite posodo: posodo vstavite tako, da je nagnjena naprej, nato pa jo namestite in zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca, da zaskoči.
- Glede na zelen postopek obdelave vstavite metlico za mešanje, metlico za stepanje ali gnetilni kavelj v pogon tako, da zaskoči.



Napotek:

Pri gnetilnem kavljju odvajalnik testa obračajte, da lahko kavelj zaskoči (slika 4b).

- V posodo stresite sestavine, ki jih želite obdelati.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 1.
- Namestite pokrov.
- Vrtljivo stikalo obrnite na zeleno stopnjo.



Naše priporočilo:

- **Metlica za mešanje:** sestavine najprej umešajte na stopnji 1 (1), nato preklopite na stopnjo 7 (4)
- **Metlica za stepanje:** stopnja 7 (4), sestavine primešajte na stopnji 1 (1)
- **Gnetilni kavelj:** sestavine najprej umešajte na stopnji 1 (1), nato gnetite na stopnji 3 (2)

Dodajanje sestavin

- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom.
- Sestavine dodajte skozi polnilno odprtino na pokrovu.

ali

- snemite pokrov.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 2.
- Napolnite sestavine.



Po končanem delu

- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom.
- Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice.
- snemite pokrov.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 2.
- Orodje odstranite iz pogona.
- Odstranite posodo.
- Vse dele očistite, glejte »Čiščenje in nega«.



Pretočni sekljalnik

⚠ Nevarnost poškodb

Nikoli ne segajte v ostra rezila in na robove kolutov za sekljanje.

Kolute za sekljanje vedno prijemajte le ob robu!

Pretočni sekljalnik namestite / odstranite le, ko pogon miruje in je omrežni vtič izvlečen iz vtičnice.

Ne posegajte v polnilno odprtino.

Pozor!

Pretočni sekljalnik uporabljate le, ko je v celoti sestavljen. Pretočnega sekljalnika nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu. Pretočni sekljalnik uporabljajte samo v navedenem delovnem položaju.

Zaščita pred preobremenitvijo

Slika

Da se v primeru preobremenitve pretočnega sekljalnika preprečijo večje poškodbe aparata, je pogonska gred pretočnega sekljalnika opremljena s posebno zarezo (predvideno mesto zloma). V primeru preobremenitve se pogonska gred zlomi na tem mestu. Nov nosilec plošč s pogonsko gredjo naročite pri uporabniškem servisu.

Dvostranska plošča za rezanje – debelo / tanko



za rezanje sadja in zelenjave.

Obdelava na stopnji 5 (3).

Oznaka na dvostranski plošči za rezanje:

»1« za debelo rezanje

»3« za tanko rezanje

Pozor!

Dvostranska plošča za rezanje ni primerna za rezanje trdega sira, kruha, žemelj in čokolade. Kuhan krompir, ki pri kuhanju ostane čvrst, režite le, ko je ohlajen.

Dvostranska plošča za strganje – grobo / fino



za strganje zelenjave, sadja in sira, razen trdega sira (npr. parmezana).

Obdelava na stopnji 3 (2) ali 4 (3).

Oznaka na dvostranski plošči za strganje:

»2« za grobo strganje

»4« za fino strganje

Pozor!

Dvostranska plošča za strganje ni primerna za strganje orehov. Mehki sir strgajte samo z grobo stranjo na stopnji 7 (4).

Plošča za ribanje – srednje fino



za ribanje surovega krompirja, trdega sira (npr. parmezana), hladne čokolade in orehov.







Obdelava na stopnji 7 (4).

Pozor!

Plošča za ribanje ni primerna za ribanje mehkega in poltrdega sira.

Delo s pretočnim sekljalnikom

Slika

- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo **2**. 
- Vstavite posodo: posodo vstavite tako, da je nagnjena naprej, nato pa jo namestite in zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca, da zaskoči.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo **3**. 
- Snemite zaščitni pokrov s pogona pretočnega sekljalnika (**slika ** 5a).
- Nosilec plošče držite na spodnjem koncu, pri tem morata obe konici kazati navzgor.
- Želena ploščo za rezanje ali strganje previdno položite na konice nosilca plošče (**slika ** 6a).
- Pri dvostranskih ploščah pazite, da je zelena stran obrnjena navzgor.
- Nosilec plošče primate za zgornji konec in ga vstavite v ohišje (**slika ** 6b).
- Namestite pokrov (upoštevajte oznako) in ga v smeri urnega kazalca zasukajte do konca.
- Pretočni sekljalnik namestite na pogon, kot je prikazano na **sliki ** 8, in ga v smeri urnega kazalca zasukajte do konca.
- Vrtljivo stikalo postavite na priporočeno stopnjo.
- Živila, ki jih želite razrezati, vložite v polnilno odprtino in jih potiskajte s tlačilnikom.

Pozor!

Preprečite nabiranje razrezanih živil v izpustni odprtini.

Nasvet: za enakomeren izid rezanja tanka živila obdelujte v snopih.

Napotek: če se živila v pretočnem sekljalniku zagostijo, izklopite aparat, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice, počakajte, da se pogon ustavi, snemite pokrov pretočnega sekljalnika in izpraznite polnilno odprtino.

Po končanem delu

- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom.
- Pretočni sekljalnik zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
- Pokrov zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
- Odstranite nosilec plošče in ploščo. V ta namen s prstom od spodaj pritisnite na pogonsko gred (slika 8).
- Očistite dele.

Mešalnik

⚠ Nevarnost poškodb zaradi ostrih rezil / vrtečega pogona!

Nikoli ne posegajte v notranjost nameščenega mešalnika! Mešalnik namestite / odstranite le, ko pogon miruje! Mešalnik sme obratovati le v sestavljenem stanju z zaprtim pokrovom.

⚠ Nevarnost oparin!

Pri obdelavi vročih živil skozi odprtino v pokrovu uhaja para. V posodo vlijte največ 0,5 l vroče ali peneče tekočine.

Pozor!

Mešalnik se lahko poškoduje. Z mešalnikom ne obdelujte zamrznjenih sestavin (razen ledenih kockic). Mešalnik ne sme delovati v prazno.

Delo z mešalnikom

Slika 8:

- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 4.
- Snemite zaščitni pokrov pogona mešalnika.
- Namestite posodo za mešanje (oznako na ročaju uravnajte z oznako na osnovnem aparatu) in jo zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca do konca.
- Napolnite sestavine.
Maksimalna količina tekočine = 1,25 l;



maksimalna količina peneče ali vroče tekočine = 0,5 l; optimalna količina za obdelavo, trde sestavine = 50 do 100 g;

- Namestite pokrov in ga v nasprotni smeri urnega kazalca do konca privijte v ročaj mešalnika. Pokrov mora zaskočiti.
- Vrtljivo stikalo obrnite na zeleno stopnjo.

Dodajte sestavine

Slika 8-8:

- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom.
- Snemite pokrov in napolnite sestavine ali
- odstranite lijak in skozi polnilno odprtino postopoma dodajajte trde sestavine ali
- skozi lijak vlijte tekoče sestavine.

Po končanem delu

- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom.
- Mešalnik zasukajte v smeri urnega kazalca in ga snemite.

Nasvet: mešalnik očistite takoj po uporabi.

Čiščenje in nega

Pozor!

Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev. Slednja lahko poškodujejo površine.

Čiščenje osnovnega aparata

⚠ Nevarnost električnega udara!

Osnovnega aparata nikoli ne potaplajte v vodo in ga ne držite pod tekočo vodo. Ne uporabljajte parnega čistilnika.

- Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice.
- Osnovni aparat in zaščitni pokrov pogona obrišite z vlažno krpo. Po potrebi uporabite nekaj pomivalnega sredstva.
- Nato aparat obrišite do suhega.

Čiščenje posode in orodja

Posodo in orodje lahko pomivate v pomivalnem stroju. Plastičnih delov ne smete zagostiti v pomivalnem stroju, ker med pomivanjem lahko pride do nepopravljivih deformacij!

Čiščenje pretočnega sekljalnika

Vsi deli pretočnega sekljalnika so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Nasvet: za odstranitev rdečega obarvanja po obdelavi npr. korenja na krpo kapnite nekaj kapljic jedilnega olja in s tem podrgnite pretočni sekljalnik (ne plošč za sekljanje). Nato pretočni sekljalnik izperite.

Čiščenje mešalnika

⚠ Nevarnost poškodb zaradi ostrih rezil!

Rezil mešalnika se ne dotikajte s prostimi rokami. Posoda za mešanje, pokrov in lijak so primerni za pomivanje v stroju.

Nasvet: po obdelavi tekočin lahko mešalnik pogosto očistite, ne da bi ga sneli z aparata. V ta namen v nameščen mešalnik vlijete nekaj vode s pomivalnim sredstvom. Mešalnik za nekaj sekund vklopite (stopnja **M**). Izlijte pomivalni lug in mešalnik splaknite s čisto vodo.

Pomembna napotek

Po potrebi očistite torbico za pribor. Upoštevajte napotke za čiščenje v torbici.

Hramba

⚠ Nevarnost poškodb!

Ko aparata ne uporabljate, omrežni vtič izvlecite iz vtičnice.

Slika

- Orodja in plošče za sekljanje pospravite v torbico za pribor.
- Torbico s priborom hranite v posodi.
- Glede hrambe v originalnem kartonu glejte **sliko 1**.

Pomoč pri motnjah

⚠ Nevarnost poškodb!

Pred odpravo motnje omrežni vtič izvlecite iz vtičnice.

Pomembna napotek za MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

V primeru napake pri upravljanju aparata, sprožitve elektronskih varoval oz. okvare aparata utripa indikator delovanja.

Zasučna ročica mora biti v vsakem delovnem položaju zaskočena.

Najprej poskusite odpraviti težavo s pomočjo naslednjih napotkov.

Motnja

Aparat ne zažene.

Pomoč

- Preverite oskrbo z električnim tokom.
- Preverite omrežni vtič.
- Preglejte zasučno ročico.
 - Ali je v pravilnem položaju? Ali je zaskočena?
- Mešalnik oz. posodo privijte do konca v delovni položaj.
- Namestite pokrov mešalnika in ga zasučajte do konca.
- Na pogone, ki niso v uporabi, namestite zaščitne pokrove.
- Aktivno je varovalo pred ponovnim vklopom. Aparat vklopite v položaj **0/off** in nato nazaj na želeno stopnjo.

Motnja

Aparat se med uporabo izklopi. Sprožila se je zaščita pred preobremenitvijo. Sočasno ste obdelovali preveč živil.


Pomoč

- Izklopite aparat.
- Zmanjšajte količino za obdelavo.
- Ne presegajte dovoljenih maksimalnih količin (glejte »Primeri uporabe«)!

Motnja

Pri delujočem pogonu ste nehote pritisnili tipko za sprostitev. Zasučna ročica se premakne navzgor. Pogon se izklopi, vendar se ne ustavi v položaju za menjavo orodja.

Pomoč

- Vrtljivo stikalo obrnite na **0/off**.
 - Zasučno ročico obrnite v položaj **1** 
 - Vklopite aparat (stopnja 1).
 - Aparat znova izklopite.
- Orodje obstane v položaju za menjavo orodja.

Motnja

Mešalnik ne zažene ali se med obdelavo ustavi, pogon »brenči«. Rezilo je blokirano.

Pomoč

- Aparat izklopite in omrežni vtič izvlecite iz vtičnice.
- Snemite mešalnik in odstranite oviro.
- Mešalnik ponovno namestite.
- Aparat vklopite.

Pomembna napotek

Če motnje ne morete odpraviti, se obrnite na servisno službo.

Primeri uporabe

Smetana

- 100-600 g
- Smetano stepajte z metlico za stepanje 1½ do 4 minute na stopnji 7 (4) - odvisno od količine in lastnosti smetane.



Beljak

- 1 do 8 beljakov
- Beljak stepajte z metlico za stepanje 4 do 6 minut na stopnji 7 (4).



Biskvitno testo

Osnovni recept

- 2 jajci
- 2-3 JŽ vroče vode
- 100 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 70 g moke
- 70 g škroba
- po potrebi pecilni prašek
- Sestavine (razen moke in škroba) penasto stepajte z metlico za stepanje pribl. 4-6 minut na stopnji 7 (4).
- Vrtljivo stikalo obrnite na stopnjo 1 (1) in pribl. ½ do 1 minuto po žlicah umešajte presejano moko in škrob.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept



Umešano testo

Osnovni recept

- 6 jajc
- 500 g sladkorja
- 1 ščepec soli
- 2 zavitka vaniljevega sladkorja ali lupinica ½ limone
- 500 g masla ali margarine (sobna temperatura)
- 1000 g moke
- 1 zavitek pecilnega praška
- 250 ml mleka



- Jajca, sladkor, sol in vaniljev sladkor oz. limonino lupinico z metlico mešajte pribl. 10 sekund na stopnji 1 (1).
- Preklopite na stopnjo 5 (3) in mešajte še pribl. 120 sekund.
- Dodajte maslo in mešajte še pribl. 60 sekund na stopnji 3 (2).
- Dodajte moko in pecilni prašek in mešajte pribl. 2 minuti na stopnji 1 (1).
- Preklopite na stopnjo 3 (2) in v naslednjih 2 minutah postopoma dodajte mleko.

Maksimalna količina: 1 x osnovni recept

Krhko testo

Osnovni recept

- 125 g masla (sobna temperatura)
- 100–125 g sladkorja
- 1 jajce
- 1 ščepec soli
- nekaj limonine lupinice ali vaniljevega sladkorja
- 250 g moke
- po potrebi pecilni prašek
- Vse sestavine z metlico mešajte pribl. ½ minute na stopnji 1 (1), nato pribl. 2-3 minute na stopnji 6 (3).

Nad 500 g moke:

- Sestavine z gnetilnim kavljem gnetite pribl. ½ minute na stopnji 1 (1), nato pribl. 3-4 minute na stopnji 3 (2).

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept



Kvašeno testo

Osnovni recept

- 500 g moke
- 1 jajce
- 80 g maščobe (sobna temperatura)
- 80 g sladkorja
- 200-250 ml mlačnega mleka
- 25 g svežega ali 1 zavitek
- suhega kvasa
- lupinica ½ limone
- 1 ščepec soli

- Vse sestavine z gnetilnim kavljem gnetite pribl. ½ minute na stopnji 1, nato pribl. 3-6 minut na stopnji 3 (2).

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Testo za testenine

Osnovni recept

- 300 g moke
- 3 jajca
- po potrebi 1-2 JŽ (10-20 g) mrzle vode
- Vse sestavine pribl. 3 do 5 minut gnetite v gladko testo na stopnji 3 (2).

Maksimalna količina: 1,5 x osnovni recept

Krušno testo

Osnovni recept

- 1000 g moke
- 3 zavitki suhega kvasa
- 2 ČŽ soli
- 660 ml tople vode
- Vse sestavine z gnetilnim kavljem gnetite pribl. ½ minute na stopnji 1, nato pribl. 4-5 minut na stopnji 3 (2).

Majoneza

- 2 jajci
- 2 ČŽ gorčice
- ¼ l olja
- 2 JŽ limoninega soka ali kisa
- 1 ščepec soli
- 1 ščepec sladkorja

Sestavine morajo imeti enako temperaturo.

- Sestavine (razen olja) nekaj sekund mešajte v mešalniku na stopnji 3 (2) ali 4 (3).
- Mešalnik preklopite na stopnjo 7 (4) in skozi lijak počasi vlivajte olje ter mešajte še tako dolgo, da nastane majoneza.

Majoneze ne smete dolgo hraniti, temveč jo hitro porabite.



Odlaganje odpadkov



Embalažo odstranite na okolju prijazen način. Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opreми (waste electrical and electronic equipment – WEEE). V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji. Pri strokovnem prodajalcu se pozanimajte o aktualnih načinih ustreznega odlaganja odpadkov.







Garancijski pogoji

Za ta aparat veljajo garancijski pogoji, ki jih je izdalo naše pristojno zastopstvo v državi, v kateri je bil aparat kupljen. Garancijske pogoje lahko kadarkoli dobite prek svojega strokovnega prodajalca, pri katerem ste kupili aparat, ali neposredno pri našem zastopstvu v državi. Za uveljavitev garancijskih pogojev, je v vsakem primeru treba predložiti potrdilo o nakupu.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Poseben pribor

	<p>MUZ5ZP1 Ožemalnik agrumov</p>	<p>Za ožemanje pomaranč, limon in grenivk.</p>
	<p>MUZ5CC1 Rezalnik kock</p>	<p>Za rezanje sadja in zelenjave na enakomerne kocke</p>
	<p>MUZ5FW1 Mesoreznica</p>	<p>Za mletje svežega mesa za tatarski biftek ali pečenko iz mletega mesa.</p>
	<p>MUZ45LS1 Komplet luknji- častih plošč drobno (3 mm), grobo (6 mm)</p>	<p>Za mesoreznico MUZ5FW1. Fino za paštete in namaze, grobo za pečenice in slanino.</p>
	<p>MUZ45SV1 Nastavek za brizgano pecivo</p>	<p>Za mesoreznico MUZ5FW1. S kovinsko šablono za 4 različne oblike peciva.</p>
	<p>MUZ45RV1 Nastavek za ribanje</p>	<p>Za mesoreznico MUZ5FW1. Za ribanje orehov, mandljev, čokolade in suhih žemelj.</p>
	<p>MUZ45FV1 Nastavek za tlačenje sadja</p>	<p>Za mesoreznico MUZ5FW1. Za sadno čežano iz jagodičevja (razen malin), para- dižnika in šipka. Hkrati se npr. ribez avtomatsko očisti vejic in koščic.</p>
	<p>MUZ45PS1 Plošča za ocvrt krompirček</p>	<p>Za pretočni sekljalnik MUZ5DS1. Za rezanje surovega krompirja za ocvrt krompirček.</p>
	<p>MUZ45AG1 Plošča za azijsko zelenjavo</p>	<p>Za pretočni sekljalnik MUZ5DS1. Reže sadje in zelenjavo v drobne rezance za azijske zelenjavne jedi.</p>

	MUZ45RS1 Plošča za grobo ribanje	Za pretočni sekljalnik MUZ5DS1. Za ribanje surovega krompirja, npr. za krompirjeve polpete ali cmoke.
	MUZ45KP1 Plošča za krompirjeve polpete	Za pretočni sekljalnik MUZ5DS1. Za ribanje surovega krompirja za krompirjeve polpete in zrezke, za rezanje sadja in zelenjave v debele rezine.
	MUZ5ER2 Posoda za mešanje iz nerjavečega jekla	V posodi lahko obdelujete do 750 g moke plus sestavine.
	MUZ5KR1 Posoda za mešanje iz umetne mase	V posodi lahko obdelujete do 750 g moke plus sestavine.
	MUZ5MX1 Nastavek mešalnika iz umetne mase	Za mešanje pijač, pasiranje sadja in zelenjave, pripravo majoneze, sekljanje sadja in orehov, drobljenje ledenih kock.
	MUZ5MM1 Večnamenski mešalnik	Za sekljanje zelišč, zelenjave, jabolk in mesa, za strganje korenja, redkev in sira, za ribanje orehov in hladne čokolade.

Če določen del ni del dobavnega obsega, ga lahko kupite v strokovni trgovini ali naročite pri uporabniškem servisu.

Srdačno Vam čestitamo na kupnji novoga stroja naše tvrtke Bosch.

Daljnje informacije o našim proizvodima možete naći na našoj Internet stranici.

Sadržaj

Za vašu sigurnost	70
Sigurnosni sustavi	72
Na jedan pogled	73
Radni položaji	74
Posluživanje	74
Čišćenje i njega	77
Skladištenje	78
Pomoć u slučaju smetnji	78
Primjeri primjene	79
Zbrinjavanje	80
Uvjeti garancije	80
Poseban pribor	81

Za vašu sigurnost

Molimo Vas da pročitate ove upute pažljivo prije korištenja, kako bi bili upoznati sa važnim sigurnosnim napomenama i napomenama za upravljanje ovim uređajem. Nepridržavanje tih napomena za pravilno korištenje uređaja, isključuje odgovornost proizvođača za bilo koju nastalu štetu zbog toga.

Ovaj stroj nije namijenjen industrijskoj uporabi. Ovaj je stroj namijenjen obradi količina uobičajenih za kućanstva ili jedinice slične kućanskima. Jedinice slične kućanskima obuhvaćaju primjenu u npr. pomoćnim kuhinjama pri trgovinama, uredima, poljoprivrednim i drugim obrtničkim djelatnostima, kao i uporabu u pansionima, manjim hotelima i drugim sličnim stambenim jedinicama. Uređaj koristite samo toliko vremena koliko je to uobičajeno, i samo za preradu već uobičajenih količina u domaćinstvu. Maksimalna dopuštena količina ne smije biti prekoračena (vidi »*Primjeri primjene*«)! Ovaj uređaj je podesan za miješanje, gnječenje i tučenje hrane. Ne smije se koristiti za obradu drugih predmeta odnosno tvari. Kod korištenja pribora, odobrenog od strane proizvođača, moguće su druge primjene. Uređaj koristite samo sa originalnim priborom. Prilikom uporabe pribora obratite pažnju na priložene upute za uporabu. Uputu za uporabu molimo spremite. Prilikom davanja uređaja trećoj strani, molimo Vas da date i upute za uporabu.

Opće sigurnosne napomene

Opasnost od strujnog udara!

Ovaj uređaj djeca ne smiju koristiti. Ovaj uređaj i njegov priključni kabel držite podalje od djece. Uređaje smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva ili znanja, samo pod nadzorom ili ako su obučeni sa korištenjem uređaja te razumiju opasnosti koje mogu nastati korištenjem uređaja.

Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeci bez nadzora nije dopušteno provoditi čišćenje i korisničko održavanje.

Uređaj nije dopušteno koristiti bez nadzora. Uređaj uključite i koristite samo prema podacima navedenim na tipskoj pločici. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorima i pri sobnoj temperaturi i do najviše 2000 m nadmorske visine.

Uređaj prilikom nedostatka nadzora, prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja uvijek držite isključenim iz mreže.

Kabel ne povlačite preko oštih rubova ili vrućih površina. Uređaj koristite samo onda ako na njemu i na električnom kabelu ne postoje nikakva oštećenja.

Ako je kabel za napajanje oštećen, mora biti zamijenjen od strane proizvođača ili ovlaštenog servisa ili slično kvalificirane osobe, kako bi se izbjegle opasnosti. Popravke na uređaju neka vrši samo naša služba za korisnike.

Sigurnosni naputci za ovaj uređaj

⚠ Opasnost od ozljede!

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Uključite mrežni utikač tek onda, kada pripreme za rad s uređajem budu obavljene. Ako uređaj ne koristite, izvucite mrežni utikač. Prije uklanjanja kvara, izvucite mrežni utikač.

Osnovni uređaj nikada ne uranjajte u tekućinu, niti ga držite pod tekućom vodom. Ne koristite parni čistač.

Uređaj uključujte i isključujte isključivo pomoću okretne sklopke.

⚠ Opasnost od ozljeda od rotirajućeg alata!

Prije nego što mijenjate opremu ili rezervne dijelove, koji se tijekom rada pomiču potrebno je uređaj isključiti i odvojiti od strujne mreže. Nakon isključivanja pogon kratko radi dalje i zaustavi se u poziciji za zamjenu alata. Ne podešavajte ručku, dok je uređaj uključen. Pričekajte, dok se uređaj u potpunosti ne zaustavi.

Ne dirajte rotirajuće dijelove. Tijekom rada nikada ne dodirujte unutrašnjost posude. Ne ulazite prstima u otvor za punjenje.

Radite samo sa stavljenim poklopcem!

Ovaj je uređaj dopušteno koristiti samo ako ne korišteni pogoni budu prekriveni zaštitnim dekama za pogone.

⚠ Opasnost od ozljede zbog oštih noževa!

Ne ulazite prstima u oštre noževe i rubove ploča za usitnjavanje. Ploče za usitnjavanje primajte samo na rubu. Ne dirajte oštricu miksera golim rukama.

⚠ Opasnost od ozljede od oštrog noža/rotacijskog pogona!

Nikada ne stavljajte ruke u postavljeni mikser! Koristite mikser samo kada je sastavljen i sa postavljenim poklopcem.

Opasnost od ozljeda parom!

Kod obrade vruće hrane izlazi para kroz lijevak na poklopcu. Napunite maksimalno 0,5 litara vruće ili zapjenjene tekućine.

Važno!

Uređaj koristite samo s originalnim dijelovima. Prilikom uporabe pribora obratite pažnju na priložene upute za uporabu. Koristite samo jedan alat odnosno pribor istovremeno.

Pojašnjenja simbola na uređaju odn. priboru



Slijedite naputke iz uputa za porabu.



Oprez! Rotirajući noževi.



Oprez! Rotirajući alati.

Ne ulazite rukama u otvor za punjenje.

Važno!

Uređaj temeljito očistite obavezno nakon svakog korištenja ili nakon duljeg nekorištenja. ➔ »Čišćenje i njega« vidi stranicu 77

Sigurnosni sustavi

Osigurač kod uključivanja

Vidi tablicu »Radni položaji«.

Uređaj se može uključiti samo u pozicijama

1 i 3 :

- kada se umetne ključ (11) i okrene dok se ne uglavi

i

- stavi poklopac za zaštitu pogona miksera (8) .

Osigurač od ponovnog uključivanja

U slučaju nestanka struje uređaj ostaje uključen ali se motor nakon toga više ne pokreće. Za ponovno uključivanje okrenite okretnu sklopku na **0/off** , a zatim uključite.

Osigurač od preopterećenja

Ako se motor tijekom korištenja sam isključi, onda je aktivirana zaštita od preopterećenja. Jedan od mogućih uzroka može biti istovremena prerada velikih količina namirnica.

U svezi ponašanja kod aktiviranja nekog od sigurnosnih sustava vidi »Pomoć kod smetnji«.

Upute za uporabu opisuju razne izvedbe, pogledaj također i Pregled modela (Slika **M**). Uređaj ne zahtjeva održavanje.

Na jedan pogled

Molimo izvucite stranice za slikama.

Slika A:

Osnovni uređaj

1 Tipka za otključavanje

2 Zakretna ručka

»Easy Armlift«-funkcija za podupiranje kretanja ručke prema gore (vidi »Radni položaji«).

3 Okretna sklopka

Nakon isključivanja (položaj **0/off**) uređaj automatski prelazi u optimalni položaj za zamjenu alata.

MUM52..:

0/off = Stop

M = Sklop za kratkotrajno s najvišim brojem okretaja, držite sklopku za miksiranje tijekom željenog vremena miksiranja.

Stupanj **1-4**, radna brzina:

1 = niski broj okretaja – sporo,

4 = visoki broj okretaja – brzo.

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..:

0/off = Stop

M = Sklop za kratkotrajno s najvišim brojem okretaja, držite sklopku za miksiranje tijekom željenog vremena miksiranja.

Stupanja **1-7**, radna brzina:

1 = niski broj okretaja – sporo,

7 = visoki broj okretaja – brzo.

4 Prikaz rada

(**MUM54../55../56../58..**)

Svijetli tijekom rada (okretna sklopka na **M** ili **1-7**). Treperi kod grešaka u posluživanju uređaja, kod aktiviranja elektronskog osigurača odn. kod kvara uređaja, vidi poglavlje »Pomoć u slučaju smetnji«.

5 Zaštitni poklopac pogona

Za skidanje zaštitnog poklopca pogona pritisnite na stražnji dio i skinite poklopac.

6 Pogon za

– **prolazni sjekač** i

– **citrus sokovnik** (posebni pribor*).

Postavite zaštitni poklopac pogona kada uređaj nije u uporabi.

7 Pogon za alate

(metlica za miješanje, metlica za tučenje vrhnje, kuka za gnječiti) i **mlin za meso** (poseban pribor*)

8 Zaštitni poklopac pogona miksera

9 Pogon miksera (posebni pribor*)

Kod nekorištenja stavite zaštitni poklopac pogona miksera.

10 Spremanje kabela

MUM52../MUM54../MUM58..:

Kabel spremite u pretinac za kabel

MUM55../MUM56..:

Automatika za namatanje kabela

Posuda s priborom

11 Posuda za miješanje od nehrđajućeg čelika

12 Poklopac

Alati

13 Metlica za miješanje

14 Metlica za tući vrhnje

15 Kuka za gnječiti s mehanizmom za otklanjanje tijesta

16 Torba za pribor

Za spremanje alata i diskova za usitnjavanje.

Sjeckalica za hranu

17 Nabijač

18 Poklopac s otvorom za punjenje

19 Diskovi za usitnjavanje

a Okretni disk za rezanje – debelo / tanko

b Okretni disk za ribanje – grubo / sitno

c Disk za ribanje – srednje sitno

20 Nosač diskova

21 Kućište s izlaznim otvorom

Mikser*

22 Posuda za miješanje

23 Poklopac

24 Lijevak

* Ako dodatna oprema nije uključena u isporuku, možete je kupiti u trgovini ili kod službe za korisnike.

Radni položaji

Slika 8:

Pozor!

Uređaj samo koristiti, ako je alat / dodatna oprema prema ovoj tabeli montirana na pravom pogonu i položaju kao i ako se nalazi u radnom položaju.








Okretna ručka mora biti uglavljena do kraja u svakom radnom položaju.

Napomena

Okretna ručka je opremljena »Easy Armlift«-funkcijom, koja podupire pomicanje okretno ručke prema gore.

Podešavanje radnog položaja:

- Pritisnite tipku za otključavanje i pomaknite okretnu ručku. Kretanje poduprite rukom.
- Pomaknite okretnu ručku sve dok se ne uglati u željenom položaju.

Položaj	Pogon za	MUM MUM54/		
		52..	55/56/58..	
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

* Stavljanje / skidanje metlica za tučenje vrhnja, za miješanje i kuke za gnječiti; dodavanje većih količina za prerađu.

Posluživanje

⚠ Opasnost od ozljede!

Uključite mrežni utikač tek onda, kada pripreme za rad s uređajem budu obavljene.

Pozor!

Uređaj koristite samo s dodatnim priborom / alatom u radnom položaju. Uređaj ne smije raditi dok je prazan. Uređaj i dijelove dodatnog pribora ne izlažite izvorima topline. Dijelovi nisu prikladni za mikrovalnu pećnicu.

- Prije prve upotrebe temeljito očistite aparat i dodatni pribor, pogledaj "Čišćenje i održavanje".

Važna napomena

U ovoj uputi za uporabu preporučene orijentacijske vrijednosti za radnu brzinu odnose se na uređaje sa 7-stepenom okretnom sklopkom. Za uređaje sa 4-stepenom okretnom sklopkom vrijednosti se nalazi odmah iza u zagradama.

U ovoj uputi za uporabu se nalazi jedna naljepnica s orijentacijskim vrijednostima za radnu brzinu uređaja kod korištenja alata odn. dodatnog pribora. Preporučujemo da tu naljepnicu zalijepite na uređaj (Slika 9).

Priprema

- Osnovni uređaj postavite na glatku i čistu podlogu.

- Izvucite kabel (Slika 10).

MUM52../MUM54../MUM58..

Pretinac za kabel:

Izvucite kabel na željenu duljinu.

MUM55../MUM56..

Automatika za namatanje kabela:

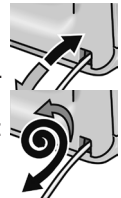
Kabel u jednom potezu izvucite

na željenu duljinu

(maks. 100 cm) i polako pustite,

kabel je učvršćen.

Za smanjiti radnu duljinu kabela: Lagano povucite kabel i pustite da se namota do željene duljine. Onda ponovo lagano povucite kabel i polako ga pustite, kabel je učvršćen.



Pozor!

Kabel kod namatanja nemojte zavrtati. Kod uređaja s automatikom za namatanje kablova nemojte kabel ručno uguravati. Ako se kabel zaglavi, onda izvucite kabel do kraja i pustite da se onda namota.

- Utaknite mrežni utikač.

Zdjela i alati**⚠ Opasnost od ozljeda od rotirajućih alata**

Tijekom rada nikada ne dodirujte unutrašnjost posude. Radite samo sa stavljenim poklopcem (12)!

Alate mijenjajte samo nakon što se stroj zaustavi - nakon isključivanja pogon kratko radi dalje i zaustavi se u poziciji za zamjenu alata. Zakretnu ručku pomičite tek nakon što se alat zaustavio. Ovaj je uređaj iz sigurnosnih razloga dopušteno koristiti samo ako ne korišteni pogoni budu prekriveni zaštitnim dekama za pogone (5, 8).

Pozor!

Zdjelu koristite samo za rad s ovim uređajem.

Metlica za miješanje (13)

za miješanje tijesta, npr. miješano tijesto

**Metlica za tući šlag (14)**

Za tući bjelanjak, vrhnje i laganih tijesta, kao npr. biskvita

**Kuka za gnječiti (15)**

za gnječiti teška tijesta i za miješanje sastojaka, koji se ne bi trebali usitniti (npr. grožđice, komadići čokolade)

**Rad sa zdjelom i s alatima****Slika 1:**

- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 2.
- Stavljanje zdjele:



Nastavite prema naprijed nagnutu zdjelu i onda ostavite, okrenite suprotno kazaljki na satu dok se ne zaglavi.

- Ovisno za vrsti prerade, metlicu za miješanje, metlicu za tući šlag ili kuku za gnječiti stavite u uređaj do kraja.

Napomena:

Kod kuke za gnječiti, dio za otklanjanje tijesta okrećite tako da se kuka za gnječiti može uglaviti (**Slika 1-4b**).

- U zdjelu stavite sastojke koje želite obraditi.
- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 1.
- Postavite poklopac.
- Postavite okretnu sklopku na željeni stupanj.

**Naša preporuka:****– Metlica za miješanje:**

prvo zamijesite na stupnju 1 (1), onda odaberite stupanja 7 (4)

– Metlica za tući vrhnje:

Stupanj 7 (4), umiješati na stupnju 1 (1)

– Kuka za gnječiti:

prvo umiješati na stupnju 1 (1), mijesiti na stupnju 3 (2)

Dodavanje sastojaka

- Uređaj isključite na okretnoj sklopki.
- Dodajte sastojke kroz otvor na poklopcu, koji služi za dopunu.

ili

- Skinite poklopac.
- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 2.
- Punjenje sastojaka.

**Nakon rada**

- Uređaj isključite na okretnoj sklopki.
- Izvucite mrežni utikač.
- Skinite poklopac.
- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 2.
- Izvadite alat iz pogona.
- Odstranite zdjelu.
- Očistite sve dijelove, pogledajte "Čišćenje i održavanje".

**Sjeckalica za hranu****⚠ Opasnost od ozljede**

Ne ulazite prstima u oštre noževe i rubove diskova za usitnjavanje. Diskove za usitnjavanje primajte samo na rubu!

Sjeckalicu za hranu stavljajte / skidajte samo kada je pogon zaustavljen i nakon što se izvuče strujna utičnica.

Ne ulazite prstima u otvor za punjenje.

Pozor!

Sjeckalicu za hranu koristite samo kada je kompletno montiran. Sjeckalicu za hranu nikada ne sastavljajte na osnovnom uređaju. Sjeckalicu za hranu koristite samo u navedenoj radnoj poziciji.

Zaštita od preopterećenja

Slika :

Da bi se kod preopterećenja sjeckalice za hranu izbjegle veće štete, pogonska osovina sjeckalice za hranu raspolože jednim urezom (mjesto predviđeno za lom). Kod preopterećenja se pogonska osovina lomi na tom mjestu. Novi nosač diskova s pogonskog osovnom može se dobiti kod servisa za kupce.

Okretni disk za rezanje – debelo / tanko



za rezanje voća i povrća.

Prerada na stupnju 5 (3).

Oznaka na okretnom disku za rezanje:

»1« za debelu stranu za rezanje

»3« za tanku stranu za rezanje

Pozor!

Okretni disk za rezanje nije podesan za rezanje tvrdog sira, kruha, peciva i čokolade. Kuhane, čvrsto kuhajuće krumpire režite samo hladne.

Okretni disk za ribanje – grubo / sitno



za ribanje povrća, voća i sira, osim tvrdog sira (npr. parmezana).

Prerada na stupnju 3 (2) ili 4 (3).

Oznaka na okretnom disku za ribanje:

»2« za grubu stranu za ribanje

»4« za finu stranu za ribanje

Pozor!

Okretni disk za ribanje nije podesan za ribanje oraha. Meki sir ribajte samo na guboj strani na stupnju 7 (4).

Disk za ribanje – srednje sitno za ribanje sirovog krumpira, tvrdog sira (npr. parmezana), ohlađene čokolade i oraha.







Prerada na stupnju 7 (4).

Pozor!

Disk za ribanje nije podesan za ribanje mekog ili narezanog sira.

Rad sa sjeckalicom za hranu

Slika :

- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 2.
- Stavljanje zdjele:
Nastavite prema naprijed nagnutu zdjelu i onda ostavite, okrenite suprotno kazaljki na satu dok se ne zaglavi.
- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 3.
- Skinite poklopac za zaštitu pogona sa pogona sjeckalice za hranu (**Slika -5a**).
- Nosač diska primite na donjem kraju, pri tome oba izdanka moraju pokazivati prema gore.
- Željeni disk za rezanje ili ribanje položite oprezno na izdanke nosača diskova (**Slika -6a**).
- Kod okretnih diskova pripazite da željena strana pokazuje prema gore.
- Nosač diskova primite na gornjem kraju i umetnite u kućište (**Slika -6b**).
- Stavite poklopac (pripazite na oznaku) i okrećite do kraja u smjeru kazaljke na satu.
- Stavite sjeckalicu za hranu kao što je prikazano na **slici -8** na pogon i do kraja zakrenite u smjeru kazaljke na satu.
- Okretnu sklopku stavite na preporučeni stupanj.
- Namirnice za preradu stavite u otvor za punjenje i pritisnite nabijačem.

Pozor!

Izbjegavajte gomilanje rezanih namirnica na izlaznom otvoru.

Savjet: Za ravnomjerne rezultate rezanje namirnice prerađujte u snopovima.

Napomena: Ako se namirnice zaglave u sjeckalici za hranu onda isključite kuhinjski uređaj, izvucite mrežni utikač, pričekajte da se pogon zaustavi, skinite poklopac sjeckalice za hranu i ispraznite otvor za punjenje.

Nakon rada

- Uređaj isključite na okretnoj sklopki.
- Okrenite sjeckalicu za hranu u smjeru kazaljke na satu i skinite.
- Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu i skinite.
- Skinite nosač diskova s diskom. Za to pritisnite prstom odozdo na pogonsku osovinu (**Slika 1**).
- Očistite dijelove.

Mikser

⚠ Opasnost od ozljeda od oštrih noževa / rotacijskog pogona!

Nikada ne stavljajte ruke u postavljeni mikser! Mikser skinite / postavite samo dok uređaj ne radi! Koristite mikser samo kada je sastavljen i sa postavljenim poklopcem.

⚠ Opasnost od ozljeda parom!

Kod obrade vruće hrane izlazi para kroz lijevak na poklopcu. Napunite maksimalno 0,5 litara vruće ili zapjenjene tekućine.

Pozor!

Mikser se može oštetiti. Ne obrađujte smrznute sastojke (osim kocke leda). Mikser ne koristite dok je prazan.

Rad s mikserom

Slika 1:

- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj **4**.
- Uklonite zaštitni poklopac pogona miksera.
- Postavite posudu za mikser (oznaku na ručki na oznaku na osnovnom uređaju) i okrenite do kraja suprotno od smjera kazaljke na satu.
- Punjenje sastojaka.
Maksimalna količina tekuće = 1,25 litre,
maksimalna količina pjeneće ili vruće tekućine = 0,5 litre;
optimalne količina za preradu,
čvrsto = 50 do 100 grama;



- Stavite poklopac i suprotno smjeru kazaljke na satu okrećite do kraja u dršku miksera. Poklopac se mora uglaviti.
- Postavite okretnu sklopku na željeni stupanj.

Dodavanje sastojaka

Slika 1-8:

- Uređaj isključite na okretnoj sklopki.
- Skidanje poklopca i dodavanje sastojaka ili
- Skinite lijevak i čvrste sastojke postupno dodavajte u otvor za punjenje ili
- tekuće sastojke ulijte kroz lijevak.

Nakon rada

- Uređaj isključite na okretnoj sklopki.
- Okrenite mikser u smjeru kazaljke na satu i skinite.

Savjet: Najbolje da mikser očistite odmah nakon uporabe.

Čišćenje i njega

Pozor!

jer može doći do oštećenja površina. Površine se mogu oštetiti.

Čišćenje osnovnog uređaja

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Nikada ne uranjajte u vodu osnovni uređaj, niti ga ne držite pod tekućom vodom. Ne koristite parni čistač.

- Izvucite mrežni utikač.
- Osnovni uređaj i poklopac zaštitite pogona vlažno prebrišite. Po potrebi upotrijebite malo sredstva za pranje posuđa.
- Nakon toga uređaj obrišite da se osuši.

Čišćenje zdjele i alata

Zdjela i alat podesni su za perilice posuđa. Dijelove od plastike nemojte priklješiti u perilici posuđa pošto može doći do trajnih deformacija tijekom postupka pranja!

Čišćenje sjeckalice za hranu

Svi dijelovi sjeckalice za hranu mogu se prati u perilici posuđa.

Savjet: Za uklanjanje crvene naslage nakon prerađade npr. mrkve stavite malo jestivog ulja na krpu i time oribajte sjeckalicu za hranu (ali ne diskove za usitnjavanje). Nakon toga isperite sjeckalicu za hranu.

Čišćenje miksera

Opasnost od ozljede zbog oštih noževa!

Ne dirajte oštricu miksera golim rukama. Vrč za miksiranje, poklopac i lijevak podobni su za perilice posuđa.

Savjet: Nakon obrade tekućine je često dovoljno, mikser očistiti bez da ga se skida sa uređaja. Za to dodajte malo vode s deterđentom u montirani mikser. Uključite mikser za par sekundi (stupanj **M**). Izlijte vodu s deterđentom i isperite mikser čistom vodom.

Važna napomena


Po potrebi očistite torbu pribora. Pripazite na napomene u torbi.

Skladištenje

Opasnost od ozljede!

Ako uređaj ne koristite, izvucite mrežni utikač.

Slika :

- Alate i diskove za usitnjavanje čuvajte u torbi pribora.
- Torbu pribora čuvajte u zdjeli.
- Za skladištenje u originalnoj ambalaži vidi sliku .

Pomoć u slučaju smetnji

Opasnost od ozljede!

Prije uklanjanja kvara, izvucite mrežni utikač.

Važna napomena za MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

Greška u rukovanju, aktiviranje elektronskih osigurača odn. kvar uređaja pokazuje se treperenjem prikaza rada.

Okretna ručka mora biti uglavljena do kraja u svakom radnom položaju.

Kao prvo pokušajte ukloniti nastali problem uz pomoć slijedećih napomena.

Smetnja

Uređaj se ne pokreće.

Pomoć

- Provjerite opskrbu strujom.
- Provjerite mrežni utikač.
- Provjerite zakretnu ručku.
Ispravan položaj? Uglavljena?
- Mikser odn. zdjelu zavrnite do kraja.
- Stavite poklopac miksera i zavrnite do kraja.
- Montirajte zaštitni poklopac pogona na ne korištenim pogonima.
- Osigurač od ponovnog uključivanja je aktivan. Stavite uređaj na P i onda ga vratite natrag na željeni stupanj.

Smetnja

Uređaj se isključuje tijekom uporabe. Osigurač protiv preopterećenja je aktiviran. Prerađivano je suviše namirnica istovremeno.

Pomoć

- Isključite uređaj.
- Smanjite količinu za prerađivanje.
- Maksimalna dopuštena količina ne smije biti prekoračena (vidi "Primjere primjene")!

Smetnja

Tijekom rada je nehotice aktivirana tipka za otključavanje. Zakretna ručka pokreće se prema gore. Pogon se isključuje ali ne ostaje u položaju za zamjenu alata.

Pomoć

- Stavite okretnu sklopku na **0/off**.
- Dovedite zakretnu ručku u položaj **1**.
- Uključite uređaj (stupanj 1).
- Uređaj ponovo isključite.

Alat ostane stajati u položaju za zamjenu alata.

Smetnja

Mikser ne počinje raditi i ostaje tijekom uporabe nepokretan, pogon »bruji«. Nož je blokiran.

Pomoć

- Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač.
- Skinite mikser i odstranite prepreku.
- Ponovo stavite mikser.
- Uključite uređaj.



Važna napomena

Ako se time smetnja nije dala ukloniti, obratite se molimo servisnoj službi.

Primjeri primjene**Tučeno vrhnje**

- 100 g-600 g
- Šlag obrađujte 1½ do 4 minute na razini 7 (4) . ovisno o količini i svojstvima šlaga pomoću metlicom za tučenje.

**Bjelanjak**

- 1 do 8 bjelanjaka
- Bjelanjak obrađujte 4 do 6 minuta na razini 7 (4) sa metlicom za tučenje.

**Biskvit tijesto:****Osnovni recept**

- 2 jaja
- 2-3 žlice vruće vode
- 100 g šećera
- 1 paketić vanili šećera
- 70 g brašna
- 70 g škrobnog brašna
- eventualno prašak za pecivo
- Sastojci (osim brašna i gustina) oko 4-6 minuta tucite na stupnju 7 (4) pomoću metlice za tučenje.
- Postavite okretnu sklopku na stupanj 1 (1) i prosijano brašno i gustin žlicom umiješajte tijekom oko ½ do 1 minute.



Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Miješano tijesto**Osnovni recept**

- 6 jaja
- 500 g šećera
- 1 vrh noža soli
- 2 paketića vanili šećera ili kora od ½ limuna
- 500 g maslaca ili margarina (sobna temperatura)
- 1000 g brašna
- 1 paketić praška za pecivo
- 250 ml mlijeka



- Jaja, šećer, sol i vanili šećer odn. koru od limuna oko 10 sekundi na stupnju 1 (1) pomiješajte pomoću metlice za miješanje.
- Na stupanj 5 (3) staviti i oko 120 sekundi obrađivati.
- Dodajte maslac i obrađujte oko 60 sekundi na stupnju 3 (2).
- Dodajte brašna i praška za pecivo i obrađujte oko 2 minute na stupnju 1 (1).
- Stavite na stupanj 3 (2) i unutar 2 minute postupno dodajte mlijeko.

Maksimalna količina: 1 x osnovni recept

Prhko tijesto**Osnovni recept**

- 125 g maslaca (sobna temperatura)
- 100-125 g šećera
- 1 jaje
- 1 vrh noža soli
- nešto kore od limuna ili vanili šećera
- 250 g brašna
- eventualno prašak za pecivo
- Sve sastojke miješajte oko ½ minute na razini 1 (1), a zatim oko 2-3 minute na razini 6 (3) pomoću metlice za miješanje.
- Od 500 g brašna:
- Sastojke obrađujte pomoću kuke za gnječiti oko ½ minute na stupnju 1 (1), potom oko 3-4 minute na razini 3 (2).



Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Dizano tijesto**Osnovni recept**

- 500 g brašna
- 1 jaje
- 80 g masti (sobna temperatura)
- 80 g šećera
- 200-250 ml mlakog mlijeka
- 25 g svježeg kvasca ili 1 paketić
- suhog kvasca
- Kora od ½ limuna
- 1 vrh noža soli
- Sve sastojke obrađujte oko ½ minute na stupnju 1, potom oko 3-6 minuta na stupnju 3 (2) pomoću kuke za gnječiti.



Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Tijesto za tjesteninu

Osnovni recept

- 300 g brašna
- 3 jaja
- po potrebi 1-2 žlice (10-20 g) hladne vode
- Sve sastojke obradite oko 3 do 5 minuta na stupnju 3 (2) u tijesto.

Maksimalna količina: 1,5 x osnovni recept

Tijesto za kruh

Osnovni recept

- 1000 g brašna
- 3 paketić suhog kvasca
- 2 čajne žličice soli
- 660 ml tople vode
- Sve sastojke obrađujte oko ½ minute na stupnju 1, potom oko 4-5 minuta na stupnju 3 (2) pomoću kuke za gnječiti.

Majoneza

- 2 jaja
- 2 čajne žličice senfa
- ¼ l ulja
- 2 žlice soka od limuna ili octa
- 1 vrh noža soli
- 1 vrh noža šećera

Sastojci moraju imati istu temperaturu.

- Sastojke (osim ulja) obrađujte nekoliko sekundi na stupnju 3 (2) ili 4 (3) u mikseru.
- Uključite mikser na stupanj 7 (4) i polagano ulijevajte kroz lijevak ulje i nastavite sa miješanjem, sve dok majoneza ne emulgira.

Majonezu brzo potrošite, nemojte je spremati.



Zbrinjavanje





Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo. Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji. Informirajte se o mogućnostima zbrinjavanja kod Vaše stručnog dobavljača.







Uvjeti garancije

Uvjeti garancije za ovaj uređaj određuje naš predstavnik u zemlje gdje se uređaj prodaje. Pojednosti o tim uvjetima mogu se dobiti od trgovca gdje je uređaj bio kupljen. Potrebno je predočiti račun kada se podnosi bilo kakav zahtjev u svezi garantnih uvjeta.

Pridržavamo pravo na izmjene.

Poseban pribor

	MUZ5ZP1 Citrus sokovnik	Za cijedenje naranči, limuna i grejpfruta.
	MUZ5CC1 Rezalo kockica	Za rezanje voća i povrća na ravnomjerno velike kockice
	MUZ5FW1 Mlin za meso	Za sjeckanje svježeg mesa za tartar ili mesne štruce.
	MUZ45LS1 Komplet rupičastih diskova sitno (3 mm), grubo (6 mm)	Za mlin za meso MUZ5FW1. Sitno za paštete i namaze, grubo za kobasice i slaninu.
	MUZ45SV1 Nastavak za štrcane kekse	Za mlin za meso MUZ5FW1. Sa metalnim predloškom za 4 različite oblike peciva.
	MUZ45RV1 Nastavak za ribanje	Za mlin za meso MUZ5FW1. Za ribanje oraha, badema, čokolade i suhog peciva.
	MUZ45FV1 Nastavak za sokovnik	Za mlin za meso MUZ5FW1. Za prešanje bobica osim malina, rajčica i šipka u kašu. Istovremeno se npr. ribiz automatski čisti od peteljki i koštica.
	MUZ45PS1 Disk za pomfrit	Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1. Za rezanje sirovog krumpira za pomfrit.
	MUZ45AG1 Disk za azijsko povrće	Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1. Reže voće i povrće na tanke trake za azijska jela od povrća.

	MUZ45RS1 Disk za grubo ribanje	Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1. Za ribanje sirovog krumpira, npr. za krumpirov popečak ili knedle.
	MUZ45KP1 Disk za krumpirov popečak	Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1. Za ribanje sirovog krumpira za krumpirov popečak, za rezanje voća i povrća na debele ploške.
	MUZ5ER2 Posuda za miješanje od nehrđajućeg čelika	U zdjeli se može obraditi do 750 g brašna plus sastojci.
	MUZ5KR1 Plastična zdjela za miješanje	U zdjeli se može obraditi do 750 g brašna plus sastojci.
	MUZ5MX1 Plastični nastavak za mikser	Za miješanje pića, za piriranje voća i povrća, za pripremu majoneze, za usitnjavanje voća i oraha, za drobljenje kockica leda.
	MUZ5MM1 Multimikser	Za sjeckanje bilja, povrća, jabuka i mesa, za ribanje mrkve, rotkvice i sira, za ribanje oraha i ohlađene čokolade.

Ako dodatni pribor nije uključen u isporuku, možete ga kupiti u trgovini ili kod servisne službe.

Čestitamo Vam na kupovini novog aparata iz asortimana kompanije Bosch. Ostale informacije u vezi sa našim proizvodima naći ćete na našoj internet stranici.

Sadržaj

Za vašu bezbednost	83
Sigurnosni sistemi	85
Pregled	86
Radni položaji	87
Rukovanje	87
Čišćenje i nega	90
Čuvanje	91
Pomoć u slučaju smetnji	91
Primeri primene	92
Odlaganje na otpad	93
Uslovi garancije	93
Specijalan pribor	94

Za vašu bezbednost

Pre upotrebe, pažljivo pročitajte ovo uputstvo da biste dobili važne informacije o bezbednosti i rukovanju ovim uređajem. Nepoštovanje uputstva za pravilnu upotrebu uređaja isključuju odgovornost proizvođača za bilo kakvu nastalu štetu.

Ovaj uređaj je namenjen za obradu uobičajenih količina u domaćinstvu ili za nekomercijalnu upotrebu, sličnu upotrebi u domaćinstvu. Upotreba slična upotrebi u domaćinstvu obuhvata npr. korišćenje u kuhinjama za osoblje u trgovinama, kancelarijama, poljoprivrednim i drugim komercijalnim objektima, kao i korišćenje od strane gostiju u pansionima, malim hotelima i sličnim stambenim objektima. Uređaj koristiti samo za količine i vremena pripreme koji su uobičajeni za domaćinstvo. Dozvoljena maksimalna količina (vidi „Primeri primene“) se ne sme prekoračiti! Ovaj uređaj je namenjen za mešanje, mešenje i mučenje namirnica. Ne sme se upotrebljavati za obradu drugih predmeta, odnosno materija. Upotrebom dodatne opreme koju je odobrio proizvođač, mogući su i drugi načini korišćenja. Uređaj sme da se koristi samo sa originalnom dodatnom opremom. Prilikom upotrebe dodatne opreme, obratite pažnju na priložena uputstva za upotrebu. Čuvajte uputstvo za upotrebu. Kada uređaj dajete nekome, uz njega priložite i uputstvo za upotrebu.

Opšte bezbednosne napomene

Opasnost od strujnog udara!

Ovaj uređaj ne smeju da upotrebljavaju deca. Uređaj i njegov kabl za priključivanje držite dalje od dece. Osobe sa umanjanim psihičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe bez iskustva i znanja, uređaj mogu da koriste samo pod nadzorom ili ako su obučene za bezbedno korišćenje uređaja i razumeju kakve opasnost pri tome postoje.

Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca bez nadzora. Uređaj ne sme da se koristi bez nadzora. Uređaj sme da se priključi i koristi samo prema podacima na tipskoj pločici. Uređaj sme da se koristi samo u zatvorenim prostorijama, na sobnoj temperaturi i na visinama do 2000 m nadmorske visine. Uređaj mora uvek da bude odvojen od mrežnog napajanja kada je bez nadzora, pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja. Kabl za napajanje se ne sme povlačiti preko oštih ivica ili vrućih površina. Uređaj koristiti samo ako kabl za napajanje i uređaj nisu oštećeni. Da bi se sprečile opasnosti, zamenu oštećenog priključnog kabl uređaja mora da obavi proizvođač, odnosno njegov korisnički servis ili osoba sa sličnim kvalifikacijama. Popravke uređaja sme da vrši samo naš korisnički servis.

Bezbednosne napomene za ovaj uređaj

⚠ Opasnost od povrede!

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Mrežni utikač priključiti tek kada su završene pripreme za rad sa uređajem. Kada uređaj ne koristite, izvucite mrežni utikač. Pre otklanjanja smetnje, izvucite mrežni utikač.

Osnovni uređaj nikada ne potapajte u tečnost i ne držite pod tekućom vodom. Ne upotrebljavate paročistač.

Uključivanje i isključivanje uređaja vršite samo obrtnim prekidačem.

⚠ Opasnost od povrede rotirajućim alatom!

Pre zamene pribora ili dodatnih delova koji se pokreću pri radu, uređaj mora biti isključen i odvojen od mrežnog napajanja. Posle isključivanja, pogon je još kratko vreme u pokretu, a zatim se zaustavlja u položaju za zamenu alata. Ne pomerajte zakretnu ručicu, dok je uređaj uključen. Sačekajte dok se pogon potpuno ne umiri.

Ne dodirujte rotirajuće delove. Ne stavljajte ruke u posudu za vreme rada uređaja. Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.

Radite samo sa postavljenim poklopcem!

Uređaj se iz bezbednosnih razloga može koristiti samo ako su pogoni koji se ne koriste pokriveni zaštitnim poklopcima pogona.

⚠ Opasnost od povrede oštrim noževima!

Ne dodirujete oštre noževe i ivice ploča za seckanje. Ploče za seckanje dodirujte samo po obodu! Ne dodirujte noževe miksera golim rukama.

⚠ Opasnost od povrede oštrim noževima / rotirajućim pogonom!

Ne stavljajte ruke u postavljeni mikser! Mikser koristite samo u sastavljenom stanju i sa postavljenim poklopcem.

⚠ Opasnost od opekotina vrućom vodom!

Kod obrade vrućih namirnica za miksovanje, kroz levak na poklopcu izlazi para. Napuniti sa maksimalno 0,5 litara vruće ili penušave tečnosti.

⚠ Važno!

Uređaj sme da se koristi samo sa originalnom dodatnom opremom. Kod upotrebe dodatne opreme, obratite pažnju na priložena uputstva za upotrebu. Istovremeno koristiti samo jedan alat, odnosno pribor.

⚠ Objašnjenje simbola na uređaju, odnosno dodatnoj opremi



Pratite uputstva iz uputstva za upotrebu.



Oprez! Rotirajući noževi.



Oprez! Rotirajući alat.
Ne stavljajte ruke u otvor za dopunjavanje.

⚠ Važno!

Posle svake upotrebe ili dužeg perioda nekorišćenja, obavezno temeljno očistiti uređaj. ➔ „Čišćenje i nega“ vidi stranu 90

Sigurnosni sistemi

Zaštita od uključivanja

Pogledajte tabelu „Radni položaji“.

Uređaj se može uključiti samo u položaju

1 i 3:

- kada se posuda (11) postavi i zavrne tako da se uglati
- i
- kada je postavljen zaštitni poklopac za pogon miksera (8).


Zaštita od ponovnog uključivanja

U slučaju nestanka struje, uređaj ostaje uključen, ali se motor neće ponovo pokrenuti. Za ponovno uključivanje: obrtni prekidač okrenite na **0/off**, a zatim uključite.

Zaštita od preopterećenja

Ako se motor automatski isključuje tokom korišćenja, zaštita od preopterećenja je aktivirana. Mogući uzrok može biti obrada prevelikih količina namirnica u isto vreme.

O načinu postupanja u slučaju aktiviranja sigurnosnog sistema, pogledajte „Pomoć u slučaju smetnji“.

Uputstvo za upotrebu opisuje različite varijante, pogledajte i pregled modela (slika ). Ovaj uređaj ne zahteva održavanje.

Pregled

Otvorite stranice sa slikama.

Slika A:

Osnovni uređaj

1 Taster za otpuštanje

2 Zakretna ručica

Funkcija „Easy Armlift“ podržava kretanje ručice nagore (pogledajte „Radne položaje“).

3 Obrtni prekidač

Nakon isključivanja (položaj **0/off**), uređaj automatski dolazi u optimalni položaj za zamenu pribora.

MUM52..:

0/off = Zaustavljanje

M = Trenutno uključivanje sa maksimalnim brojem obrtaja, fiksiranje prekidača na željeno vreme miksiranja. Stepen **1-4**, radna brzina:

1 = niži broj obrtaja – sporo,

4 = viši broj obrtaja – brzo.

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..:

0/off = Zaustavljanje

M = Trenutno uključivanje sa maksimalnim brojem obrtaja, fiksiranje prekidača na željeno vreme miksiranja. Stepen **1-7**, radna brzina:

1 = niži broj obrtaja – sporo,

7 = viši broj obrtaja – brzo.

4 Indikator rada

(**MUM54../55../56../58..**)

Svetli tokom rada (obrotni prekidač na **M** ili **1-7**). Treperi u slučaju greške pri rukovanju uređajem, pri aktiviranju elektronske zaštite, odn. u slučaju kvara uređaja, pogledajte poglavlje „Pomoć u slučaju smetnji“.

5 Zaštitni poklopac pogona

Za skidanje zaštitnog poklopca, pritisnuti zadnji deo i skinuti poklopac.

6 Pogon za

– **protočnu seckalicu** i

– **cediljku za agrume**

(specijalan pribor*).

Kada se ne koristi, postaviti zaštitni poklopac za pogon.

7 Pogon za pribore

(metlice za mešanje, metlice za mućenje, metlice za mešenje) i **mlin za meso** (specijalni pribor*)

8 Zaštitni poklopac za pogon miksera

9 Pogon za mikser (specijalan pribor*)

Kada se ne koristi, postaviti zaštitni poklopac za mikser.

10 Skladištenje kabla

MUM52../MUM54../MUM58..:

Kabl odložiti u odeljku za kabl

MUM55../MUM56..:

Automatika za namotavanje kabla

Činija sa priborom

11 Posuda za mešanje od inoksa

12 Poklopac

Pribori

13 Metlice za mešanje

14 Metlice za mućenje

15 Metlice sa mešenje sa deflektorom testa

16 Dodatna torbica

Za čuvanje pribora i ploča za seckanje.

Protočna seckalica

17 Potiskivač

18 Poklopac sa otvorom za punjenje

19 Ploče za seckanje

a Ploča za rezanje i okretanje – krupna / sitna

b Ploča za rendanje i okretanje – krupna / sitna

c Ploča za rendanje – srednje sitna

20 Nosač ploče

21 Kućište sa ispusnim otvorom

Mikser*

22 Posuda za mućenje

23 Poklopac

24 Levak

* Ukoliko se neki od dodatnih pribora ne nalazi u sadržaju isporuke, može se nabaviti u trgovini i preko korisničkog servisa.

Radni položaji

Slika 8:

Pažnja!

Uređaj se sme uključiti samo sa dodatkom / priborom koji je prema ovoj tabeli montiran u pravilan pogon i položaj i postavljen u radni položaj. Zakretna ručica u svakom radnom položaju mora biti uglavljena.

Napomena

Zakretna ručica ima funkciju „Easy Armlift“ koja podržava kretanje zakretne ručice nagore.

Podešavanja radnog položaja:

- Pritisnite taster za otpuštanje i pomerite zakretnu ručicu. Kretanje podržavajte rukom.
- Zakretnu ručicu pomerite na željeni položaj tako da se uglavi.

Položaj	Pogon		MUM 52..	MUM54/ 55/56/58..
1			1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2		*	-	-
3			2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

* Postavljanje / skidanje metlica za mučenje, mešanje i mešenje; dodavanje većih količina za obradu.

Rukovanje

⚠ Opasnost od povrede!

Mrežni utikač priključiti tek kada su završene pripreme za rad sa uređajem.

Pažnja!

Uređaj se sme uključiti samo sa dodatkom / priborom u radnom položaju. Uređaj ne sme da se uključuje kada je prazan. Uređaj i delove pribora ne izlagati izvorima toplote. Delovi nisu pogodni za mikrotalasne pećnice.

- Uređaj i pribor temeljno očistiti pre prve upotrebe, pogledajte „Čišćenje i nega“.

Važna napomena

U ovom uputstvu za upotrebu, preporučene referentne vrednosti za brzinu rada odnose se na uređaje sa 7-stepenim obrtnim prekidačem. Za uređaje sa 4-stepenim obrtnim prekidačem odgovarajuće vrednosti se nalaze odmah iza, u zagradama.

U ovom uputstvu za upotrebu se nalazi nalepnica sa orijentacionim vrednostima za radnu brzinu uređaja pri korišćenju pribora, odn. dodatka. Preporučujemo da ovu nalepnicu zalepите na uređaj (**slika 9**).

Priprema

- Osnovni uređaj postaviti na ravnu i čistu površinu.

- Izvucite kabl (**slika 10**).

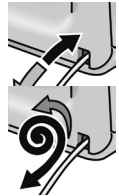
MUM52../MUM54../MUM58..

Odeljak za skladištenje kabla: Izvucite željenu dužinu kabla.

MUM55../MUM56..

Automatika za namotavanje kabla: Potegnite kabl i izvucite do željene dužine

(maks. 100 cm), a zatim ga postepeno otpustite tako da se fiksira. Smanjivanje radne dužine kabla: lagano potegnite kabl i pustite da se namota do željene dužine. Zatim ga ponovo lagano potegnite i polako otpustite; kabl se fiksira.



Pažnja!

Ne uvrtati kabl dok se uvlači. Kod uređaja sa automatikom za namotavanje kabla, kabl se ne sme ručno uvlačiti. Ukoliko se kabl zaglavi, izvucite ga do kraja, a zatim pustite da se namota.

- Utaknite mrežni utikač.

Činija i pribor

⚠ Opasnost od povrede rotirajućim alatom

Ne stavljajte ruke u posudu za vreme rada uređaja. Radite samo sa postavljenim poklopcem (12)!

Pribor menjati samo kada pogon miruje - posle isključivanja, pogon je još kratko vreme u pokretu, a zatim se zaustavlja u položaju za zamenu alata.

Zakretnu ručicu pomeriti samo nakon zaustavljanja pribora.

Uređaj se iz bezbednosnih razloga sme koristiti samo ako su pogoni koji se ne koriste pokriveni zaštitnim poklopcima pogona (5, 8).

Pažnja!

Činiju koristiti samo za rad sa ovim uređajem.

Metlice za mešanje (13)

za mešanje testa, npr. mučenog testa



Metlice za mućenje (14)

za miksovanje šlaga od belanaca, pavlake i miksovanje lakših testa, npr. biskvit testa



Metlice za mešenje (15)

za mešenje teških testa i umešavanje sastojaka koje ne treba seckati (npr. suvo grožđe, komadići čokolade)



Rad sa činijom i priborima

Slika 13:

- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 2.
- Postavljanje posude: Postavite posudu nagnutu prema napred, a zatim je spustite i okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se ne uglati.
- U zavisnosti od vrste obrade, umetnite metlice za mešanje, metlice za mućenje ili metlice za mešenje tako da se uglave u pogon.



Napomena:

Kod metlica za mešenje, deflektor testa okrećite dok metlice za mešenje ne budu mogle da se uglave (**slika 13-4b**).

- Potrebne sastojke sipajte u činiju.
- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 1.
- Postavite poklopac.
- Podesite obrtni prekidač na željeni stepen.



Naša preporuka:

– **Metlice za mešanje:**

prvo izaberite mešanje na stepenu 1 (1), zatim na stepenu 7 (4)

– **Mešalice za mućenje:**

Stepen 7 (4), a umešavanje na stepenu 1 (1)

– **Metlice za mešenje:**

prvo izaberite umešavanje na stepenu 1 (1), a mesite na stepenu 3 (2)

Sipanje sastojaka

- Isključite uređaj pomoću obrtnog prekidača.
- Sastojke sipajte kroz otvor za punjenje. ili
- Skinite poklopac.
- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 2.
- Sipajte sastojke.



Nakon rada

- Isključite uređaj pomoću obrtnog prekidača.
- Izvucite mrežni utikač.
- Skinite poklopac.
- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 2.
- Izvadite pribor iz pogona.
- Uklonite činiju.
- Očistite sve delove, pogledajte „Čišćenje i nega“.



Protočna seckalica

⚠ Opasnost od povrede

Ne dodirujete oštre noževe i ivice ploča za seckanje. Ploče za seckanje dodirujte samo po obodu!

Protočnu seckalicu postavljati / skidati samo kada pogon miruje i kada je mrežni utikač izvučen iz napajanja.

Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.

Pažnja!

Protočnu seckalicu koristite samo u potpuno sastavljenom stanju. Protočnu seckalicu nikad ne sastavljajte na osnovnom uređaju. Protočnu seckalicu uključite samo naznačenom radnom položaju.

Zaštita od preopterećenja

Slika :

Da bi se izbegla veća oštećenja protočne seckalice, koja mogu nastati usled preopterećenja, na pogonsku osovinu protočne seckalice je napravljen zarez (prethodno određena tačka lomljenja). U slučaju preopterećenja, pogonska osovinu se lomi na ovom mestu. Novi nosač ploče sa pogonskim vratilom može se nabaviti preko korisničkog servisa.

Ploča za rezanje i okretanje – krupna / sitna



za rezanje voća i povrća.

Obrada na stepenu 5 (3).

Oznaka na ploči za rezanje i okretanje:

„1“ za stranu za deblje rezanje

„3“ za stranu za tanje rezanje

Pažnja!

Ploča za rezanje i okretanje nije namenjena za rezanje tvrdog sira, hleba, lepinja i čokolade. Kuvane, nebrašnaste krompire, seći samo kada su ohlađeni.

Ploča za rendanje i okretanje – krupna / sitna



Za rendanje povrća, voća i sira, osim tvrdog sira (npr. parmezan).

Obrada na stepenu 3 (2) ili 4 (3).

Oznaka na ploči za rendanje i okretanje:

„2“ za stranu za krupno rendanje

„4“ za stranu za sitno rendanje

Pažnja!

Ploča za rendanje i okretanje nije pogodna za rendanje orašastog voća. Meki sir rendati samo stranom za krupno rendanje na stepenu 7 (4).

Ploča za rendanje – srednje sitna









za rendanje sirovog krompira, tvrdog sira (npr. parmezan), ohlađene čokolade i orašastog voća. Obrada na stepenu 7 (4).

Pažnja!

Ploča za rendanje nije namenjena za rendanje mekog i polutvrdog sira.

Rad sa protočnom seckalicom

Slika :

- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj **2**. 
- Postavljanje posude: Postavite posudu nagnutu prema napred, a zatim je spustite i okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se ne uglati.
- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj **3**. 
- Uklonite zaštitni poklopac sa pogona protočne seckalice (**slika -5a**).
- Nosač ploče čvrsto uhvatite odozdo tako da oba vrha budu okrenuta nagore.
- Izabrane ploče za seckanje ili rendanje pažljivo postavite na vrhove nosača ploče (**slika -6a**).
Kod ploča koje se okreću vodite računa o tome da željena strana bude okrenuta nagore.
- Nosač ploče uhvatite na gornjem kraju i postavite u kućište (**slika -6b**).
- Postavite poklopac (obratite pažnju na oznaku) i okrenite ga do kraja u smeru kazaljke na satu.
- Postavite protočnu seckalicu na pogon, kao što je pokazano na **slici -8** i okrenite je do kraja u smeru kazaljke na satu.
- Podesite obrtni prekidač na preporučeni stepen.
- Potrebne namirnice sipajte u otvor za punjenje i pomerite ih potiskivačem.

Pažnja!

Nemojte dozvoliti da seckana namirnica zaostane u izlaznom otvoru.

Savet: Za ravnomerne rezultate seckanja, tanke namirnice za seckanje obrađujte u snopovima.

Napomena: Ako se namirnica zaglavi u protočnoj seckalici, isključite kuhinjski uređaj, izvucite mrežni utikač, sačekajte da se pogon zaustavi, skinite poklopac protočne seckalice i ispraznite otvor za punjenje.

Nakon rada

- Isključite uređaj pomoću obrtnog prekidača.
- Okrenite protočnu seckalicu u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
- Okrenite poklopac u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
- Skinite nosač ploče zajedno sa pločom. Da biste to uradili, prstom odozdo pritisnite pogonsko vratilo (slika 8).
- Očistite delove.

Mikser

⚠ Opasnost od povrede ostrim noževima / rotirajućim pogonom!

Ne stavljajte ruke u postavljeni mikser! Mikser sme da se postavlja/vadi samo kada pogon uređaja miruje! Mikser koristite samo u sastavljenom stanju i sa postavljenim poklopcem.

⚠ Opasnost od opekotina vrućom vodom!

Kod obrade vrućih namirnica za miksovanje, kroz levak na poklopcu izlazi para. Napuniti sa maksimalno 0,5 litara vruće ili penušave tečnosti.

Pažnja!

Mikser se može oštetiti. Ne obrađujte duboko zamrznute sastojke (osim kockica leda). Mikser ne sme da se uključuje kada je prazan.

Rad sa mikserom

Slika 8:

- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 4.
- Skinite zaštitni poklopac za pogon miksera.



■ Postavite posudu za mućenje (oznaka na dršci treba da se poklapa sa oznakom na uređaju) i okrenite je do kraja suprotno od smeru kazaljke na satu.

■ Sipajte sastojke.

Maksimalna količina tečnosti = 1,25 litra; maksimalna količina penušave ili vruće tečnosti = 0,5 litara; optimalna količina za obradu, čvrsta materija = 50 do 100 grama;

- Postavite poklopac i u dršci miksera ga okrenite do kraja suprotno od smeru kazaljke na satu. Poklopac mora biti uglavljen.
- Podesite obrtni prekidač na željeni stepen.

Sipanje sastojaka

Slika 8-8:

- Isključite uređaj pomoću obrtnog prekidača.
- Skinite poklopac i sipajte sastojke ili
- Izvadite levak i čvrste sastojke, jedan po jedan, sipajte u otvor za punjenje ili
- Tečne sastojke sipajte kroz levak.

Nakon rada

- Isključite uređaj pomoću obrtnog prekidača.
- Okrenite mikser u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.

Savet: Mikser je najbolje očistiti odmah nakon upotrebe.

Čišćenje i nega

Pažnja!

Nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva za čišćenje. Površine se mogu oštetiti.

Čišćenje osnovnog uređaja

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Osnovni uređaj nikada ne potapajte u vodu i ne držite pod tekućom vodom. Ne upotrebljavate paračistač.

- Izvucite mrežni utikač.
- Osnovni uređaj i zaštitni poklopac pogona obrisati vlažnom krpom. Ako je potrebno, upotrebiti malo deterdženta.
- Uređaj zatim osušiti brisanjem.

Čišćenje činije i pribora

Činija i pribor su otporni na pranje u mašini za pranje sudova. Ne zaglavljujte plastične delove u mašinu za pranje sudova, jer se mogu trajno deformisati za vreme pranja!

Čišćenje protočne seckalice

Svi delovi protočne seckalice su otporni na pranje u mašini za pranje sudova.

Savet: Za uklanjanje crvenog taloga nakon obrade, npr. šargarepe, nanosite malo jestivog ulja na krpu i time obrišite protočnu seckalicu (ali ne i ploče za seckanje). Zatim isperite protočnu seckalicu.

Čišćenje miksera

⚠ Opasnost od povrede ostrim noževima!

Ne dodirujte noževe miksera golim rukama. Posuda miksera, poklopac i levak su otporni na pranje u mašini za pranje sudova.

Savet: Nakon obrade tečnosti, često je dovoljno da se mikser očisti bez vađenja iz uređaja. Tada sipajte malo vode sa deterdžentom u postavljeni mikser. Uključite mikser na par sekundi (stepen **M**). Tu vodu isipajte, a zatim mikser isperite čistom vodom.

Važna napomena


Tobicu za čuvanje očistite po potrebi. Pridržavajte se uputstava za negu koja su naznačena u torbici.

Čuvanje

⚠ Opasnost od povrede!

Kada uređaj ne koristite, izvucite mrežni utikač.

Slika

- Pribore i ploče za seckanje čuvajte u torbici za dodatke.
- Torbicu za dodatke čuvajte u činiji.
- Za čuvanje u originalnom pakovanju, pogledajte **sliku **.

Pomoć u slučaju smetnji

⚠ Opasnost od povrede!

Pre otklanjanja smetnje, izvucite mrežni utikač.

Važna napomena za MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

Greška u rukovanju uređajem, aktiviranje elektronskih zaštita, odn. kvar uređaja, signaliziraju se treptanjem indikatora rada.

Zakretna ručica u svakom radnom položaju mora biti uglavljena.

Nastali problem prvo pokušajte da otklonite prema sledećim uputstvima.

Smetnja

Uređaj se ne pokreće.

Pomoć

- Proverite napon napajanja.
- Proverite mrežni utikač.
- Proverite zakretnu ručicu. Pravi položaj? Uglavljeno?
- Mikser, odn. činiju fiksirajte okretanjem do kraja.
- Postavite poklopac miksera i fiksirajte okretanjem do kraja.
- Zaštitni poklopac pogona ne postavljajte na nekorišćene pogone.
- Zaštita od ponovnog uključivanja je aktivna. Podesite obrtni prekidač uređaja na položaj **0/off**, a zatim ga vratite na željeni stepen.

Smetnja

Uređaj se isključio tokom korišćenja. Zaštita od preopterećenja je aktivirana. Istovremeno je obrađivano previše namirnica.

Pomoć

- Isključite uređaj.
- Smanjite količinu za obradu.
- Dozvoljena maksimalna količina (vidi deo „Primeri primene“) se ne sme prekoračiti!

Smetnja

Taster za otpuštanje je slučajno pritisnut u toku rada. Zakretna ručica se pomera nagore. Pogon se isključuje, ali se ne zaustavlja u položaju za zamenu pribora.

Pomoć

- Obrtni prekidač podesite na **0/off**.
 - Zakretnu ručicu dovedite u položaj **1**.
 - Uključite uređaj (stepen 1).
 - Ponovo isključite uređaj.
- Pribor ostaje u položaju za zamenu pribora.



Smetnja

Mikser ne počinje da radi ili se ne pokreće tokom korišćenja, pogon „bruji“. Nož je blokiran.

Pomoć

- Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač.
- Izvadite mikser i uklonite prepreku.
- Ponovo postavite mikser.
- Uključite uređaj.

Važna napomena

Ako vam ne pođe za rukom da otklonite smetnju, obratite se korisničkom servisu.

Primeri primene

Šlag

- 100 g-600 g
- Šlag mutite 1½ do 4 minuta na stepenu 7 (4) - u zavisnosti od količine i svojstava šlaga - pomoću metlica za mućenje.



Belanac

- 1 do 8 belanaca
- Belanac mutite 4 do 6 minuta na stepenu 7 (4) pomoću metlica za mućenje.



Biskvit testo

Osnovni recept

- 2 jaja
- 2-3 supene kašike vruće vode
- 100 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 70 g brašna
- 70 g skrobnog brašna
- Prašak za pecivo, po potrebi
- Sastojke (osim brašna i skrobnog brašna) mutite oko 4-6 minuta na stepenu 7 (4) pomoću metlica za mućenje dok smesa ne postane penasta.



- Obrtni prekidač podesite na stepen 1 (1) i, kašiku po kašiku, umešavajte prosejano brašno i skrobno brašno oko ½ do 1 minuta.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Mučeno testo

Osnovni recept

- 6 jaja
- 500 g šećera
- 1 prstohvat soli
- 2 kesice vanilin šećera ili kora od ½ limuna
- 500 g maslaca ili margarina (sobna temperatura)
- 1000 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 250 ml mleka
- Jaja, šećer, so i vanilin šećer, odn. koru limuna, metlicom za mešanje mešajte oko 10 sekundi na stepenu 1 (1).
- Podesite stepen 5 (3) i mešajte oko 120 sekundi.
- Dodajte maslac i oko 60 sekundi mešajte na stepenu 3 (2).
- Dodajte brašno i prašak za pecivo i oko 2 minuta mešajte na stepenu 1 (1).
- Podesite stepen 3 (2) i tokom 2 minuta postepeno dodajte mleko.

Maksimalna količina: 1 x osnovni recept

Prhko testo

Osnovni recept

- 125 g maslaca (sobna temperatura)
- 100-125 g šećera
- 1 jaje
- 1 prstohvat soli
- malo limunove kore ili vanilin šećera
- 250 g brašna
- Prašak za pecivo, po potrebi
- Metlicama za mešanje mešajte sve sastojke oko ½ minuta na stepenu 1 (1), zatim oko 2-3 minuta na stepenu 6 (3).
- Više od 500 g brašna:
- Metlicama za mešenje sve sastojke mesite oko ½ minuta na stepenu 1 (1), zatim oko 3-4 minuta na stepenu 3 (2).

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept



Testo sa kvascem**Osnovni recept**

- 500 g brašna
- 1 jaje
- 80 g masti (sobna temperatura)
- 80 g šećera
- 200-250 ml toplog mleka
- 25 g svežeg kvasca ili 1 kesica
- suvog kvasca
- Kora od ½ limuna
- 1 prstohvat soli
- Metlicama za mešenje sve sastojke mesite oko ½ minuta na stepenu 1, zatim oko 3-6 minuta na stepenu 3 (2).

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Testo za testeninu**Osnovni recept**

- 300 g brašna
- 3 jaja
- 1-2 supene kašike (10-20 g) hladne vode, po potrebi
- Sve sastojke mesite oko 3 do 5 minuta na stepenu 3 (2) dok ne zamesite testo.

Maksimalna količina: 1,5 x osnovni recept

Testo za hleb**Osnovni recept**

- 1000 g brašna
- 3 kesice suvog kvasca
- 2 kašičice soli
- 660 ml tople vode
- Metlicama za mešenje sve sastojke mesite oko ½ minuta na stepenu 1, zatim oko 4-5 minuta na stepenu 3 (2).

Majonez

- 2 jaja
- 2 kašičice senfa
- ¼ l ulja
- 2 supene kašike soka od limuna ili sirća
- 1 prstohvat soli
- 1 prstohvat šećera

Sastojci moraju biti na istoj temperaturi.

- Sastojke (osim ulja) mešajte u mikseru nekoliko sekundi na stepenu 3 (2) ili 4 (3).
- Mikser prebacite na stepen 7 (4) i ulje postepeno sipajte kroz levak i mešajte sve dok majonez ne emulgira.

Majonez utrošite u kraćem periodu, ne skladištite ga.

**Odlaganje na otpad**




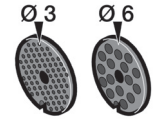
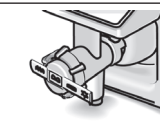
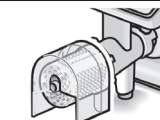
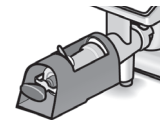


Ambalažu odložite u otpad na ekološki prihvatljiv način. Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji. O mogućnostima odlaganja na otpad informišite se kod specijalizovanog trgovca.

Uslovi garancije

Uslove garancije za ovaj aparat definiše naše predstavništvo u zemlji u kojoj se prodaje. Informacije o ovim uslovima možete dobiti u prodavnici u kojoj ste kupili aparat. U slučaju reklamacije pod uslovima ove garancije, neophodno je dostaviti fiskalni račun ili fakturu.

Prava na izmene zadržana.

Specijalan pribor

	<p>MUZ5ZP1 Cediljka za agrume</p>	<p>Za ceđenje narandži, limuna i grejpfruta.</p>
	<p>MUZ5CC1 Dodatak za rezanje na kockice</p>	<p>Za rezanje voća i povrća na kockice iste veličine</p>
	<p>MUZ5FW1 Dodatak za mlevenje mesa</p>	<p>Za usitnjavanje svežeg mesa za tartar ili rolat od mlevenog mesa.</p>
	<p>MUZ45LS1 Set rupičastih ploča fino (3 mm), grubo (6 mm)</p>	<p>Za mlin za mlevenje mesa MUZ5FW1. Fino za paštete i namaze, grubo za kobasice i špek.</p>
	<p>MUZ45SV1 Dodatak za brizgano pecivo</p>	<p>Za mlin za mlevenje mesa MUZ5FW1. Sa metalnim šablonima za 4 različita oblika peciva.</p>
	<p>MUZ45RV1 Dodatak za rendanje</p>	<p>Za mlin za mlevenje mesa MUZ5FW1. Za rendanje oraha, badema, čokolade i suvog peciva.</p>
	<p>MUZ45FV1 Dodatak za pasiranje voća</p>	<p>Za mlin za mlevenje mesa MUZ5FW1. Za pasiranje bobičastog voća, osim malina, paradajza i šipka. Istovremeno se vrši ljuštenje i odvajanje koštice, npr. kod ribizli.</p>
	<p>MUZ45PS1 Ploča za rezanje pomfrita</p>	<p>Za protočnu seckalicu MUZ5DS1. Za rezanje sirovog krompira za pomfrit.</p>
	<p>MUZ45AG1 Ploča za rezanje azijskog povrća</p>	<p>Za protočnu seckalicu MUZ5DS1. Reže voće i povrće na tanke trake za azijska jela od povrća.</p>

	MUZ45RS1 Ploča za grubo rendanje	Za protočnu seckalicu MUZ5DS1. Za rendanje sirovog krompira, npr. za krompir palačinke ili valjuške.
	MUZ45KP1 Ploča za pljeskavice od krompira	Za protočnu seckalicu MUZ5DS1. Za rendanje sirovog krompira za prženi ribani krompir i pljeskavice od krompira, za rezanje voća i povrća na deblje kriške.
	MUZ5ER2 Posuda za mešanje od inoksa	U posudi se može obrađivati do 750 g brašna i sastojaka.
	MUZ5KR1 Posuda za mešanje od plastike	U posudi se može obrađivati do 750 g brašna i sastojaka.
	MUZ5MX1 Dodatak za mikser od plastike	Za miksiranje napitaka, pasiranje voća i povrća, pripremu majoneza, seckanje voća i oraha, za mrvljenje kockica leda.
	MUZ5MM1 Višenamenski mikser	Za seckanje začinskog bilja, povrća, jabuka i mesa, za rendanje šargarepa, rotkvica i sira, za mlevenje oraha i hladne čokolade.

Ukoliko se neki od dodatnih pribora ne nalazi u sadržaju isporuke, može se nabaviti u trgovini ili preko korisničkog servisa.

Urime për blerjen e pajisjes së re shtëpiake Bosch.

Ju mund të gjeni informacione të tjera për produktet tona në faqen tonë të internetit.

Përmbajtja

Për sigurinë tuaj.....	96
Sisteme sigurie	98
Një vështrim i shpejtë	99
Pozicionet e punës	100
Përdorimi	100
Pastrimi dhe kujdesi	104
Ruajtja	104
Ndreqja e defekteve	104
Shembuj përdorimi	105
Menaxhimi e mbetjeve.....	107
Kushtet e garancisë.....	107
Aksesorët.....	107

Për sigurinë tuaj

Para përdorimit, lexoni me kujdes këtë udhëzim që të merrni këshilla të rëndësishme sigurie dhe përdorimi për pajisjen. Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për dëmin që mund të shkaktohet si pasojë e moszbatimit të udhëzimeve për përdorimin e duhur të pajisjes.

Kjo pajisje është projektuar që të përdoret për përpunimin e sasive të zakonshme të ushqimeve në shtëpi ose në ambiente të ngjashme me të dhe jo për qëllime tregtare. Përdorime të ngjashme me ato shtëpiake përfshijnë p.sh. përdorimin në kuzhinat e stafit në dyqane, zyra, biznese bujqësore dhe biznese të tjera tregtare, si dhe përdorimin nga klientët e bujtinave, hoteleve të vogla dhe ambienteve të ngjashme. Përdoreni pajisjen vetëm për sasi dhe kohë të zakonshme përdorimi shtëpiak. Mos i tejkaloni sasisë e lejueshme (shih „*Shembuj përdorimi*“)!

Kjo pajisje mund të përdoret për përzierje, ngjeshjen e brumit dhe tundjen e ushqimeve. Pajisja nuk duhet të përdoret për përpunimin e artikujve apo substancave të tjera. Në rast përdorimi të aksesoreve të tjerë të lejueshëm nga prodhuesi, janë të mundshme përdorime të tjera. Përdoreni pajisjen vetëm me aksesore origjinale. Kur përdorni aksesorët, mbani parasysh udhëzimet e përdorimit të përfshira në paketë. Ju lutemi, ruani udhëzimet e përdorimit. Në rast se pajisjen ua jepni personave të tjerë, ju lutemi jepuni edhe udhëzimet e përdorimit.

Udhëzime të përgjithshme sigurie

Rrezik goditjeje nga rryma elektrike!

Pajisja nuk duhet të përdoret nga fëmijët. Pajisja dhe kabloja elektrike duhen mbajtur larg fëmijëve.

Pajisjet mund të përdoren nga persona me aftësi të kufizuara fizike, dëgjimore ose mendore, ose me mungesë përvojë dhe njohurish nëse mbikëqyren ose udhëzohen sa i përket përdorimit të sigurt të pajisjes dhe kuptojnë rreziqet që mund të shkaktohen nga keqpërdorimi. Fëmijët nuk duhet të lejohen që të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja e pajisjes nuk duhet të bëhen nga fëmijët. Mos e përdorni pajisjen pa mbikëqyrje. Vini pajisjen në prizë dhe përdorni vetëm në përputhje me të dhënat në pllakën e specifikimeve. Përdorni pajisjen vetëm në ambiente të brendshme, në temperaturë dhome dhe vetëm deri në 2000 m mbi nivelin e detit.

Pajisja duhet të hiqet nga spina në rastet kur lihet pa mbikëqyrje, si dhe para montimit, çmontimit ose pastrimit.

Mos e tërhiqni kabllo sipër pjesëve të mprehta ose sipërfaqeve të nxehta. Përdorimi lejohet vetëm nëse nuk konstatohen dëmtime të kabllos ose pajisjes. Me qëllim shmangien e rreziqeve, në rast se dëmtohet kablloja e pajisjes, zëvendësimi i saj duhet të bëhet nga prodhuesi ose nga shërbimi i klientit, ose nga një person i ngjashëm i specializuar. Riparimet në pajisje duhet të bëhen vetëm përmes pikës sonë të shërbimit të klientit.

Udhëzime sigurie për këtë pajisje

⚠ Rrezik dëmtimi!

⚠ Rrezik goditjeje nga rryma elektrike!

Futeni spinën në prizë vetëm pasi të jenë kryer të gjitha përgatitjet për përdorimin e pajisjes. Hiqeni spinën nga priza gjatë kohës që nuk e përdorni pajisjen. Hiqeni spinën nga priza përpara se të riparoni një defekt.

Mos e zhytni kurrë bazamentin e pajisjes në ujë dhe mos e mbani poshtë ujit të rrjedhshëm. Mos përdorni pastrues me avull.

Fikeni dhe ndizeni pajisjen vetëm duke përdorur çelësin rrotullues.

⚠ Rrezik dëmtimi nga vegla rrotulluese!

Fikeni dhe hiqeni nga priza pajisjen para se të ndërroni aksesorët ose pjesët shtesë që duhet të vihen në përdorim. Pasi fiket pajisja, thikat rrotulluese vazhdojnë të rrotullohen edhe për një kohë të shkurtër dhe qëndrojnë në pozicionin e ndërrimit të veglës. Mos e çmontoni boshtin rrotullues gjatë kohës që pajisja është e ndezur. Prisni derisa thikat rrotulluese të ndalojnë plotësisht.

Mos i fusni duart në pjesët që rrotullohen. Mos e kapni asnjëherë çelësin gjatë kohës që pajisja është në punë. Mos i fusni duart në enën e mbushjes. Punononi vetëm me kapakun të vendosur!

Për arsye sigurie, pajisja punon vetëm kur thikat që nuk përdoren mbyllen me kapakun përkatës.

Rrezik dëmtimi nga thikat e mprehta!

Mos i fusni duart te thikat dhe pjesët e mprehta të diskut të copëtimit. Kapini disqet e copëtimit vetëm në skaje! Mos e prekni thikën e mikserit direkt me duar.

Rrezik dëmtimi nga thikat e mprehta / helika rrotulluese!

Mos e prekni mikserin e hapur! Mikseri duhet të përdoret vetëm kur është i montuar dhe i mbyllur me kapak.

Rrezik përvëlimi!

Gjatë përzjerjes së artikujve të nxehtë del avull jashtë kapakut. Në kontejnerin e mikserit fusni deri në 0,5 litra lëngje të nxehta ose të vluara.

E rëndësishme!

Përdoreni pajisjen vetëm me aksesore origjinalë. Kur përdorni aksesore origjinalë, mbani parasysh udhëzimet e përdorimit të përfshira në paketë. Përdorni vetëm një vegël/aksesor njëkohësisht.

Shpjegues i simboleve në pajisje/aksesorë



Ndiqui këshillat në udhëzuesin e përdorimit.



Kujdes! Thikë rrotulluese.



Kujdes! Vegël rrotulluese.

Mos e kapni pajisjen në vendin ku futen lëngjet.

E rëndësishme!

Pastrojeni pajisjen mirë pas çdo përdorimi ose pasi ka kaluar një kohë e gjatë pa e përdorur. → „Pastrimi dhe kujdesi“ shih faqen 104

Sisteme sigurie

Butoni i komandimit

Shih tabelën „Pozicionet e punës“.

Pajisja ndizet vetëm në pozicionet **1** dhe **3**:

- kur tasi (11) është vendosur dhe rrotulluar derisa të futet në vendin e vet dhe
- kur është vendosur kapaku mbrojtës i motorit të mikserit (8).

Butoni i rikomandimit

Nëse ndërpritet energjia, pajisja mbetet e ndezur, por motori nuk fillon të punojë kur rikthehet energjia. Për të rindezur pajisjen, rrotulloni çelësin rrotullues te pozicioni **0/off**, pastaj shtypni butonin e ndezjes.

Mbrojtësi i mbingarkesës

Nëse motori fiket vetë gjatë përdorimit, është aktivizuar mbrojtësi i mbingarkesës. Një shkak i mundshëm mund të jetë përpunimi i një sasive tepër të madhe ushqimi njëherësh.

Nëse aktivizohet një sistem sigurie, shihni „Ndreçja e pajisjeve“.

Manuali i përdorimit përshkruan disa modele, shihni edhe përshkrimin e përgjithshëm të modeleve (**Figura M**). Pajisja nuk kërkon mirëmbajtje shërbimi.

Një vështrim i shpejtë

Ju lutemi hapni faqet e figurës.

Figura A:

Njësia bazë

1 Butoni i lëshimit

2 Rotori

Funksioni „Easy Armlift“ për të mbështetur ngritjen lart të rotorit (shih "Pozicionet e punës").

3 Çelësi rrotullues

Kur fiket pajisja (pozicioni **0/off**) shkon automatikisht në pozicionin optimal për ndërrimin e veglave.

MUM52..:

0/off = Stop

M = Ndezje e menjëhershme në shpejtësinë maksimale, mbajeni çelësin të shypur për kohëzgjatjen e dëshiruar të përzierjes.

Niveli **1-4**, Shpejtësia e punës:

1 = shpejtësi e vogël – ngadalë,

4 = shpejtësi e lartë – shpejt.

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..:

0/off = Stop

M = Ndezje e menjëhershme në shpejtësinë maksimale, mbajeni çelësin të shtypur për kohëzgjatjen e nevojshme të përzierjes.

Niveli **1-7**, Shpejtësia e punës:

1 = shpejtësi e vogël – ngadalë,

7 = shpejtësi e lartë – shpejt.

4 Treguesi i funksionimit

(MUM54../55../56../58..)

Ndizet gjatë kohës që është në funksion (çelësi rrotullues në **M** ose **1-7**). Pulson nëse ka gabime në përdorimin e pajisjes, nëse është bllokuar siguresa elektronike, ose nëse pajisja ka defekt, shih kapitullin „Ndreqja e defekteve“.

5 Kapaku i motorit

Për të hequr kapakun e motorit, shtypni në anën e pasme dhe hiqni kapakun.

6 Mekanizmi i

– **grimcuesit me ushqim të**

vazhueshëm dhe

– **shtrydhëses së limonit**

(aksesor opsional*)

Kur pajisja nuk është në përdorim, mbylleni kapakun e mekanizmit.

7 Mekanizmi për veglat

(Teli përzierës, teli rrahës, çengeli i ngjeshjes) **dhe grirësja e mishit** (aksesor opsional*)

8 Kapaku mbrojtës i mekanizmit të mikserit

9 Mekanizëm për mikser

(aksesor opsional*)

Në rast mospërdorimi, vendosni kapakun mbrojtës të mikserit.

10 Ruajtja e kabllos

MUM52../MUM54../MUM58..:

Ruajeni kabllo në dhomëzën përkatëse

MUM55../MUM56..:

Mbështjellja automatike e kabllos

Cilindri dhe aksesorët

11 Cilindri përzierës prej inoksi

12 Kapaku

Veglat

13 Teli përzierës

14 Teli rrahës

15 Çengeli i ngjeshjes me tërheqës brumi

16 Çanta e aksesorëve

Për ruajtjen e veglave dhe disqeve të grimcimit.

Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm

17 Cilindri i ngjeshjes

18 Kapaku me tubin e mbushjes

19 Disqet e copëtimit

a Disk prerës i kthyeshëm – i trashë / i hollë

b Disk copëtimi i kthyeshëm – i trashë (i ashpër) / i imët

c Disk rende – mesatar

20 Mbajtësi i disqeve

21 Kutí me valvul

Mikser*

22 Ena e mikserit

23 Kapaku

24 Hinka

* Nëse aksesori nuk është i përfshirë në paketën e produktit, ai mund të blihet në treg ose përmes shërbimit të klientit.

Pozicionet e punës

Figura 8:

Kujdes!

Para se të përdorni pajisjen, vendoseni veglën/aksesorin në mekanizmin dhe pozicionin e duhur dhe vini pajisjen në punë, siç tregohet në tabelë. Rotori duhet të fiksohet në çdo pozicion pune.

Udhëzim

Rotori është i pajisur me funksionin „Easy Armlift“, i cili mbështet ngritjen e tij.

Përzgjedhjet e pozicionit të punës:

- Shtypni butonin e takimit dhe lëvizni rotorin. Ndihmoheni lëvizjen me njërën dorë.
- Lëvizeni rotorin derisa të kapet në pozicionin e kërkuar.

Pozicioni		Motori	MUM 52..	MUM54/55/56/58..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-
			2-4	3-7
3	6		2-3	3-5
			3-4	5-7
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

*Vendosja/heqja e telit përzierës, telit rrahës dhe çengelit të ngjeshjes; Mbushje me sasi të mëdha ushqimi për përpunim.

100

Përdorimi

⚠ Rrezik dëmtimi!

Futeni spinën në prizë vetëm pasi të jenë kryer të gjitha përgatitjet për përdorimin e pajisjes.

Kujdes!

Mos e përdorni pajisjen pa vënë në pozicionin e duhur një vegël/aksesor. Mos e ekspozoni pajisjen dhe aksesorët ndaj burimeve të nxehtësisë. Pjesët nuk janë të përshtatshme për përdorim në mikrovalë.

- Para përdorimit për herë të parë, pastroni mirë pajisjen dhe aksesorët, shih „Pastrimi dhe kujdesi“.

Udhëzim i rëndësishëm

Vlerat e rekomanduara në këtë udhëzues përdorimi për shpejtësitë e punës i referohen pajisjes me çelës me 7 pozicione. Për pajisjet me çelës rrotullues me 4 nivele, vlerat referencë jepen në kllapa.

Në këto udhëzime përdorimi gjendet një etiketë që përmban vlerat referencë për shpejtësinë e pajisjes gjatë përdorimit të veglave ose aksesoreve. Ju sugjerojmë ta ngjithni këtë etiketë në pajisje (Figura 9).

Përgatitja

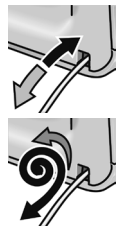
- Vendoseni njësinë bazë mbi një sipërfaqe të lëmuar dhe të pastër.
- Nxirri kabllon (Figura 10).

MUM52../MUM54../MUM58..

Shkurtimi i gjatësisë së kabllot: Tërhiqeni kabllon në gjatësinë e dëshiruar.

MUM55../MUM56..

Mbështjellja automatike e kabllot Nxirreni kabllon me një tërheqje në gjatësinë e dëshiruar (maks. 100 cm) dhe lëshojeni ngadalë; kabllotja bllokohet. Shkurtimi i gjatësisë së kabllot në përshtatje me punën: tërhiqeni kabllon lehtë dhe lëreni të mbështillet ngadalë deri në gjatësinë e dëshiruar. Më pas, tërhiqeni përsëri kabllon lehtë dhe lëshojeni ngadalë; kabllotja bllokohet.



Kujdes!

Mos e përdridhni kabllon gjatë mbështjelljes. Në pajisjet me mbështjellje automatike të kabllon, mos e shtyni kabllon me dorë. Në rast se kabllaja bllokohet, nxirreni plotësisht jashtë dhe më pas mbështilleni.

- Fusni spinën në prizë.

Ena dhe veglat**⚠ Rrezik lëndimi nga vegla rrotulluese**

Mos e kapni asnjëherë çelësin gjatë kohës që pajisja është në punë. Punononi vetëm me kapakun (12) të vendosur!

Mos i ndërroni veglat derisa mekanizmi të ketë ndaluar plotësisht – pasi fiket pajisja, mekanizmi rrotullohet vazhdon të lëvizë edhe për pak kohë dhe më pas qëndron në pozicionin e ndërrimit të veglës.

Mos e lëvizni rotorin derisa vegla të ketë ndaluar plotësisht.

Për arsye sigurie, pajisja mund të përdoret vetëm kur mekanizmat që nuk janë në punë mbyllen me kapakët e ruajtjes së mekanizmave (5, 8).

Kujdes!

Përdoreni enën vetëm në këtë pajisje.

Teli përzierës (13)

për përzierjen e brumit, p.sh. brumë për kek

**Teli rrahës (14)**

për rrahjen e të bardhës së vezëve, ajkës së qumështit dhe brumërave të lehta, p.sh. brumi për biskota

**Çengeli i ngjeshjes (15)**

për ngjeshjen e brumërave të rënda dhe për përzierjen e përbërësve që nuk duhen prerë (p.sh. rushi i thatë, copëza çokollate)

**Puna me enën dhe veglat****Figura 1:**

- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2.
- Vendosni enën:



Anojeni enën në drejtim para dhe vendoseni, dhe më pas rrotullojeni në drejtim kundërorar derisa të bllokohet.

- Në varësi të përpunimit, vendosni në mekanizëm përkatësisht telin përzierës, telin rrahës ose çengeljin e ngjeshjes derisa të bllokohen në vendin e vet.

Udhëzim:

Gjatë përdorimit të çengeljit të ngjeshjes, rrotulloni tërheqësin e brumit derisa çengeli i brumit të bllokohet në pozicionin e vet (Figura 4b).

- Hidhni në enë përbërësit për përpunim.
- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 1.
- Vendosni kapakun.
- Vendoseni çelësin rrotullues në nivelin e dëshiruar.

**Rekomandimi ynë:****– Teli përzierës:**

në fillim përzieni në nivelin 1 (1), më pas zgjidhni nivelin 7 (4)

– Teli rrahës:

Niveli 7 (4), përzieni përbërësit e shtuar në nivelin 1 (1)

– Çengeli i ngjeshjes:

në fillim përzieni në nivelin 1 (1), më pas zgjidhni nivelin 3 (2)

Shtimi i përbërësve

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrotullim.
- Shtoni përbërësit nëpërmjet vrimës në kapak.

ose

- Hiqni kapakun.
- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2.
- Shtoni përbërësit.

**Pas punës**

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrotullim.
- Hiqni spinën nga priza.
- Hiqni kapakun.
- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2.
- Hiqni veglën nga mekanizmi.
- Hiqni enën.
- Pastroni të gjitha pjesët, shih „Pastrimi dhe kujdesi“.



Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm

Rrezik dëmtimi

Mos i fusni duart te thikat dhe pjesët e mprehta të diskut të copëtimit.
Kapini disqet e copëtimit vetëm në skaje!
Mos e vendosni/hiqni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm pa ndaluar plotësisht mekanizmi dhe pa hequr spinën nga priza.
Mos i fusni duart në anën e mbushjes.

Kujdes!

Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm duhet të montohet plotësisht para se të pëdoret. Mos e montoni asnjëherë grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në njësinë bazë. Përdorni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm vetëm në pozicionin e treguar.

Ruajtja ndaj mbingarkesës

Figura :

Për të parandaluar dëmtime të mëdha të pajisjes suaj në rast kur ka mbingarkesë të grimcuesit, boshti (shasia) e mekanizmit ka një pikë thyerjeje. Në rast mbingarkese, boshti i mekanizmit thyhet në këtë pikë. Por boshti i ri mekanizmit mund të gjendet lehtësisht në pikën e shërbimit të klientit.

Disku prerës i kthyeshëm – trashë/hollë



për prerjen e frutave dhe perimeve.
Përpunimi në nivelin 5 (3).
Përshkrimi në diskun prerës të kthyeshëm:
„1“ për anën e trashë të prerjes
„3“ për anën e hollë të prerjes

Kujdes!

Disku prerës i kthyeshëm nuk është përshtatshëm për prerjen e djathit të fortë, bukës, panineve dhe çokolatës. Pritni patatat e ziera të forta vetëm kur janë të ftohta.

Disk copëtimi i kthyeshëm – i ashpër / i imët



për prerjen e perimeve, frutave dhe djathit, përveç djathit të fortë (p.sh. parmixhano).
Përpunimi në nivelin 3 (2) ose 4 (3).
Përshkrimi në diskun copëtues të kthyeshëm:
„2“ për anën e trashë
„4“ për anën e imët

Kujdes!

Disku copëtues i kthyeshëm nuk është i përshtatshëm për copëtimin e arrave/lajthive. Përdorni vetëm anën e trashë të copëtimit në nivelin 7 (4) për copëtimin e djathit të butë.

Disk rende – mesatar




për prerjen me rende të patateve të paziera, djathit të fortë (p.sh. parmixhano), çokolatave të nxjerra nga frigoriferi dhe arrave/lajthive.
Përpunimi në nivelin 7 (4).

Kujdes!

Disku rende nuk është i përshtatshëm për grirjen me rende të djathit të butë dhe djathit gjysmë të fortë.

Puna me grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm

Figura :

- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2.
- Vendosni enën:
Anojeni enën me drejtim para dhe vendoseni, më pas rrotullojeni në drejtim kundërorar derisa të bllokohet.
- Shtypni butonin e zhblokimit dhe vendosni krahun e rrotullimit në pozicionin 3.
- Hiqni kapakun mbrojtës të mekanizmit nga mekanizmi i grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm (Figura -5a).
- Shtrëngojeni fort mbajtësin e diskut nga cepi i poshtëm, ndërkohë që të dyja majat janë të drejtuara lart.



- Vendosni me kujdes diskut për prerje ose për grirje me rende në majë të mbajtësit të diskut (**Figura G-6a**).
Në disqet e kthyeshme kini kujdes që ana e dëshiruar të jetë në drejtimin lart.
- Kapeni mbajtësin e diskut në anën e sipërme dhe vendoseni në kuti (**Figura G-6b**).
- Vendoseni kapakun (kini parasysh shënimin) dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bllokohet.
- **Siç tregohet në figurën G-8**, vendoseni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në mekanizëm dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bllokohet.
- Vendosni çelësin rrotullues në nivelin e rekomanduar.
- Futni ushqimet që do të përpunohen në tubin e mbushjes dhe shtypni me cilindrin përkatës.

Kujdes!

Shmangni bllokimin e tubit dalës me copëza të prera.

Këshillë: për të pasur rezultate të njëjta prerjeje, përpunojini përbërësit e hollë në grupe.

Udhëzim: Nëse ushqimi për përpunim ngjitet në grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm, fikeni pajisjen, hiqeni nga priza, prisni derisa të ndalojë plotësisht mekanizmi, hiqni kapakun e grimcuesit dhe zbrazeni tubin e mbushjes.

Pas punës

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrotullim.
- Rrotullojeni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
- Rrotullojeni kapakun në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
- Hiqni mbajtësin e disqeve dhe diskut. Përveç kësaj, shtypni me gisht nga poshtë nga boshti i mekanizmit (**Figura H**).
- Pastroni pjesët.

Mikseri

⚠ Rrezik dëmtimi nga thikat e mprehta / mekanizmi rrotullues!

Mos e prekni mikserin e hapur! Hiqeni/ vendoseni mikserin vetëm nëse ka ndaluar plotësisht! Mikseri duhet të përdoret vetëm kur është i montuar dhe i mbyllur me kapak.

⚠ Rrezik përvëlimi!

Gjatë përzjerjes së artikujve të nxehtë del avull jashtë kapakut. Në kontejnerin e mikserit fusni deri në 0,5 litra lëngje të nxehta ose të vluara.

Kujdes!

Mikseri mund të dëmtohet. Mos përpunoni përbërës të ngrirë (kubë akulli). Mos e përdorni mikserin bosh.

Puna me mikserin

Figura I:

- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 4.
- Hiqni kapakun mbrojtës të motorit të mikserit.
- Vendosni enën e mikserit (përputheni shenjën në dorezë me shenjën në pajisjen bazë) dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bllokohet.
- Shtoni përbërësit.
Sasia maksimale e lëngët = 1,25 litra;
Sasia maksimale e lëngjëve të valuara ose të nxehta = 0,5 litra;
sasia optimale e përpunimit, përbërës të ngurtë = 50 deri 100 gramë;
- Vendosni kapakun dhe rrotullojeni në drejtim kundërorar derisa të bllokohet. Çelësi rrotullues duhet të jetë vendosur në gradacionin e dëshiruar.
- Vendoseni çelësin rrotullues në nivelin e dëshiruar.

Shtimi i përbërësve

Figura I-8:

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrotullim.
- Hiqni kapakun dhe shtoni përbërësit ose
- Hiqni hinkën dhe shtoni një nga një përbërësit e ngurtë ose
- shtoni përbërësit e lëngët nëpërmjet hinkës.



Pas punës

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrotullim.
- Rrotullojeni mikserin në drejtim orar dhe hiqeni.

Këshillë: rekomandohet që pajisja të pastrohet direkt pas përdorimit.

Pastrimi dhe kujdesi

Kujdes!

Mos përdorni asnjë solucion larës gjërryes. Sipërfaqet mund të dëmtohen.

Pastrojeni njësinë bazë

⚠ Rrezik goditjeje nga rryma elektrike!

Mos e zhytni kurrë në ujë njësinë bazë dhe mos e mbani poshtë ujit të rrjedhshëm. Mos përdorni pastrues me avull.

- Hiqni spinën nga priza.
- Pastrojeni njësinë bazë dhe kapakun mbrojtës të motorit me një leckë të njomë. Nëse është e nevojshme, përdorni pak solucion larës.
- Së fundmi, thajeni pajisjen me peshqir.

Pastrimi i enëve dhe veglave

Enët dhe veglat janë të përshtatshme për larje në enëlarëse. Mos i vendosni pjesët plastike në enëlarëse sipër njëra-tjetrës, pasi gjatë procesit të larjes mund të mbeten pjesë pa u larë!

Pastrimi i grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm

Të gjitha pjesët e grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm janë të përshtatshme për larje në enëlarëse.

Këshillë: Për të hequr ngjyrën e kuqe që mbetet pas përpunimit të perimeve të tilla si karota, hidhni pak vaj gatimi në një peshqir dhe fërkojeni me të grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm (jo disqet e copëtimit). Më pas, shpëlani grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm.

Pastrimi i mikserit

⚠ Rrezik prerjeje nga thika të mprehta!

Mos e prekni thikën e mikserit direkt me duar.

Ena e mikserit, kapaku dhe hinka janë të përshtatshme për larje në enëlarëse.

Këshillë: Pas përpunimit të lëngjeve, shpesh mikseri mund të pastrohet pa u hequr nga pajisja. Për këtë, hidhni pak solucion larës në mikserin e vendosur. Ndizeni mikserin për pak sekonda (niveli **M**). Zbrazeni ujin e pastrimit dhe shpërlajeni mikserin me ujë të pastër.

Udhëzim i rëndësishëm


Pastrimi i çantës së aksesorëve, nëse është e nevojshme. Shihni udhëzimet e kujdesit në etiketën e çantës.

Ruajtja

⚠ Rrezik dëmtimi!

Hiqeni spinën nga priza gjatë kohës që nuk e përdorni pajisjen.

Figura :

- Vendosini veglat dhe disqet e prerjes në çantën e aksesorëve.
- Vendoseni çantën e aksesorëve në enën e pajisjes.
- **Shihni figurën ** për ruajtjen në kutinë origjinale të ambalazhit.

Ndreqja e defekteve

⚠ Rrezik dëmtimi!

Hiqeni spinën nga priza përpara se të riparoni një defekt.

Udhëzim i rëndësishëm për MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

Treguesi i funksionimit pulson nëse ka gabim funksionimi të pajisjes, nëse është djegur një siguresë elektronike apo nëse ka defekt të pajisjes.

Rotori duhet të fiksohet në çdo pozicion pune.

Mundoheni në fillim të eliminoni problemin e paraqitur bazuar në udhëzimet e mëposhtme.

Defekti

Pajisja nuk ndizet.

Ndreqja

- Kontrolloni furnizimin me energji.
- Kontrolloni siguresat e rrejtit.
- Kontrolloni rotorin.
Pozicioni i saktë? I kyçur?
- Rrotulloni fort mikserin ose enën derisa të kyçet.
- Vendoseni kapakun e mikserit dhe shtrëngojeni derisa të puthitet mirë.
- Vendosni kapakun mbrojtës të mekanizmit mbi mekanizmat që nuk janë në përdorim.
- Butoni i sigurisë është aktiv. Vendoseni pajisjen në pozicionin **0/off** dhe më pas rikthejeni në nivelin e dëshiruar.

Defekti

Pajisja fiket gjatë përdorimit. Siguresa e mbingarkesës është aktive. Po përpunohet sasi e tepërt ushqimi në të njëjten kohë.

Ndreqja

- Fikni pajisjen.
- Pakësoni sasinë e ushqimit që po përpunohet.
- Mos i tejkaloni sasinë e lejueshme (shih „Shembuj përdorimi“)!)

Defekti

Butoni i takimit u aktivizua aksidentalisht gjatë kohës që motori ishte në punë. Rotori lëviz në drejtimin lart. Motori fiket, por nuk qëndron i ndalur në pozicionin e ndërrimit të veglave.

Ndreqja

- Vendoseni çelësin rrotullues në pozicionin **0/off**.
- Silleni rotorin në pozicionin 1.
- Ndizni pajisjen (niveli 1).
- Fikeni përsëri pajisjen.



Vegla ka mbetur pa lëvizur në pozicionin e ndërrimit të veglave.

Defekti

Mikseri nuk ndizet ose ka mbetur pa lëvizur gjatë përdorimit, motori „po uturin“. Thika është bllokuar.

Ndreqja

- Fikni pajisjen dhe hiqni spinën nga priza.
- Hiqeni mikserin nga pajisja dhe largoni pengesën.
- Vendoseni përsëri mikserin.
- Ndizeni pajisjen.

Udhëzim i rëndësishëm

Nëse nuk mund ta mënjanoni vetë defektin, ju lutemi drejtojeni shërbimit të klientit.

Shembuj përdorimi**Ajkë qumështi**

- 100 g-600 g
- Përpunojeni ajkën e qumështit me telin e rrahjes për 1½ deri 4 minuta në nivelin 7 (4) - në varësi të sasisë dhe veçorive të ajkës.

**E bardha e vezës**

- 1 deri 8 të bardha vezësh
- Përpunojeni të bardhën e vezës me telin rrahës për 4 deri 6 minuta në nivelin 7 (4) .

**Brumë për biskota****Receta bazë**

- 2 vezë
- 2-3 lugë gjelle ujë të nxehtë
- 100 g sheqer
- 1 paketë sheqer vanilje
- 70 g miell
- 70 g niseshte
- sodë buke, nëse kërkohet
- Rrihni të gjithë përbërësit (përveç miellit dhe niseshtesë) me telin rrahës për rreth 4-6 minuta në nivelin 7 (4) derisa të formohet shkurëm.
- Vendosni çelësin në nivelin 1 (1) dhe shtoni me lugë miellin dhe niseshtenë e situar për rreth ½ deri në 1 minutë.



Sasia maksimale: 2 x receta bazë

Brumë keku**Receta bazë**

- 6 vezë
- 500 g sheqer
- 1 pisk kripë
- 2 paketë sheqer vanilje ose lëkurën e ½ limoni



- 500 g gjalpë ose margarinë (në temperaturën e dhomës)
- 1000 g miell
- 1 paketë sodë buke
- 250 ml qumësht
- Përzieni me telin përzierës vezët, sheqerin, kripën dhe sheqerin e vaniljes ose lëkurën e limonit për 10 sekonda në nivelin 1 (1).
- Vendoseni pajisjen në nivelin 5 (3) dhe përpunoni përbërësit për rreth 120 sekonda.
- Shtoni gjalpin dhe përpunoni përbërësit për rreth 60 sekonda në nivelin 3 (2).
- Shtoni miellin dhe sodën e bukës dhe përpunoni përbërësit për rreth 2 minuta në nivelin 1 (1).
- Vendoseni pajisjen në nivelin 3 (2) dhe shtoni dalëngadalë qumështin brenda 2 minutave.

Sasia maksimale: 1 x recetë bazë

Brumë i shkrifët

Receta bazë

- 125 g gjalpë (në temperaturën e dhomës)
- 100-125 g sheqer
- 1 vezë
- 1 pisk kripë
- pak lëkurë limoni ose sheqer vanilje
- 250 g miell
- sodë buke, nëse kërkohet
- Përzieni të gjithë përbërësit me telin përzierës për rreth ½ minuta në nivelin 1 (1), pastaj rreth 2-3 minuta në nivelin 6 (3).

Nga 500 g miell:

- Ngjishni përbërësit me çengelën e ngjeshjes për rreth ½ minuta në nivelin 1 (1) dhe pastaj për rreth 3-4 minuta në nivelin 3 (2).

Sasia maksimale: 2 x receta bazë

Brumë me maja

Receta bazë

- 500 g miell
- 1 vezë
- 80 g dhjamë (në temperaturën e dhomës)
- 80 g sheqer
- 200-250 ml qumësht i vakët

- 25 g maja e frekskët ose 1 paketë
- maja e thatë
- lëkura e ½ limoni
- 1 pisk kripë
- Ngjishni të gjithë përbërësit me çengelën e ngjeshjes për rreth ½ minuta në nivelin 1 dhe pastaj rreth 3-6 minuta në nivelin 3 (2).

Sasia maksimale: 2 x receta bazë

Brumë për makarona

Receta bazë

- 300 g miell
- 3 vezë
- sipas nevojës, 1-2 lugë gjelle (10-20 g) ujë të ftohtë
- Përpunoni të gjithë përbërësit për rreth 3 deri 5 minuta në nivelin 3 (2) derisa të ngjishet brumi.

Sasia maksimale: 1,5 x receta bazë

Brumë buke

Receta bazë

- 1000 g miell
- 3 paketa maja e thatë
- 2 lugë gjelle kripë
- 660 ml ujë i ngrohtë
- Ngjishni të gjithë përbërësit me çengelën e ngjeshjes për rreth ½ minuta në nivelin 1 dhe pastaj rreth 4-5 minuta në nivelin 3 (2).

Majonezë

- 2 vezë
- 2 lugë gjelle mustardë
- ¼ l vaj
- 2 lugë gjelle lëng limoni ose uthull
- 1 pisk kripë
- 1 pisk sheqer

Përbërësit duhet të kenë temperaturë të njëjtë.

- Përpunoni në mikser të gjithë përbërësit (përveç vajit) për disa sekonda në nivelin 3 (2) ose 4 (3).

- Ndizeni mikserin në nivelin 7 (4), hidhni vajin me ngadalë përmes hinkës dhe vazhdoni ta përzieni derisa të fillojë emulsioni i majonezës.

Konsumojeni shpejt majonezën, mos e ruani.

Menaxhimi e mbetjeve



Respektoni kërkesat për mjedisin gjatë hedhjes së ambalazhit.

— Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Udhëzimi jep kuadrin ligjor për te drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE. Ju lutemi, merrni informacion nga shitësi i specializuar për mënyrat aktuale të diferencimit të mbetjeve.

Kushtet e garancisë

Kushtet e garancisë për këtë pajisje janë kushtet e përcaktuara nga përfaqësuesi ynë në shtetin e shitjes. Detaje në lidhje me këto kushte mund t'i merrni nga shitësi nga i cili blini pajisjen. Në rast se ngrihet ndonjë pretendim në bazë të kushteve të kësaj garancie, duhet të lëshohet aktshitja ose fatura.

Rezervohet e drejta e ndryshimeve.

Aksesorët



MUZ5ZP1
Shtrydhës limoni

Për shtrydhjen e portokajve, limonave dhe grejfrutit.



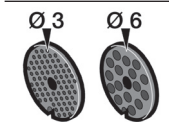
MUZ5CC1
Prerës në kube

Për të prerë perime dhe fruta në kube me madhësi të njëjtë



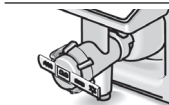
MUZ5FW1
Grirëse mishi

Për të grirë mish të freskët për tartar ose mish të grirë të pjekur.



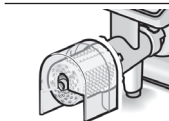
MUZ45LS1
Set disqesh me vrima i imët (3 mm), i trashë (6 mm)

Për grirësen e mishit MUZ5FW1. E imët për pastete, e ashpër për salsicë dhe proshutë.



MUZ45SV1
Injektuese brumi

Për grirësen e mishit MUZ5FW1. Me shabllone metali për 4 forma të ndryshme paste.



MUZ45RV1
Rende

Për grirësen e mishit MUZ5FW1. Për grirjen në rende të arrave/lajthive, bajameve, çokolatës dhe bukëzave.

	MUZ45FV1 Aksesori i shtrydhjes së frutave	Për grirësen e mishit MUZ5FW1. Për shtrydhjen e manave të tokës, përveç mjedrës, domateve dhe kokrrave të trëndafilit të egër për pure. Kërçelli dhe bërthamat e boronicave, p.sh. rrushit pa fara, largohen në mënyrë automatike.
	MUZ45PS1 Disku i patateve të skuqura	Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1. Për prerjen e patateve të skuqura.
	MUZ45AG1 Disku i perimeve aziatike	Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1. Pret hollë perime dhe fruta për të gatuar specialitete aziatike.
	MUZ45RS1 Disku rende, i trashë	Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1. Për grirjen në rende të patateve të paziera, p.sh. për qofte patatesh ose brumca.
	MUZ45KP1 Disku për kroketa patatesh	Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1. Për grirjen në rende të patateve për fërgim dhe kroketa, për prerjen e perimeve dhe frutava në feta të trasha.
	MUZ5ER2 Cilindri përzierës prej inoksi	Në këtë enë mund të përpunohen deri në 750 g miell, plus përbërësit.
	MUZ5KR1 Cilindri përzierës prej plastike	Në këtë enë mund të përpunohen deri në 750 g miell, plus përbërësit.
	MUZ5MX1 Elementi i mikserit prej plastike	Për përzierje të pijeve, për të bërë pure perimesh dhe frutash, për përgatitjen e majonezës, për grimcimin e frutave dhe arrave, për shkrifërimin e kubeve të akulit.
	MUZ5MM1 Multimikseri	Për grirjen e bimëve aromatike, perimeve, mollëve dhe mishit, për copëtimin e patateve, karotave, rrepës dhe djathit, për grirjen në rende të arrave dhe çokolletës së ftohtë.

Nëse aksesori nuk është i përfshirë në paketën e produktit, ai mund të blihet në treg ose përmes shërbimit të klientit.

Szívből gratulálunk új Bosch készüléke megvásárlásához.

A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Tartalom

Az Ön biztonsága érdekében	109
Biztonsági rendszerek	112
A készülék részei.....	112
Munkapozíciók.....	113
Kezelés.....	113
Tisztítás és ápolás.....	117
Tárolás.....	118
Segítség üzemzavar esetén	118
Alkalmazási példák.....	119
Ártalmatlanítás.....	120
Garanciális feltételek	120
Kiegészítő tartozékok	121

Az Ön biztonsága érdekében

Használat előtt gondosan olvassa el ezt az utasítást a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési tudnivalók betartása érdekében. A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.

Ez a készülék a háztartásban szokásos mennyiségek elkészítésére szolgál háztartási, illetve háztartási jellegű, nem kereskedelmi jellegű környezetben. Háztartási jellegű környezetnek számít például a boltok, irodák, mezőgazdasági és más kisipari üzemek dolgozói számára kialakított konyha vagy panziók, kisebb szállodák és egyéb szálláshelyek, ahol a vendégek használhatják a készüléket. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására, a háztartásban szokásos ideig használja. Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket (lásd „*Alkalmazási példák*”)!

Ez a készülék élelmiszerek keverésére, gyúrására és felverésére alkalmas. Nem szabad más tárgyak, ill. anyagok feldolgozására használni. A gyártó által engedélyezett tartozékok használatával további alkalmazások lehetségesek. A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja. Tartozékok használata esetén tartsa be a mellékelt használati utasítások előírásait. Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. Ha a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

Általános biztonsági információk

⚠️ Áramütés veszélye!

A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és annak csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyermekektől. A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességgel, illetve hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek akkor használhatják, ha valaki felügyeli őket, vagy ha valaki megtanította őket a készülék helyes használatára, és megértették az abból eredő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és a használó általi karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

Ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül. A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. A készüléket csak belső helyiségekben, szobahőmérsékleten, legfeljebb 2000 m tengerszint feletti magasságig használja.

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt. A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen. Csak akkor használja, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan. Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak vevőszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel kell kicseréltetni. A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

Biztonsági információk a készülékhez

⚠️ Sérülésveszély!

⚠️ Áramütés veszélye!

Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót, ha a készülékkel való munkavégzéshez már minden előkészületet befejezett. Ha nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Soha ne merítse az alapgépet folyadékba és ne tartsa folyó víz alá. Ne használjon gőztisztítót.

A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval kapcsolja be és ki.

⚠️ A szerszámok forgása következtében fellépő sérülésveszély!

Mielőtt kicserélné az üzemeltetés közben mozgó tartozékokat vagy kiegészítő alkatrészeket, kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos hálózatról. Kikapcsolás után a hajtómű még rövid ideig fut, és a szerszámcserehez megfelelő pozícióban áll le. A lengőkar állását ne változtassa meg, ha a készülék be van kapcsolva. Várjon, amíg a hajtómű teljesen leáll. Ne nyúljon a forgó alkatrészekhez. A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba.

Ne nyúljon a betöltőnyílásba. Csak felhelyezett fedéllel dolgozzon! Biztonsági okokból a készülék csak akkor üzemeltethető, ha a nem használt hajtóművek védőfedéllel vannak lezárva.

⚠ Sérülésveszély az éles kések miatt!

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg! A keverőkést ne fogja meg pusztán kézzel.

⚠ Sérülésveszély az éles kések/a forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.

⚠ Forrázásveszély!

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcseáron keresztül gőz távozik. Legfeljebb 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

⚠ Fontos!

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja. Tartozékok használata esetén tartsa be a mellékelt használati utasítások előírásait. Egyidejűleg csak egy szerszámot, ill. tartozékot használjon.

⚠ A készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése



Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.



Vigyázat! Forgó kések.



Vigyázat! Forgó szerszámok.
Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

⚠ Fontos!

A készüléket minden használat után, vagy ha hosszabb ideig nem használta, feltétlenül alaposan tisztítsa meg. ➔ „Tisztítás és ápolás” lásd: 117. oldal

Biztonsági rendszerek

Bekapcsolásgátló

Lásd a „Munkapozíciók” táblázatot.

A készülék az 1-es és 3-as pozícióban csak ekkor kapcsolható be:

- ha a tálat (11) betette és bekattanásig elfordította

és

- a turmixgép hajtóművének védőfedelét (8) feltette.

Újrabekapcsolás elleni védelem

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, de a motor az áramszünet után nem lép újra működésbe. Az ismételt bekapcsoláshoz forgassa a forgókapcsolót **0/off** állásba, azután kapcsolja be.

Túlterhelés elleni védelem

Ha a motor használat közben magától leáll, a túlterhelés elleni védelem aktiválódik.

Lehetséges ok túl nagy mennyiségű élelmiszer egyidejű feldolgozása.

Biztonsági rendszerek bekapcsolása utáni teendőket lásd: „Segítség üzemzavar esetén”.

A használati utasítás különböző kivitelű készülékek leírását tartalmazza, lásd a modellválasztékot is (IV ábra). A készülék nem igényel karbantartást.

A készülék részei

Kérjük, hajtsa ki a képes oldalakat.

IV ábra:

Alapgép

1 Kioldógomb

2 Lengőkar

„Easy Armlift” funkció a felfelé történő karmozgás elősegítéséhez (lásd „Munkapozíciók”).

3 Forgókapcsoló

Kikapcsolás után (**0/off** állás) a készülék automatikusan a szerszámok cseréjéhez megfelelő helyzetbe áll.

MUM52..:

0/off = leállítás

M = pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartva nyomva.

1–4 fokozat, munkasebesség:

1 = alacsony fordulatszám – lassú,

4 = magas fordulatszám – gyors.

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..:

0/off = leállítás

M = pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartva nyomva.

1–7 fokozat, munkasebesség:

1 = alacsony fordulatszám – lassú,

7 = magas fordulatszám – gyors.

4 Működésjelző

(MUM54../55../56../58..)

Üzem közben világít (forgókapcsoló

M vagy **1–7** állásban). Villog, ha a

készülék kezelésében hiba történik, ha

kiold az elektronikus biztosíték, illetve a

készülék meghibásodása esetén, lásd a

„Segítség üzemzavar esetén” fejezetet.

5 Hajtómű-védőfedél

A hajtómű védőfedelének levételéhez nyomja meg a hátsó részt és vegye le a fedelet.

6 Hajtómű a

– szeletelőhöz és a

– citrusgyümölcs-préshez

(kiegészítő tartozék*).

Ha nem használja a készüléket,

helyezze fel a hajtómű védőfedelét.

7 Hajtómű a szerszámokhoz

(keverőszár, habverőszár, dagasztószár)

és a húsdarálóhoz (kiegészítő

tartozék*)

8 Turmixgép-hajtómű védőfedél

9 Hajtómű a turmixgéphez (kiegészítő

tartozék*)

Ha nem használja, helyezze fel a

turmixgép-hajtómű védőfedelét.

10 Kábeltárolás

MUM52../MUM54../MUM58..:

A kábelt a kábelrekeszben tároljuk

MUM55../MUM56..:

Automatikus kábelfeltetkerő

Tál tartozékokkal**11 Nemesacél keverőtál****12 Fedél****Szerszámok****13 Keverőszár****14 Habverőszár****15 Dagasztószár tésztaterelővel****16 Tartozéktáska**

A szerszámok és aprítótárcsák tárolásához.

Szeletelő**17 Tömőeszköz****18 Fedél betöltőnyílással****19 Aprítótárcsák**

a Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

b Forgó-őrletárcsa – durva/finom

c Őrletárcsa – közepes finomságú

20 Tárcsatartó**21 Ház kifolyónyílással****Turmixfeltét*****22 Turmixpohár****23 Fedél****24 Tölcsér**

* Ha egy tartozékrész nem alaptartozék, a kereskedésekben és a vevőszolgálatnál beszerezhető.

Munkapozíciók**☒ ábra:****Figyelem!**

A készüléket csak akkor működtesse, ha a szerszám/tartozék a következő táblázat szerinti megfelelő hajtóművön és a helyes pozíción van felhelyezve, és munkahelyzetben rögzítve lett.

A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.

Megjegyzés

A lengőkar „Easy Armlift” funkcióval van ellátva, mely a lengőkar felfelé történő mozgását segíti.

A munkapozíció beállítása:

- A kioldógombot nyomja le, a lengőkart pedig fordítsa el. Az egyik kezével segítse a mozgást.

- A lengőkart bekattanásig elforgatva állítsa a kívánt helyzetbe.

Pozíció	Hajtómű	MUM52..	MUM 54/55/56/58..
1			1-4 1-7
			1-4 1-7
			1-2 1-3
2		*	- -
			2-4 3-7
3			2-3 3-5
			3-4 5-7
4			3-4 5-7
			3-4 5-7

* A habverő-, keverőszár és dagasztószár behelyezése/kivétele; nagy feldolgozási mennyiség hozzáadása.

Kezelés**⚠ Sérülésveszély!**

Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót, ha a készülékkel való munkavégzéshez már minden előkészületet befejezett.

Figyelem!

A készüléket csak munkahelyzetben lévő tartozékkal/szerszámmal üzemeltesse. Ne járassa a készüléket üresen. A készüléket és a tartozékokat ne tegye ki hőforrásnak. A készülék részei nem alkalmasak mikro-hullámú sütőben való használatra.

- A készüléket és a tartozékokat az első használatba vétel előtt alaposan tisztítsa meg, lásd: „Tisztítás és ápolás”.

Fontos tudnivaló

A jelen használati utasításban a munkasebességhez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak. A 4-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez az értékek mindig zárójelben szerepelnek.

Ebben a használati utasításban egy matrica található a készülék szerszámok, ill. tartozékok használatakor érvényes munkasebességére vonatkozó irányértékekkel. Ajánlatos a matricát a készülékre ragasztani (C ábra).

Előkészítés

- Állítsa az alapkészüléket sima és tiszta felületre.

- Húzza ki a kábelt (D ábra).

MUM52../MUM54../MUM58..

Kábeltároló rekesz:

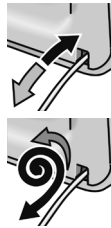
A kábelt húzza ki a kívánt hosszúságra.

MUM55../MUM56..

Automatikus kábelfeltekerő:

A kábelt egy mozdulattal húzza ki a kívánt hosszúságra (max. 100 cm) és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.

A kábel munkahosszának csökkentése: könnyedén húzza meg a kábelt, és hagyja a kívánt hosszúságra feltekeredni. Majd könnyedén ismét húzza meg a kábelt és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.



Figyelem!

A kábelt visszatolás közben ne csavarja el. Az automatikus kábelfeltekerővel felszerelt készüléken ne tolja vissza kézzel a kábelt. Ha a kábel beszorult, húzza ki egészen, és aztán hagyja feltekeredni.

- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.

Tál és szerszámok

⚠ A szerszámok forgása következtében fellépő sérülésveszély

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. Csak felhelyezett fedéllel (12) dolgozzon!

Szerszámot csak a hajtómű leállításakor cseréljen – kikapcsolás után a hajtómű még rövid ideig fut, és a szerszámcserehez megfelelő pozíción áll le.

A lengőkart csak a szerszám leállítását követően mozgassa.

A készüléket biztonsági okokból csak akkor szabad üzemeltetni, ha a nem használt hajtóművek le vannak takarva a hajtóművek védőfedelével (5, 8).

Figyelem!

A tálát csak akkor használja, ha ezzel a készülékkel dolgozik.

Keverőszár (13)

tészták keveréséhez, pl. kevert tésztákhoz



Habverőszár (14)

tojásfehérje, tejszín felveréséhez és könnyű tészták, pl. piskótatészta felveréséhez



Dagasztószár (15)

nehéz tészta gyúrásához és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani (pl. mazsola, csokoládélapocskák)



Műveletek a tálal és a szerszámokkal

D ábra:

- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba.
- A tál behelyezése: Helyezze fel az előredöntött tálát, majd tegye le, és forgassa el bekattanásig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- A feldolgozási műveletnek megfelelő keverőszárát, habverőszárát vagy dagasztószárát bekattanásig nyomja be a hajtóműbe.



Megjegyzés:

Dagasztószár esetében a tésztaterelőt el kell forgatni, amíg a dagasztószár be nem akad (**4b ábra**).

- A feldolgozandó hozzávalókat töltsse a táliba.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza az **1-es** pozícióba.
- Helyezze fel a fedelet.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

**Javaslatunk:**

- **Keverőszár:**
először 1-es (1-es) fokozaton keverje össze, majd válassza a 7-es (4-es) fokozatot
- **Habverőszár:**
7-es (4-es) fokozattal indítsa, majd 1-es (1-es) fokozaton folytassa
- **Dagasztószár:**
először 1-es (1-es) fokozaton keverje össze, majd 3-as (2-es) fokozaton dagasszon

Hozzávalók utántöltése

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A hozzávalókat a fedélen lévő adagolónyíláson át lehet utántölteni.

vagy

- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a **2-es** pozícióba.
- Töltsse be a hozzávalókat.

**A munka befejezése után**

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a **2-es** pozícióba.
- A szerszámot vegye ki a hajtóműből.
- Vegye le a tálat.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd: „Tisztítás és ápolás”.

**Szeletelő****⚠ Sérülésveszély**

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez.

Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg! A szeletelőt csak álló hajtómű és kihúzott hálózati csatlakozódugó mellett szabad feltenni, illetve levenni.

Ne nyúljon a betöltőnyílásba.

Figyelem!

A szeletelőt csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A szeletelőt soha ne szerelje össze az alapkészüléken. A szeletelőt csak a bemutatott üzemeltetési helyzetben szabad működtetni.

Túlterhelés elleni védelem**4 ábra:**

A szeletelő túlterheléséből fakadóan keletkező nagyobb károk elkerülése érdekében a készüléken, a szeletelő hajtótengelyén kialakításra került egy bevágás (tervezett törési hely). Túlterhelés esetén a hajtótengely ezen a helyen törik el. Új tárcsatartó és a hozzá tartozó hajtótengely a vevőszolgáltatnálnál kapható.

Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.

Feldolgozás az 5-ös (3-as) fokozaton.

Jelölés a forgó-vágótárcsán:

„1” a vastag vágási oldalhoz

„3” a vékony vágási oldalhoz

**Figyelem!**

A forgó-vágótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletelésére. Főtt, nem szétfővő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Forgó-örlőtárcsa – durva/finom

gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez. Feldolgozás 3-as (2-es) vagy 4-es (3-as) fokozaton.

Jelölés a forgó-örlőtárcsán:

„2” a durva örlési oldalhoz

„4” a finom örlési oldalhoz



Figyelem!

A forgó-örlőtárcsa nem alkalmas dió őrléséhez. Puha sajtot csak a durva oldalával 7-es (4-es) fokozaton reszeljen.

Örlőtárcsa – közepes finomságú

nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán), hűtött csokoládé és dió reszeléséhez, illetve darálásához.

Feldolgozás a 7-es (4-es) fokozaton.





Figyelem!

Az örlőtárcsa nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

Munka a szeletelővel

☑ ábra:

- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a **2-es** pozícióba. 
- A tál behelyezése:
Helyezze fel az előredöntött tálat, majd tegye le, és forgassa el bekattanásig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a **3-as** pozícióba. 
- A szeletelő hajtóművéről vegye le a hajtómű védőfedelét (**☑-5a ábra**).
- Tartsa meg a tárcsatartót az alsó végénél fogva. Közben mindkét hegynek felfelé kell mutatnia.
- Óvatosan helyezze a tárcsatartó hegyeire a kívánt vágó- vagy örlőtárcsát (**☑-6a ábra**).
A mindkét oldalukon használható tárcsáknál ügyeljen rá, hogy a kívánt oldal legyen felfelé.
- Fogja meg a tárcsatartót a felső végénél fogva, és helyezze a házba (**☑-6b ábra**).
- Tegye fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre), és az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el ütközésig.
- Helyezze a szeletelőt a **☑-8 ábrán** látható módon a hajtóműre, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- Adagolja a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel tolja be.

Figyelem!

Kerülje el a szeletelt élelmiszerek feltorlódását a kiömlőnyílásnál.

Tipp: Egyenletes vágáshoz a vékony vágnyílót kötegenként dolgozza fel.

Megjegyzés: Ha a feldolgozandó élelmiszer megakad a szeletelőben, kapcsolja ki a konyhai robotgépet, a hálózati csatlakozódugót húzza ki, várja meg, míg a hajtómű megáll, vegye le a szeletelő fedelét, és ürítse ki a betöltőnyílást.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Forgassa a szeletelőt az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
- Forgassa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
- Vegye le a tárcsatartót a tárcsával együtt. Ehhez alulról nyomja meg az ujjával a hajtótengelyt (**☑ ábra**).
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Turmixfeltét

⚠ Sérülésveszély az éles kések/a forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixfeltétet csak a hajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le! A turmixfeltétet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.

⚠ Forrázásveszély!


Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcseren keresztül gőz távozik. Legfeljebb 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Figyelem!

A turmixfeltét megsérülhet. Ne dolgozzon mélyhűtött hozzávalókkal (kivéve jégkocka). Ne járassa a turmixfeltétet üresen.

Munka a turmixgéppel

☑ ábra:

- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a **4-es** pozícióba. 
- A turmixgép-hajtómű védőfedelét vegye le.

- Helyezze fel a turmixpoharat (a markolat jelölése az alapkészülék jelölésén legyen), és az óramutató járásával ellenkező irányban fordítsa el ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat.
Maximális folyékony mennyiség = 1,25 liter; maximális habos vagy forró folyadékmennyiség = 0,5 liter; optimális feldolgozási mennyiség, szilárd = 50-100 gramm;
- Tegye fel a fedelet, és fordítsa el a turmixfeltét fogójába ütközésig az óramutató járásával ellenkező irányba. A fedélnek be kell reteszelnie.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

Hozzávalók utántöltése

■-8. ábra:

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Vegye le a fedelet, és töltse be a hozzávalókat
vagy
- vegye ki a tölcserét, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be
vagy
- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcser segítségével.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A turmixfeltétet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el, és vegye le.

Tipp: Legjobb, ha a turmixfeltétet közvetlenül a használat után megtisztítja.

Tisztítás és ápolás

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.

Az alapgép tisztítása

⚠ Áramütés veszélye!

Soha ne merítse az alapgépet vízbe és ne tartsa folyó víz alá. Ne használjon gőztisztítót.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Az alapkészüléket és a hajtóművek védőfedelét nedves törlővel tisztítsa meg. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószeret.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

A tál és a szerszámok tisztítása

A tál és a szerszámok mosogatógépben tisztíthatók. A műanyag tartozékokat a mosogatógépben ne szorítsa be, mert a mosogatás folyamán ezeknél maradandó alakváltozás is lehetséges!

A szeletelő tisztítása

A szeletelő minden alkatrésze tisztítható mosogatógépben.

Tipp: A például sárgarépa feldolgozása után visszamaradó pirosas elszíneződés eltávolításához öntsön egy kis étolajat egy törlőruhára, és azzal dörzsölje át a szeletelőt (az aprítótárcsákat ne). Ezután mossa el a szeletelőt.

A turmixfeltét tisztítása

⚠ Sérülésveszély az éles kések miatt!

A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel. A turmixpohár, a fedél és a tölcser mosogatógépben tisztítható.

Tipp: Folyadékok feldolgozását követően gyakran az is elég, ha a turmixfeltétet a készüléken tisztítja meg, anélkül, hogy levenné. Ehhez öntsön egy kevés mosogatószeres vizet a feltett turmixfeltétbe. Néhány másodpercre kapcsolja be a turmixgépet (**M** fokozat). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixfeltétet.

Fontos tudnivaló


Szükség esetén tisztítsa meg a tartozék-táskát. Vegye figyelembe a táskában lévő ápolási útmutatást.

Tárolás

⚠ Sérülésveszély!

Ha nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

☑ ábra:

- A szerszámokat és az aprítótárcsákat a tartozéktáskában tárolja.
- A tartozéktáskát a tálban tárolja.
- Tárolás az eredeti csomagolásban: lásd  ábra.

Segítség üzemzavar esetén

⚠ Sérülésveszély!

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

Fontos tudnivaló a MUM54../MUM55../MUM56../MUM58.. készülékhez

Ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték, illetve a készülék meghibásodása esetén villog a működésjelző.

A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.

A fellépett problémát először az alábbi útmutatások segítségével próbálja meg elhárítani.

Hibajelenség

A készülék nem indul.

Hibaelhárítás

- Ellenőrizze az áramellátást.
- Ellenőrizze a hálózati csatlakozódugót.
- Ellenőrizze a lengőkart.
Megfelelő pozícióban van? A helyére kattant?
- A turmixfeltétet, ill. a tálát fordítsa el ütközésig.
- Tegye fel a turmixfeltét fedelét, és csavarja rá ütközésig.
- A hajtóművek védőfedeleit tegye fel a nem használt hajtóművekre.
- Az újrabekapcsolás elleni védelem aktív. A készüléket állítsa **0/off** állásba, és azután kapcsolja vissza a kívánt fokozatra.

Hibajelenség

A készülék használat közben kikapcsol. A túlterhelés elleni védelem mostantól aktív. Túl sok élelmiszert dolgozott fel egyidejűleg.


Hibaelhárítás

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Csökkentse a feldolgozási mennyiséget.
- Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket (lásd „Felhasználási példák”)!

Hibajelenség

Járó hajtómű mellett véletlenül megnyomta a kioldógombot. A lengőkar felfelé mozog. A hajtómű lekapcsol, de nem a szerszámcserehez megfelelő helyzetben áll meg.

Hibaelhárítás

- Állítsa a forgókapcsolót a **0/off** állásba.
- Mozgassa a lengőkart **1-es** helyzetbe. 
- Kapcsolja be a készüléket (1-es fokozat).
- Kapcsolja ki újra a készüléket.

A szerszám a szerszámcserehez megfelelő helyzetben áll meg.

Hibajelenség

A turmixgép nem kezd el működni vagy használat közben leáll, a hajtómű „zúg”. A kés blokkolva van.

Hibaelhárítás

- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a turmixfeltétet, és távolítsa el az akadályt.
- Helyezze vissza a turmixfeltétet.
- Kapcsolja be a készüléket.

Fontos tudnivaló

Ha az üzemzavar ily módon nem szüntethető meg, kérjük, forduljon a vevőszolgálatához.

Alkalmazási példák

Tejszínhab

– 100 g-600 g

- A tejszínt 1½-4 percig 7-es (4-es) fokozaton (a tejszín mennyiségétől és tulajdonságaitól függően) a habverőszárral verje fel.



Tojásfehérje

– 1-8 tojásfehérje

- A tojásfehérjét 4-6 percig 7-es (4-es) fokozaton verje fel a habverőszárral.



Piskótatészta

Alaprecept

- 2 tojás
- 2-3 evőkanál forró víz
- 100 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 70 g liszt
- 70 g étkezési keményítő
- esetleg sütőpor
- A hozzávalókat (a liszt és az étkezési keményítő kivételével) a habverőszárral kb. 4-6 percig 7-es (4-es) fokozaton verje habosra.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1-es (1-es) fokozatra, és az átszitált lisztet és étkezési keményítőt kb. ½-1 perc alatt kanalanként adagolja hozzá.



Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kevert tészta

Alaprecept

- 6 tojás
- 500 g cukor
- 1 csipet só
- 2 csomag vaníliás cukor, vagy ½ citrom héja
- 500 g vaj vagy margarin (szobahőmérsékletű)
- 1000 g liszt
- 1 csomag sütőpor
- 250 ml tej
- A tojásokat, a cukrot, sőt és vaníliás cukrot, ill. a citromhéjat kb. 10 másodpercig 1-es (1-es) fokozaton a keverőszárral keverje el.



- Állítsa a készüléket 5-ös (3-as) fokozatra, és kb. 120 másodpercig keverjen vele.
- Adja hozzá a vajat, és kb. 60 másodpercig 3-as (2-es) fokozaton dolgozza el.
- Adja hozzá a lisztet és a sütőport, és kb. 2 percig 1-es (1-es) fokozaton keverje el.
- Állítsa a készüléket 3-as (2-es) fokozatra, és 2 perc alatt fokozatosan öntse bele a tejet.

Maximális mennyiség: 1 x alaprecept

Omlós tészta

Alaprecept

- 125 g vaj (szobahőmérsékletű)
 - 100-125 g cukor
 - 1 tojás
 - 1 csipet só
 - kevés citromhéj vagy vaníliás cukor
 - 250 g liszt
 - esetleg sütőpor
 - A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es (1-es) fokozaton, azután kb. 2-3 percig a 6-os (3-as) fokozaton.
- 500 g-nál több liszt esetén:
- A dagasztószárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es (1-es) fokozaton, azután kb. 3-4 percig a 3-as (2-es) fokozaton.



Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kelt tészta

Alaprecept

- 500 g liszt
- 1 tojás
- 80 g zsír (szobahőmérsékletű)
- 80 g cukor
- 200-250 ml langyos tej
- 25 g friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő
- ½ citrom héja
- 1 csipet só
- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3-6 percig a 3-as (2-es) fokozaton.



Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Gyúrt tészta

Alaprecept

- 300 g liszt
- 3 tojás
- igény szerint 1-2 evőkanál (10-20 g) hideg víz

- Az összetevőket kb. 3-5 percig 3-as (2-es) fokozaton gyúrja össze.

Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept

Kenyértészta

Alaprecept

- 1000 g liszt
- 3 csomag száraz élesztő
- 2 teáskanál só
- 660 ml meleg víz

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 4-5 percig a 3-as (2-es) fokozaton.

Majonéz

- 2 tojás
- 2 teáskanál mustár
- ¼ l olaj
- 2 evőkanál citromlé vagy ecet
- 1 csipet só
- 1 csipet cukor

A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig 3-as (2-es) vagy 4-es (3-as) fokozaton dolgozza fel a turmixgépben.
- A turmixgépet kapcsolja a 7-es (4-es) fokozatra, az olajat a tölcséren keresztül lassan adja hozzá és addig keverje tovább, amíg a majonéz jól összekeveredik.

A majonézt rögtön használja fel, ne tárolja.



Ártalmatlanítás






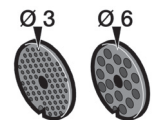
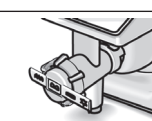
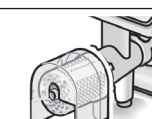
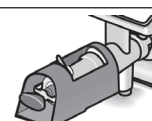


A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa. Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg. A jelenleg használatos ártalmatlanítási módokról érdeklődjön a szakkereskedésben.


Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 151/2003. (IX.22.) számú kormányrendelet szabályozza. 3 munkanapon belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedő kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik a lehető legrövidebb időn belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10) BkM-lpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A változtatások jogát fenntartjuk.

Kiegészítő tartozékok

	MUZ5ZP1 Citrusgyümölcs-prés	Narancs, citrom és grapefruit préseléséhez.
	MUZ5CC1 Aprító	Gyümölcsök és zöldségek azonos méretű kockára vágásához.
	MUZ5FW1 Húsdaráló	Friss hús aprításához tatár bifsztekhez vagy fasírtához.
	MUZ45LS1 Lyuktár-csa-készlet finom (3 mm), durva (6 mm)	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. A finom pástétomokhoz és szendvicsszeletekhez, a durva sült kolbászhoz és szalonnához.
	MUZ45SV1 Kinyomós sütemény-előtét	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Fémsablonokkal 4 különböző süteményformához.
	MUZ45RV1 Reszelő előtét	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Dió, mandula, csokoládé forgácsolásához és szárított zsemle reszeléséhez.
	MUZ45FV1 Gyümölcsprés előtét	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Bogyós gyümölcsök (kivéve málna), paradicsom és csipkebogyó préseléséhez. A készülék pl. a ribizlit egyidejűleg automatikusan kimagozza, szárát eltávolítja.
	MUZ45PS1 Hasábburgonya-szeletelő tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya hasábburgonyává történő szeleteléséhez.
	MUZ45AG1 Szeletelő-tárcsa ázsiai zöldséghez	MUZ5DS1 szeletelőhöz. A gyümölcsöt és zöldséget vékony csíkokra vágja ázsiai zöldségekhez.

	<p>MUZ45RS1 Őrlőtárcsa, durva</p>	<p>MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya reszeléséhez, pl. reszelt süteményhez vagy gombóchoz.</p>
	<p>MUZ45KP1 Krumplilán- gos-tárcsa</p>	<p>MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya krumplilángoshoz való reszeléséhez, valamint gyümölcsök és zöldségek vastag szeletekre való szeleteléséhez.</p>
	<p>MUZ5ER2 Nemesacél keverőtál</p>	<p>A tálban legfeljebb 750 g lisztet és a hozzávalókat lehet feldolgozni.</p>
	<p>MUZ5KR1 Műanyag keverőtál</p>	<p>A tálban legfeljebb 750 g lisztet és a hozzávalókat lehet feldolgozni.</p>
	<p>MUZ5MX1 Turmixfeltét, műanyag</p>	<p>Italok turmixolásához, gyümölcsök és zöldségek pürésítéséhez, majonéz készítéséhez, gyümölcs és dió aprításához, jégkocka aprításához.</p>
	<p>MUZ5MM1 Multifunkciós mixer</p>	<p>Zöldfűszerek, zöldségek, alma és hús aprításához, répa, retek és sajt reszeléséhez, dió- és csokoládéfor- gács készítéséhez.</p>

Ha egy tartozékrész nem alaptartozék, a kereskedésekben vagy a vevőszolgálatnál beszerezhető.

Felicitări pentru achiziționarea noului dumneavoastră aparat de fabricație Bosch. Informații suplimentare privind produsele noastre găsiți pe pagina noastră de Internet.

Conținut

Pentru siguranța dumneavoastră	123
Sisteme de siguranță.....	125
Dintr-o privire	126
Poziții de lucru	127
Utilizare.....	127
Curățarea și îngrijirea	131
Depozitarea	131
Ajutor în caz de defecțiune	132
Exemple de utilizare	132
Aruncare la gunoi	134
Condiții de garanție.....	134
Accesorii speciale.....	135

Pentru siguranța dumneavoastră

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare, pentru a obține indicații importante privind siguranța și operarea acestui aparat. Nerespectarea instrucțiunilor privind utilizarea corectă a aparatului exclude răspunderea producătorului pentru defecțiunile rezultate din aceasta.

Acest aparat este destinat preparării unor cantități de uz casnic sau unor aplicații similare în spații non-comerciale. Dintre aplicațiile similare uzului casnic fac parte, de exemplu, utilizarea în bucătăriile angajaților din magazine, birouri, întreprinderi agricole și alte întreprinderi meșteșugărești, utilizarea de către clienți în pensiuni, hoteluri mici sau alte spații de cazare asemănătoare. Folosiți aparatul numai pentru cantități și durate de preparare specifice uzului casnic. Nu depășiți cantitățile maxime admise (vezi „*Exemple de utilizare*”)! Acest aparat este indicat pentru amestecat, frământat și bătut alimente. El nu trebuie utilizat la amestecarea altor materii sau substanțe. În cazul utilizării accesoriilor admise de producător sunt posibile și alte aplicații. Folosiți aparatul numai cu accesoriile originale. La folosirea accesoriilor respectați instrucțiunile de utilizare anexate. Vă rugăm să păstrați instrucțiunile de utilizare. În cazul transmiterii aparatului către terți predați și instrucțiunile de utilizare.

Indicații generale privind siguranța

Pericol de electrocutare!

Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Aparatul și cablul său de racordare trebuie ținute departe de copii. Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu experiență și cunoștințe deficitare, dacă ele sunt supravegheate sau au fost instruite referitor la utilizarea sigură a aparatului și au înțeles pericolele rezultate din aceasta.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și lucrările de întreținere destinate utilizatorului nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce îl utilizați. Conectați și utilizați aparatul numai conform indicațiilor de pe plăcuța cu caracteristici. Folosiți aparatul numai în spații interioare, la temperatura camerei și la o altitudine de până la 2000 m deasupra nivelului mării. Când nu este supravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare, aparatul trebuie întotdeauna deconectat de la rețeaua electrică.

Nu trageți cablul peste muchii ascuțite sau suprafețe fierbinți. Utilizați aparatul numai în cazul în care cablul de alimentare și aparatul nu prezintă deteriorări. Dacă se deteriorează cablul de racordare al aparatului, el trebuie înlocuit de către producător, serviciul acestuia pentru clienți sau de o persoană calificată corespunzător, pentru a evita pericolele. Reparațiile la aparat trebuie executate numai de către serviciul nostru pentru clienți.

Indicații de siguranță pentru acest aparat

⚠ Pericol de rănire!

⚠ Pericol de electrocutare!

Introduceți ștecherul în priză abia când sunt încheiate toate pregătirile pentru lucrările cu aparatul. În cazul neutilizării aparatului scoateți ștecherul din priză. Înainte de remedierea unei defecțiuni se scoate ștecherul din priză. Nu cufundați niciodată aparatul în lichid și nu-l țineți sub apă în curgere. Nu folosiți aparate de curățat cu aburi. Porniți și opriți aparatul exclusiv cu comutatorul rotativ.

⚠ Pericol de accidentare din cauza uneltelor care se rotesc!

Înainte de înlocuirea accesoriilor sau a pieselor auxiliare care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie oprit și deconectat de la rețeaua electrică. După oprire, sistemul de acționare mai funcționează în virtutea inerției pentru scurt timp și se oprește în poziția de schimbare a uneltei. Nu reglați brațul rotativ în timp ce aparatul este pornit. Așteptați oprirea completă a sistemului de acționare. Nu atingeți piesele rotative. Nu introduceți niciodată mâinile în castron în timpul funcționării. Nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.

Lucrați numai cu capacul pus!

Din motive de siguranță, aparatul poate fi utilizat numai dacă sistemele de acționare neutilizate sunt acoperite cu capace de protecție.

⚠ Pericol de accidentare din cauza cuțitelor ascuțite!

Nu introduceți mâinile în cuțitele și muchiile ascuțite ale discurilor de mărunțire. Prindeți discurile de mărunțire numai de margine! Nu atingeți cuțitul mixerului cu mâinile goale.

Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite/sistemului de acționare rotativ!

Nu introduceți niciodată mâinile în mixerul montat! Utilizați mixerul numai în stare asamblată și cu capacul pus.

Pericol de opărire!

La prelucrarea de alimente fierbinți iese abur prin pâlnia capacului. Se introduc maximum 0,5 litri de lichid fierbinte sau spumant.

Important!

Folosiiți aparatul numai cu accesoriile originale. La folosirea accesoriilor respectați instrucțiunile de utilizare anexate. Utilizați numai o singură unealtă, respectiv un singur accesoriu în același timp.

Explicarea simbolurilor de pe aparat și accesorii



Urmați indicațiile din instrucțiunile de utilizare.



Atenție! Cuțite rotative.



Atenție! Unelte rotative.
Nu introduceți mâinile în orificiul de umplere.

Important!

Curățați obligatoriu aparatul temeinic, după fiecare utilizare sau după o perioadă mai îndelungată de neutilizare. → „Curățarea și îngrijirea” vezi pagina 131

Sisteme de siguranță

Siguranța la pornire

Vezi tabelul „Poziții de lucru”.

Aparatul se poate porni numai în pozițiile 1 și 3:

- dacă a fost utilizat castronul (11) și a fost înșurubat până la fixarea fermă în poziție și
- este aplicat capacul de protecție al mixerului (8).

Siguranța la repornire

În cazul unei întreruperi a alimentării electrice, aparatul rămâne în funcțiune, dar motorul nu pornește din nou. Pentru repornire răsuciți comutatorul rotativ în poziția **0/off** și porniți.

Siguranța la suprasarcină

Dacă motorul se oprește automat în timpul utilizării, înseamnă că este activată siguranța la suprasarcină. O cauză poate fi prepararea unor cantități mari de alimente în același timp.

Pentru modul de procedură la activarea unui sistem de siguranță vezi secțiunea „Ajutor în caz de defecțiuni”.

În instrucțiunile de utilizare sunt descrise diferite modele. Vezi și prezentarea generală a modelelor (**figura IV**). Aparatul nu necesită întreținere.

Dintr-o privire

Vă rugăm să depliați la paginile cu imagini.

Figura A:

Aparatul de bază

1 Tasta de deblocare

2 Brațul rotitor

Funcția „Easy Armlift“ pentru mișcarea brațului în sus (vezi „Poziții de lucru“).

3 Comutatorul rotativ

După oprire (poziția **0/off**) aparatul ajunge automat în poziția optimă pentru schimbarea ustensilelor.

MUM52..:

0/off = Oprise

M = Pornire momentană cu turație maximă, ținerea comutatorul în poziție fixă pentru durata de amestecare dorită.

Treapta **1-4**, viteza de lucru:

1 = turație joasă – lentă,

4 = turație mare – rapidă.

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..:

0/off = Oprise

M = Pornire momentană cu turație maximă, ținerea comutatorul în poziție fixă pentru durata de amestecare dorită.

Treapta **1-7**, viteza de lucru:

1 = turație joasă – lentă,

7 = turație mare – rapidă.

4 Indicator de funcționare

(**MUM54../55../56../58..**)

Se aprinde în timpul funcționării (comutatorul rotativ pe **M** sau **1-7**). Se aprinde intermitent atunci când apar erori în timpul funcționării aparatului, la declanșarea siguranței electronice, respectiv în cazul unei defecțiuni a aparatului, vezi capitolul „Ajutor în caz de defecțiuni“.

5 Capacul de protecție al sistemului de acționare

Pentru scoaterea capacului de protecție al sistemului de acționare apăsați pe partea din spate și scoateți capacul.

6 Sistemul de acționare pentru

– tăietorul continuu și

– presa de citrice (accesorii speciale*)

Când nu utilizați aparatul, aplicați capacul de protecție al sistemului de acționare.

7 Sistemul de acționare pentru ustensile

(palete de amestecare, tel pentru bătut, palete de frământare) și mașina de tocat carne (accesorii speciale*)

8 Capacul de protecție al mixerului

9 Sistemul de acționare pentru mixer

(accesorii speciale*)

Când nu utilizați aparatul, aplicați capacul de protecție al mixerului.

10 Depozitarea cablului

MUM52../MUM54../MUM58..:

păstrarea cablului în compartimentul pentru cablu

MUM55../MUM56..:

sistem automat de derulare a cablului

Castronul cu accesorii

11 Castronul pentru amestecat din oțel inoxidabil

12 Capac

Ustensile

13 Palete de amestecare

14 Tel pentru bătut

15 Palete de frământare cu îndepărtător de aluat

16 Geantă pentru accesorii

Pentru păstrarea ustensilelor și discurilor de mărunțire.

Tăietor continuu

17 Apăsător

18 Capac cu canal de alimentare

19 Discuri de mărunțire

a Disc tăietor bilateral – gros/subțire

b Discul răzuitor bilateral – gros/fin

c Disc de răzuit – finețe medie

20 Suportul pentru discuri

21 Carcasă cu deschizătură de evacuare

Mixer*

22 Paharul mixerului

23 Capac

24 Pâlnie

* Dacă un accesoriu nu este conținut în volumul de livrare, el poate fi obținut din comerț și de la Serviciul pentru clienți.

Poziții de lucru

Figura 8:

Atenție!

Folosiți aparatul numai dacă ustensila/accesoriul a fost montat conform acestui tabel pe sistemul de acționare corect și în poziția corectă și se află în poziție de lucru. Brațul rotitor trebuie fixat bine în fiecare poziție de lucru.

Observație

Brațul rotitor este dotat cu funcția „Easy Armlift“, care susține mișcarea brațului rotitor în sus.

Reglarea poziției de lucru:

- Apăsăți tasta de deblocare și mișcați brațul rotitor. Susțineți mișcarea cu mâna.
- Mișcați brațul rotitor până la fixarea lui în poziția dorită.

Poziția	Sistemul de acționare	MUM52..	MUM 54/55/56/58..	
1			1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2		*	-	-
3			2-4	3-7
			2-3	3-5
4			3-4	5-7
			3-4	5-7

* Introducerea / scoaterea telului pentru bătut, paletelor de amestecare și paletelor de frământare; adăugarea unor cantități mari pentru preparare.

Utilizare

⚠ Pericol de rănire!

Introduceți ștecherul de rețea în priză abia când sunt încheiate toate pregătirile pentru lucrul cu aparatul.

Atenție!

Utilizați aparatul numai cu accesoriile/ustensila în poziție de lucru. Nu utilizați aparatul fără ingrediente. Nu expuneți aparatul și accesoriile la surse de căldură. Piese nu sunt adecvate pentru folosirea la microunde.

- Înainte de prima utilizare curățați bine aparatul și accesoriile, vezi „Curățare și întreținere”.

Observație importantă

Valorile orientative recomandate pentru viteza de lucru în aceste instrucțiuni de utilizare se referă la aparatele cu un comutator rotativ cu 7 trepte. Pentru aparatele cu comutator rotativ cu 4 trepte, valorile se găsesc în spate, în paranteze. În aceste instrucțiuni de utilizare se găsește un autocolant cu valorile orientative pentru viteza de lucru a aparatului la utilizarea ustensilelor, respectiv accesoriilor. Vă recomandăm să aplicați acest autocolant pe aparat (figura 9).

Pregătirea

- Așezați aparatul pe o bază netedă și curată.

- Extrageți cablul (figura 10).

MUM52../MUM54../MUM58..

Compartiment de depozitare a cablului: extrageți cablul până la lungimea dorită.

MUM55../MUM56..

Sistem automat de derulare a cablului: trageți cablul într-o singură mișcare până la lungimea dorită (max. 100 cm) și eliberați-l încet; cablul s-a fixat.



Reduceți lungimea de utilizare a cablului: trageți ușor de cablu și lăsați-l să se ruleze până la lungimea dorită. Apoi trageți din nou ușor de cablu și eliberați-l încet; cablul s-a fixat.

Atenție!

Nu răsuciți cablul la introducere. La aparatele cu sistem automat de derulare a cablului, nu introduceți cablul, manual. Dacă se înțepenește cablul, trageți-l complet și lăsați-l să se ruleze.

- Conectați ștecherul de rețea.

Castron și ustensile

⚠ Pericol de rănire din cauza ustensilelor care se rotesc

Nu introduceți niciodată mâinile în castron în timpul funcționării. Lucrați numai cu capacul pus (12)!

Schimbați ustensila numai când sistemul de acționare este oprit. După oprire, sistemul de acționare mai funcționează în virtutea inerției pentru scurt timp și se oprește în poziția de schimbare a ustensilei.

Mișcați brațul rotitor numai după oprirea ustensilei.

Din motive de siguranță, aparatul trebuie utilizat numai dacă sistemele de acționare neutilizate sunt acoperite cu capace de protecție (5, 8).

Atenție!

Utilizați castronul numai pentru lucrul cu acest aparat.

Palete de amestecare (13)

pentru amestecarea aluaturilor, de exemplu, pandișpan



Tel pentru bătut (14)

pentru baterea albușurilor, smântânei și pentru baterea aluaturilor ușoare, de ex. aluat tip biscuit



Palete de frământare (15)

pentru frământarea aluaturilor grele și amestecarea unor ingrediente care nu trebuie mărunțite (de exemplu stafide, foițe de ciocolată)



Lucrul cu castronul și ustensilele

Figura 3:

- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Introducerea castronului: Introduceți castronul înclinat în față și așezați-l și după aceea rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până se fixează.
- În funcție de sarcina de prelucrare, montați paletetele de amestecare, telul pentru bătut sau paletetele de frământare până la fixarea acestora în sistemul de acționare.



Observație:

La paletetele de frământare rotiți îndepărtătorul de aluat, până când paleta se poate fixa (figura 3-4b).

- Puneți ingredientele de prelucrat în castron.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 1.
- Așezați capacul.
- Se poziționează comutatorul rotativ pe treapta dorită.



Recomandarea noastră:

- **Paletetele de amestecare:** mai întâi amestecați la treapta 1 (1), iar după aceea selectați treapta 7 (4)
- **Tel pentru bătut:** treapta 7 (4), incorporați amestecând la treapta 1 (1)
- **Paletete pentru frământare:** mai întâi amestecați la treapta 1 (1), frământați la treapta 3 (2)

Adăugarea ingredientelor

- Opriți aparatul cu comutatorul rotativ.
 - Adăugați ingredientele prin deschiderea pentru umplere din capac.
- sau
- Scoateți capacul.
 - Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
 - Se introduc ingredientele.



După încheierea lucrului

- Opriiți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Scoateți capacul.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Scoateți ustensila din sistemul de acționare.
- Scoateți castronul.
- Se curăță toate piesele, vezi „Curățarea și îngrijirea”.



Tăietor continuu

⚠ Pericol de rănire

Nu introduceți mâinile în cuțitele și muchiile ascuțite ale discurilor de mărunțire.

Prindeți discurile de mărunțire numai de margine!

Montați/demontați tăietorul continuu numai când sistemul de acționare este oprit și ștecherul de rețea este scos din priză.

Nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.

Atenție!

Folosiți tăietorul continuu numai în stare complet asamblată. Să nu asamblați niciodată tăietorul continuu pe aparatul de bază. Folosiți tăietorul continuu numai în pozițiile de funcționare enumerate.

Protecție împotriva suprasolicitării

Figura 17:

Pentru a preveni survenirea unor defecțiuni mai mari la aparatul dvs., în cazul unei suprasolicități a tăietorului continuu, axul sistemului de acționare al tăietorului continuu are o creștătură (punct de rupere prestabilit). În caz de suprasolicitare, axul sistemului de acționare se rupe în acest loc. De la Serviciul clienți se poate furniza un nou suport pentru discuri cu ax al sistemului de acționare.

Disc tăietor bilateral – gros/subțire



pentru tăierea fructelor și legumelor. Prelucrare la treapta 5 (3).

Marcaje pe discul tăietor bilateral:
„1” pentru partea groasă a discului
„3” pentru partea subțire a discului

Atenție!

Discul tăietor bilateral nu este adecvat pentru tăierea brânzeturilor de consistență tare, pâinii, chifelor și ciocolatei. Tăiați cartofii fierți numai după ce s-au răcit.

Disc răzuitor bilateral – grosier / fin



pentru răzuirea legumelor, fructelor și brânzeturilor, cu excepția brânzeturilor de consistență tare (de exemplu parmezan). Prelucrare la treapta 3 (2) sau 4 (3).

Marcaje pe discul răzuitor bilateral:
„2” pentru partea de răzuire grosieră
„4” pentru partea de răzuire fină

Atenție!

Discul răzuitor bilateral nu este adecvat pentru măcinatul nucilor. Răzuțiți brânzeturile cu consistență moale numai pe partea grosieră la treapta 7 (4).

Disc de răzuit – finețe medie



pentru răzuirea cartofilor cruzi, brânzeturilor cu consistență tare (de ex. parmezan), ciocolatei răcită și nucilor.

Prelucrare la treapta 7 (4).

Atenție!

Discul de răzuit nu este adecvat pentru răzuirea brânzeturilor cu consistență moale sau a brânzeturilor feliate.

Lucrul cu tăietorul continuu

Figura 18:

- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Introducerea castronului:
Introduceți castronul înclinat în față și așezați-l și după aceea rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până se fixează.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 3.
- Scoateți capacul de protecție al sistemului de acționare al tăietorului continuu (figura 18-5a).
- Țineți bine suportul pentru discuri de capătul de jos. Ambele vârfuri trebuie să fie orientate în sus.



- Aplicați cu atenție discul tăietor sau răzuitor dorit pe vârfurile suportului pentru discuri (**figura G-6a**).
La discurile bilaterale aveți în vedere ca partea dorită să se afle deasupra.
- Prindeți suportul pentru discuri de capătul de sus și introduceți-l în carcasă (**figura G-6b**).
- Aplicați capacul (respectați marcajul) și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la limită.
- Așezați tăietorul continuu pe sistemul de acționare, așa cum se indică în **figura G-8** și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la limită.
- Aduceți comutatorul rotativ pe treapta recomandată.
- Introduceți alimentele care urmează să fie preparate în canalul de alimentare și împingeți-le cu apăsătorul.

Atenție!

Evitați aglomerarea materialului în deschizătura de evacuare.

Sugestie: Pentru a obține rezultate uniforme ale tăierii prelucrați produsele subțiri în mănunchiuri.

Observație: Dacă alimentele, pe care le prelucrați, se blochează în tăietorul continuu, opriți robotul de bucătărie, trageți ștecherul de rețea din priză, așteptați oprirea sistemului de acționare, ridicați capacul tăietorului continuu și goliți canalul de alimentare.

După încheierea lucrului

- Opriți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Rotiți tăietorul continuu în sensul invers acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Se rotește capacul în sens contrar acelor de ceasornic și se scoate.
- Extrageți suportul pentru discuri cu tot cu disc. Pentru aceasta apăsați cu degetul de jos, pe axul sistemului de acționare (**figura I**).
- Curățați piesele.

Mixer

⚠ Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite / sistemului de acționare rotativ!

Nu introduceți niciodată mâinile în mixerul montat! Montați / demontați mixerul numai când sistemul de acționare este oprit! Utilizați mixerul numai în stare asamblată și cu capacul pus.

⚠ Pericol de opărire!


La prelucrarea de alimente fierbinți iese abur prin pâlnia capacului. Se introduc maximum 0,5 litri de lichid fierbinte sau spumant.

Atenție!

Mixerul se poate deteriora. Nu prelucrați ingrediente congelate (cu excepția cuburilor de gheață). Mixerul nu trebuie să lucreze fără ingrediente.

Utilizarea mixerului

Figura J:

- Apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 4. 
- Scoateți capacul de protecție al sistemului de acționare pentru mixer.
- Așezați paharul mixerului (cu marcajul de la mâner pe marcajul aparatului de bază) și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până la limită.
- Se introduc ingredientele.
Cantitate maximă de lichid = 1,25 litri;
cantitate maximă de lichide fierbinți sau spumante = 0,5 litri;
cantitate optimă de prelucrare,
fix = de la 50 până la 100 de grame;
- Așezați capacul și rotiți-l în mânerul mixerului în sens invers acelor de ceasornic, până la limită. Capacul trebuie fixat bine.
- Se poziționează comutatorul rotativ pe treapta dorită.

Adăugarea ingredientelor

Figura 8-8:

- Opriți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Scoateți capacul și introduceți ingredientele

sau

- extrageți pâlnia și introduceți ingredientele solide prin deschiderea pentru umplere, puțin câte puțin

sau

- introduceți ingredientele lichide prin pâlnie.

După încheierea lucrului

- Opriți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Rotiți mixerul în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.

Sugestie: Cel mai bine este să se curețe mixerul imediat după folosire.

Curățarea și îngrijirea

Atenție!

Nu folosiți detergenți abrazivi. Suprafețele pot fi deteriorate.

Curățarea aparatului de bază

⚠ Pericol de electrocutare!

Nu cufundați niciodată aparatul de bază în apă și nu-l țineți niciodată sub apa în curgere. Nu folosiți aparate de curățat cu aburi.

- Scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Ștergeți aparatul de bază și capacul de protecție al sistemului de acționare cu o lavetă umedă. În caz de nevoie folosiți puțin detergent.
- După aceea ștergeți aparatul cu o lavetă până la uscare.

Curățarea castronului și ustensilelor

Castronul și ustensilele pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu forțați piesele din material plastic în mașina de spălat vase deoarece este posibilă deformarea lor remanentă în timpul spălării!

Curățarea tăietorului continuu

Toate piesele tăietorului continuu se pot spăla în mașina de spălat vase.

Sugestie: Pentru a îndepărta petele roșii, care apar de exemplu, după prelucrarea morcovilor, adăugați puțin ulei alimentar pe o lavetă și frecați tăietorul continuu (cu excepția discurilor de mărunțire). După aceea spălați tăietorul continuu.

Curățarea mixerului

⚠ Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite!

Nu atingeți cuțitul mixerului cu mâinile goale.

Paharul mixerului, capacul și pâlnia pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Sugestie: După prelucrarea lichidelor este suficient să curățați mixerul fără a-l extrage din aparat. Pentru aceasta puneți puțin detergent de vase în mixerul montat. Porniți mixerul pentru câteva secunde (treapta M). Aruncați apa de spălat și clătiți mixerul cu apă limpede.

Observație importantă

Dacă este necesar, curățați geanta pentru accesorii. Respectați instrucțiunile de îngrijire din geantă.

Depozitarea

⚠ Pericol de rănire!

În cazul neutilizării aparatului scoateți ștecherul de rețea din priză.

Figura 8:

- Stivuiți ustensilele și discurile de mărunțire în geanta pentru accesorii.
- Păstrați geanta pentru accesorii în castron.
- Pentru păstrarea în ambalajul original vezi figura 8.

Ajutor în caz de defecțiune

Pericol de rănire!

Înainte de remedierea unei defecțiuni se scoate ștecherul de rețea din priză.

Observație importantă pentru MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

O eroare survenită în timpul utilizării, o declanșare a siguranțelor electronice, respectiv un aparat defect sunt indicate de aprinderea intermitentă a indicatorului de funcționare.

Brațul rotitor trebuie fixat bine în fiecare poziție de lucru.

Mai întâi încercați să remediați problema survenită pe baza instrucțiunilor prezentate în cele ce urmează.

Defecțiune

Aparatul nu pornește.

Remediere

- Verificați alimentarea electrică.
- Verificați ștecherul de rețea.
- Controlați brațul rotitor.
Poziția corectă? Este fixat bine?
- Se înșurubează mixerul, respectiv castrolul până la capăt.
- Se așază capacul mixerului și se înșurubează până la capăt.
- Aplicați capacul de protecție a sistemului de acționare pe sistemele de acționare neutilizate.
- Este activă siguranța la repornire. Aduceți aparatul în poziția **0/off** și după aceea re poziționați-l pe treapta dorită.

Defecțiune

Aparatul se deconectează în timpul utilizării. Este activată siguranța la suprasarcină. Au fost prelucrate prea multe alimente în același timp.

Remediere

- Opriți aparatul.
- Reduceți cantitatea de alimente prelucrate.
- Nu depășiți cantitățile maxime admise (vezi „Exemple de utilizare“)!

Defecțiune

În timpul funcționării sistemului de acționare a fost apăsată din greșeală tasta de deblocare. Brațul rotitor se deplasează în sus. Sistemul de acționare se oprește, dar nu în poziția de schimbare a ustensilelor.

Remediere

- Aduceți comutatorul rotativ în poziția **0/off**.

- Aduceți brațul rotitor în poziția **1**.

- Porniți aparatul (treapta 1).

- Opriți din nou aparatul.

Ustensila se oprește în poziția de schimbare a ustensilelor.



Defecțiune

Mixerul nu pornește sau se oprește în timpul utilizării, iar sistemul de acționare „mormăie“. Este blocat cuțitul.

Remediere

- Opriți aparatul și scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Scoateți mixerul și îndepărtați obstacolul.
- Montați mixerul la loc.
- Porniți aparatul.

Observație importantă

Dacă defecțiunea nu poate fi remediată în modul prezentat, vă rugăm să vă adresați la Serviciul pentru clienți.

Exemple de utilizare

Frișcă

– 100 g-600 g

- Bateți frișca între 1½ și 4 minute la treapta 7 (4) cu telul de bătut, în funcție de cantitatea și proprietățile frișcăi.



Albuș de ou

– de la 1 până la 8 albușuri de ou

- Bateți albușurile între 4 și 6 minute la treapta 7 (4) cu telul pentru bătut.



Aluat de biscuiți**Rețetă de bază**

- 2 ouă
- 2-3 linguri de apă fierbinte
- 100 g zahăr
- 1 pliculeț de zahăr vanilat
- 70 g făină
- 70 g amidon
- eventual praf de copt
- Bateți spumă ingredientele (în afară de făină sau amidon) cca. 4–6 minute la treapta 7 (4) cu telul pentru bătut.
- Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 (1) și amestecați făina cernută și amidonul timp de cca. ½ până la 1 minut, lingură cu lingură.

Cantitate maximă: de 2 ori ingredientele pentru rețeta de bază

**Pandișpan****Rețetă de bază**

- 6 ouă
- 500 g zahăr
- 1 praf de sare
- 2 pachetele de zahăr vanilat sau coaja unei ½ de lămâi
- 500 g unt sau margarină (temperatura camerei)
- 1000 g făină
- 1 pliculeț de praf de copt
- 250 ml lapte
- Amestecați ouăle, zahărul, sarea și zahărul vanilat, respectiv coaja de lămâie cca. 10 secunde la treapta 1 (1) cu paletele de amestecare.
- Treceți pe treapta 5 (3) și prelucrați cca. 120 de secunde.
- Adăugați unt și prelucrați cca. 60 de secunde la treapta 3 (2).
- Adăugați făina și praful de copt și prelucrați cca. 2 minute la treapta 1 (1).
- Treceți la treapta 3 (2) și în decurs de 2 minute, adăugați laptele puțin câte puțin.

Cantitate maximă: 1 dată ingredientele pentru rețeta de bază

**Cocă fragedă****Rețetă de bază**

- 125 g unt (la temperatura camerei)
- 100-125 g zahăr
- 1 ou
- 1 praf de sare
- puțină coajă de lămâie sau zahăr vanilat
- 250 g făină
- eventual praf de copt
- Amestecați toate ingredientele cu paletele de amestecare timp de cca. ½ minut la treapta 1 (1), iar după aceea, timp de cca. 2-3 minute la treapta 6 (3).

De la 500 g de făină:

- Frământați ingredientele cu paleta de frământare cca. ½ minut la treapta 1 (1), iar după aceea frământați cca. 3-4 minute la treapta 3 (2).

Cantitate maximă: de 2 ori ingredientele pentru rețeta de bază

**Aluat dospit****Rețetă de bază**

- 500 g făină
- 1 ou
- 80 g untură (la temperatura camerei)
- 80 g zahăr
- 200-250 ml lapte cald
- 25 g drojdie proaspătă sau 1 pachetel de drojdie uscată
- coaja de la ½ de lămâie
- 1 praf de sare
- Amestecați toate ingredientele cu paleta de frământat cca. ½ minut la treapta 1, iar după aceea, cca. 3-6 minute la treapta 3 (2).

Cantitate maximă: de 2 ori ingredientele pentru rețeta de bază



Aluat de tăieței

Rețetă de bază

- 300 g făină
- 3 ouă
- în funcție de necesar, 1-2 linguri (10-20 g) de apă rece
- Frământați toate ingredientele între cca. 3 și 5 minute la treapta 3 (2) pentru a obține un aluat.

Cantitate maximă: de 1,5 ori ingredientele pentru rețeta de bază

Aluat pentru pâine

Rețetă de bază

- 1000 g făină
- 3 pliculețe de drojdie uscată
- 2 lingurițe de sare
- 660 ml apă caldă
- Amestecați toate ingredientele cu paleta de frământat cca. ½ minut la treapta 1, apoi cca. 4–5 minute la treapta 3 (2).

Maioneză

- 2 ouă
- 2 lingurițe de muștar
- ¼ l ulei
- 2 linguri zeamă de lămâie sau oțet
- 1 praf de sare
- 1 praf de zahăr

Ingredientele trebuie să aibă aceeași temperatură.

- Amestecați toate ingredientele (în afară de ulei) câteva secunde la treapta 3 (2) sau 4 (3) în mixer.
- Comutați mixerul la treapta 7 (4) și turnați încet uleiul prin pâlnie și amestecați în continuare până când maioneza se leagă.

Folosiți maioneza în scurt timp.

Nu o păstrați.



Aruncare la gunoi



Îndepărtați ambalajul în mod ecologic. Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi. Informați-vă la distribuitorul de specialitate asupra modalităților actuale de eliminare ecologică la deșeuri.




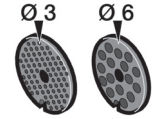
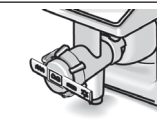
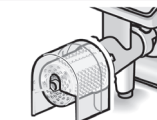
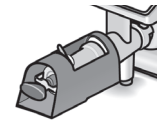


Condiții de garanție

Pentru acest aparat sunt valabile condițiile de garanție care au fost publicate de către reprezentanța competentă a țării din care a fost cumpărat aparatul. Puteți solicita oricând condițiile de garanție de la comerciantul dvs. de la care ați cumpărat aparatul, sau le puteți cere direct de la reprezentanța noastră din țară.

Firma își rezervă dreptul de a efectua modificări.



Accesorii speciale

	MUZ5ZP1 Presa de citrice	Pentru stoarcerea portocalelor, lămâilor și grapefruitului.
	MUZ5CC1 Tăietorul de cuburi	Pentru tăierea fructelor și legumelor în cuburi egale
	MUZ5FW1 Mașina de tocat carne	Pentru mărunțirea cărnurilor proaspete pentru tartar sau fripturi din carne tocată.
	MUZ45LS1 Set de discuri perforate fin (3 mm), grosier (6 mm)	Pentru mașina de tocat de carne MUZ5FW1. Fin pentru pateuri și creme de întins pe pâine, grosier pentru cârnați și slănină.
	MUZ45SV1 Dispozitiv pentru biscuiți șprîțaji	Pentru mașina de tocat de carne MUZ5FW1. Cu șabloane de metal pentru 4 forme diferite de fursecuri.
	MUZ45RV1 Piesa pentru măcinat	Pentru mașina de tocat de carne MUZ5FW1. Pentru măcinarea nucilor, migdalelor, ciocolatei și chiflelor uscate.
	MUZ45FV1 Dispozitiv pentru stors fructe	Pentru mașina de tocat de carne MUZ5FW1. Pentru stoarcerea fructelor de pădure, dar nu și pentru zmeură, roși și măceșe. Coacăzelor, de exemplu li se îndepărtează codițele și semințele automat.
	MUZ45PS1 Disc pentru cartofi pai	Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Pentru tăierea cartofilor cruzi pentru a prepara cartofi prăjiți.
	MUZ45AG1 Disc pentru legume în stil asiatic	Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Taie fructele și legumele în fâșii fine pentru preparatele asiatice din legume.

	MUZ45RS1 Disc pentru răzuیت, grosier	Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Pentru răzuirea cartofilor cruzi, de ex. pentru omletă cu cartofi sau găluști.
	MUZ45KP1 Disc pentru crochete de cartofi	Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Pentru răzuirea cartofilor cruzi pentru prăjit și crochete de cartofi, pentru tăierea fructelor și legumelor în felii groase.
	MUZ5ER2 Castronul pentru amestecat din oțel inoxidabil	În castron se pot prelucra până la 750 g de făină plus ingrediente.
	MUZ5KR1 Castronul pentru amestecat din material plastic	În castron se pot prelucra până la 750 g de făină plus ingrediente.
	MUZ5MX1 Accesoriu pentru mixer din material plastic	Pentru amestecarea băuturilor, pentru prepararea piureurilor de fructe și legume, pentru prepararea maionezei, pentru mărunțirea fructelor și nuci, pentru pisarea cuburilor de gheață.
	MUZ5MM1 Multimixer	Pentru tocarea verdețurilor, legumelor, merelor și cărnii, pentru răzuirea morcovilor, ridichilor și brânzeturilor, pentru răzuirea nucilor și ciocolatei răcite.

Dacă un accesoriu nu este conținut în volumul de livrare, el poate fi obținut din comerț sau de la Serviciul pentru clienți.

Поздравяваме Ви за покупката на Вашия нов уред на фирма Bosch.
Повече информация за нашите продукти ще намерите на нашата страница в интернет.

Съдържание

За Вашата безопасност.....	137
Защитни механизми	140
Общ преглед	140
Работни положения	141
Работа с уреда	142
Почистване и поддръжка	145
Съхранение	146
Помощ при повреди.....	146
Примерни приложения	147
Отвеждане.....	149
Гаранция.....	149
Специални принадлежности.....	149

За Вашата безопасност

Преди употреба прочетете внимателно ръководството за важни указания относно безопасността и работата с този уред. Неспазване на указанията за правилно използване на уреда освобождава производителя от отговорност за произтичащите от това щети.

Този уред е предназначен за обработка на обичайни за бита количества в домашни условия или за подобни на битовите, нетърговски приложения. Подобни на битовите приложения са напр. употреба в кухненски помещения на магазини, офиси, селскостопански и други търговски предприятия, както и ползването от гости на пансиони, малки хотели и други подобни заведения. Използвайте уреда само за обичайните за домакинството количества и времена за обработка. Не превишавайте допустимите максимални количества (вж. „Примерни приложения“)!

Уредът е предназначен за разбъркване, омесване и разбиване на хранителни продукти. Той не трябва да се използва за обработка на други предмети респ. субстанции. При използване на разрешените от производителя принадлежности са възможни и други приложения. Използвайте уреда само с оригиналните принадлежности. При използване на принадлежностите вземете предвид приложените ръководства за употреба. Моля запазете ръководството за употреба. При предоставяне на уреда на трети лица предайте и ръководството за употреба.

Общи указания за безопасност

⚠ Опасност от токов удар!

Този уред не трябва да се използва от деца. Уредът и хранващият кабел трябва да се пазят далеч от деца. Уреди могат да се използват от лица с ограничени психически, сетивни или умствени способности или без опит и знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него. Не допускайте деца да играят с уреда. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца без наблюдение. Не оставяйте уреда да работи без наблюдение. Свързвайте и използвайте уреда само съгласно данните на фабричната табелка. Използвайте уреда само във вътрешни помещения при стайна температура и до 2000 m над морското равнище. Уредът винаги трябва да се изключва от мрежата, когато не е под наблюдение, както и преди разглобяване, сглобяване или почистване. Не прокарвайте кабела върху остри ръбове или горещи повърхности. Използване е позволено само ако не са налице повреди на хранващия кабел и уреда. Ако хранващият кабел на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя или неговата сервизна служба, или от лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят опасности. Ремонти на уреда трябва да се извършват само от нашата сервизна служба.

Указания за безопасност за уреда

⚠ Опасност от нараняване!

⚠ Опасност от токов удар!

Включете щепсела в контакта едва след завършване на подготовката за работа с уреда. Когато не използвате уреда, изключвайте щепсела от контакта. Преди отстраняване на повреда изключете щепсела от контакта.

Никога не потапяйте основния уред в течност и не го дръжте под течаща вода. Не използвайте парочистачка.

Включвайте и изключвайте уреда единствено с въртящия се превключвател.

⚠ Опасност от нараняване поради въртящи се инструменти!

Преди смяна на принадлежности или допълнителни части, които се движат по време на режим на работа, уредът трябва да се изключи и да се прекъсне мрежовото хранване. След изключване задвижването продължава да работи по инерция за кратко и спира в положението за смяна на приставката.

Не премествайте подвижното рамо, докато уредът е включен. Изчакайте пълното спиране на задвижването. Не посягайте към въртящи се части. По време на работа никога не посягайте с ръка в купата. Не посягайте с ръка в отвора за пълнене с продукти. Работете само с поставен капак на уреда! Поради съображения за сигурност уредът може да се експлоатира само когато неизползваните задвижвания са покрити със защитни капаци.

⚠ Опасност от нараняване поради остри ножове!

Не посягайте към острите ножове и ръбове на дисковете за раздробяване. Хващайте дисковете за раздробяване само за рѣба! Не докосвайте ножа на миксера с незащитени ръце.

⚠ Опасност от нараняване поради остри ножове/въртящо се задвижване!

Никога не посягайте в поставения миксер! Експлоатирайте миксера само напълно сглобен и с поставен капак.

⚠ Опасност от попарване!

При обработване на горещи продукти за миксиране от фунията в капака се отделя пара. Сипвайте максимум 0,5 литра гореща или пенлива течност.

⚠ Важно!

Използвайте уреда само с оригиналните принадлежности. При използване на принадлежностите вземете предвид приложените ръководства за употреба. Използвайте едновременно само една приставка респ. само една принадлежност.

⚠ Пояснение на символите на уреда респ. принадлежностите



Спазвайте указанията в ръководството за употреба.



Повишено внимание! Въртящи се ножове.



Повишено внимание! Въртящи се приставки. Не посягайте в отвора за пълнене.

⚠ Важно!

Задължително почиствайте щателно уреда след всяка употреба или след по-продължителен период на неупотреба.

→ „Почистване и поддръжка“ вижте страница 145

Защитни механизми

Блокировка срещу включване

Вж. таблица „Работни положения“.

Уредът може да се включва в положение

1 и **3** само когато:

- купата (11) е поставена и завъртяна до фиксиране

и

- предпазният капак на задвижването на миксера (8) е поставен.

Блокировка срещу повторно включване

При прекъсване на електрозахранването уредът остава включен, но след това двигателят не се стартира отново. За повторно включване завъртете въртящия се превключвател на **0/off**, след това включете.

Защита срещу претоварване

Ако двигателят се изключи самостоятелно по време на употреба, се е активирала защитата срещу претоварване. Възможна причина може да е едновременната обработка на твърде големи количества хранителни продукти.

За необходимите действия в случай на задействане на даден защитен механизъм вж. „Помощ при повреди“.

Ръководството за употреба описва различни изпълнения, вж. също прегледа на моделите (Фиг. IV). Уредът не се нуждае от техническо обслужване.

Общ преглед

Моля отгърнете страниците с фигурите.

Фигура V:

Основен уред

1 Деблокиращ бутон

2 Подвижно рамо

Функция „Easy Armlift“ за подпомагане движението на рамото нагоре (вж. „Работни положения“).

3 Въртящ се превключвател

След изключване (позиция **0/off**) уредът преминава автоматично в оптималното положение за смяна на приставките.

MUM52..:

0/off = стоп

M = моментно действие с най-високи обороти, задръжте превключвателя за желаната продължителност на миксиране.

Степен **1-4**, работна скорост:

1 = ниски обороти-бавна,

4 = високи обороти-бърза.

MUM54../MUM55../MUM56/MUM58..:

0/off = стоп

M = моментно действие с най-високи обороти, задръжте превключвателя за желаната продължителност на миксиране.

Степен **1-7**, работна скорост:

1 = ниски обороти-бавна,

7 = високи обороти-бърза.

4 Индикатор на режима на работа (MUM54../55../56../58..)

Свети по време на режим на работа (въртящ се превключвател на **M** или **1-7**). Мига при грешки в работата на уреда, при задействане на електронния предпазител респ. при дефект на уреда, вж. глава „Помощ при повреди“.

5 Предпазен капак на задвижването

За сваляне на предпазния капак на задвижването натиснете в задната част и свалете капака.

6 Задвижване за

– **приставка за рязане** и

– **цитрус преса** (специални принадлежности*)

Когато не използвате уреда, поставяйте предпазния капак на задвижването.

7 Задвижване за приставките

(бъркалка, приставка за разбиване, приставка за месене) и **месомелачка** (специални принадлежности*)

8 Предпазен капак на задвижването на миксера

9 Задвижване за миксера (специални принадлежности*)

Когато не използвате миксера, поставяйте предпазния капак на задвижването на миксера.

10 Съхранение на кабела

MUM52../MUM54../MUM58..:

Приберете кабела в отделението за прибиране на кабела

MUM55../MUM56..:

Автоматично прибиране на кабела

Купа с принадлежности

11 Купа от благородна стомана

12 Капак

Приставки

13 Бъркалка

14 Приставка за разбиване

15 Приставка за месене с преграда за тесто

16 Чанта за принадлежности

За съхранение на приставките и дисковете за раздробяване.

Приставка за рязане

17 Тапа

18 Капак с отвор за сипване на продукти

19 Дискове за раздробяване

a Двустранен диск за рязане – дебело/тънко

b Двустранен диск за стъргане – едро/фино

c Диск за стъргане – средно фино

20 Дискодържач

21 Корпус с изходен отвор

Миксер*

22 Купа на миксера

23 Капак

24 Фуния

* Ако дадена принадлежност не е включена в окомплектовката на доставката, можете да я закупите чрез търговската мрежа или службата за обслужване на клиентите.

Работни положения

Фигура 8:

Внимание!

Използвайте уреда само когато приставките/принадлежностите са поставени на правилното задвижване в съответствие с тази таблица и са приведени в правилната позиция и работно положение.

Подвижното рамо трябва да е фиксирано във всяко работно положение.

Указание

Подвижното рамо е ободурвано с функция „Easy Armlift“, подпомагаща движението на подвижното рамо нагоре.

Настройване на работното положение:

- Натиснете деблокиращия бутон и преместете подвижното рамо. Подпрете с ръка, за да улесните движението.
- Завъртете подвижното рамо до желаното положение, докато се фиксира.

Позиция	Задвижване		MUM 52..	MUM54/ 55/56/58..	
1					
2					
3					
4					

* Монтиране/Демонтиране на приставките за разбиване, разбъркване и месене; добавяне на големи количества продукти за обработване.

Работа с уреда

⚠ Опасност от нараняване!

Включете щепсела в контакта едва след завършване на подготовката за работа с уреда.

Внимание!

Използвайте уреда само когато принадлежностите/приставките са в работно положение. Не включвайте уреда, когато е празен. Не излагайте уреда и принадлежностите на източници на топлина. Частите не са подходящи за микровълнова фурна.

- Преди първата употреба почистете щателно уреда и принадлежностите, вж. „Почистяване и поддръжка“.

Важно указание

Препоръчаните в настоящото ръководство за употреба ориентировъчни стойности се отнасят за уреди със 7-степенен въртящ се превключвател. Стойностите за уреди с 4-степенен въртящ се превключвател са посочени съответно след тях в скоби.

В настоящото ръководство за употреба е включен стикер с ориентировъчни стойности за работната скорост на уреда при използване на приставките респ. принадлежностите. Препоръчваме да залепите стикера на уреда (**Фигура 9**).

Подготовка

- Поставете основния уред върху гладка и чиста повърхност.

- Извадете кабела (**Фигура 10**).

MUM52../MUM54../MUM58..

Отделение за прибиране на кабела:

Извадете кабела до желаната дължина.

MUM55../MUM56..

Автоматично прибиране на кабела: Извадете кабела с едно издърпване до желаната дължина (макс. 100 cm) и го пуснете бавно; кабелът е фиксиран.



Намаляване на работната дължина на кабела: дръпнете леко кабела и го оставете да се навие до желаната дължина. След това отново дръпнете кабела и го пуснете бавно; кабелът е фиксиран.

Внимание!

Не усуквайте кабела при прибирането. При уреди с автоматично прибиране на кабела не прибирайте кабела ръчно. Ако кабелът се заклепти, го изтеглете изцяло и след това го оставете да се навие.

- Включете щепсела в контакта.

Купа и приставки

⚠ Опасност от нараняване поради въртящи се приставки

По време на работа никога не посягайте с ръка в купата. Работете само с поставен капак на уреда (12)!

Сменяйте приставките само когато задвижването е спряло напълно – след изключване задвижването продължава да работи за кратко време и спира в положението за смяна на приставката. Премествайте подвижното рамо само след като приставката е в пълен покой. Поради съображения за сигурност уредът може да се експлоатира само когато неизползваните задвижвания са покрити с предпазни капаци (5, 8).

Внимание!

Използвайте купата само за работа с този уред.

Бъркалка (13)

за разбъркване на тесто, напр. кексово тесто



Приставка за разбиване (14)

за разбиване на белтъци на сняг, сметана и приготвяне на леки теста, напр. пандишпанено тесто



Приставка за месене (15)

за размесване на тежки теста и за прибавяне на допълнителни продукти, които не трябва да се раздробяват (напр. стафида, шоколадови парченца)



Работа с купата и приставките**Фигура 3:**

- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 2.
- Поставяне на купата:

Позиционирайте наклонената напред купа и я поставете, завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато се фиксира.
- В зависимост от желаното приложение закрепете бъркалката, приставката за разбиване или приставката за месене в задвижването, докато се фиксират.

**Указание:**

При приставката за месене завъртете преградата за тесто така, че приставката за месене да може да се фиксира (Фигура 3-4b).

- Сипете в купата съставките за обработка.
- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 1.
- Поставете капака.
- Поставете въртящия се превключвател на желаната степен.

**Нашата препоръка:**

- **Бъркалка:**

първо разбъркайте на степен 1 (1), след това превключете на степен 7 (4)
- **Приставка за разбиване:**

степен 7 (4), прибавяне на степен 1 (1)
- **Приставка за месене:**

първо разбъркайте на степен 1 (1), размесете на степен 3 (2)

Добавяне на продукти

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
 - Добавете продуктите през отвора за пълнене на капака.
- или
- Свалете капака.
 - Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 2.
 - Сипете продуктите.

**След работа**

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Изключете щепсела от контакта.
- Свалете капака.
- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 2.
- Извадете приставката от задвижването.
- Свалете купата.
- Почистете всички части, вж. „Почистване и поддръжка“.

**Приставка за рязане****⚠ Опасност от нараняване**

Не посягайте към остриите ножове и ръбове на дисковете за раздробяване. Хващайте дисковете за раздробяване само за ръба!

Поставяйте/Сваляйте приставката за рязане само при пълно покой на задвижването и изключен от контакта щепсел. Не посягайте с ръка в отвора за пълнене с продукти.

Внимание!

Използвайте приставката за рязане само в напълно сглобено състояние. Никога не сглобявайте приставката за рязане върху основния уред. Използвайте приставката за рязане само в посоченото работно положение.

Защита от претоварване**Фигура 3:**

За предотвратяване на по-големи щети на уреда в случай на претоварване на приставката за рязане нейният задвижващ вал има вдлъбнатина (място, предвидено за счупване). При претоварване задвижващият вал се счупва на това място. Нов дискодържач със задвижващ вал можете да поръчате от службата за обслужване на клиентите.

Двустранен диск за рязане – дебело/тънко



за рязане на плодове и зеленчуци.

Обработване на степен 5 (3).

Обозначение върху двустранния диск за рязане:

„1“ за страна за дебело рязане

„3“ за страна за тънко рязане

Внимание!

Двустранния диск за рязане не е подходящ за рязане на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад. Режете само студени сварените, неразваряващи се картофи.

Двустранен диск за стъргане – едро/фино



за стъргане на зеленчуци, плодове и сирене, с изключение на твърди сирена (напр. пармезан).

Обработване на степен 3 (2) или 4 (3).

Обозначение върху двустранния диск за стъргане:

„2“ за страна за грубо стъргане

„4“ за страна за фино стъргане

Внимание!

Двустранният диск за стъргане не е подходящ за настъргване на ядки. Меко сирене стържете само със страната за грубо стъргане на степен 7 (4).

Диск за стъргане – средно фино



за настъргване на сурови картофи, твърди сирена (напр. пармезан), охладен шоколад и ядки. Обработване на степен 7 (4).

Внимание!

Дискът за стъргане не е подходящ за стъргане на меко и нарязано сирене.

Работа с приставката за рязане Фигура G:

- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 2.
- Поставяне на купата: Позиционирайте наклонената напред купа и я поставете, завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато се фиксира.



- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 3.



- Свалете предпазния капак от задвижването на приставката за рязане (Фигура G-5a).
- Хванете дискодържача в долния край, при това двата върха трябва да сочат нагоре.
- Поставете внимателно желания диск за рязане или настъргване на върховете на дискодържача (Фигура G-6a). При двустранни дискове внимавайте желаната страна да е обърната нагоре.
- Хванете дискодържача за горния край и го поставете в корпуса (Фигура G-6b).
- Поставете капака (обърнете внимание на маркировката) и завъртете по посока на часовниковата стрелка до упор.
- Поставете приставката за рязане на задвижването както е показано на Фигура G-8 и завъртете по посока на часовниковата стрелка до упор.
- Поставете въртящия се превключвател на препоръчаната степен.
- Поставете хранителните продукти, които ще обработвате, в отвора за сипване на продукти и избутайте с тапата.

Внимание!

Избягвайте натрупване на нарязани продукти в изходния отвор.

Съвет: За равномерни резултати от рязането обработвайте тънките продукти за рязане на снопове.

Указание: Ако обработваните хранителни продукти се заклеят в приставката за рязане, изключете кухненския робот, изключете щепсела от контакта, изчакайте задвижването да спре, свалете капака на приставката за рязане и изпразнете отвора за сипване на продукти.

След работа

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Завъртете приставката за рязане обратно на часовниковата стрелка и я свалете.

- Завъртете капака в обратна на часовниковата стрелка посока и го свалете.
- Свалете дискодържача с диска. За целта натиснете с пръст отдолу срещу задвижващия вал (**Фигура 11**).
- Почистете частите.

Миксер

⚠ Опасност от нараняване поради остри ножове/въртящо се задвижване!

Никога не посягайте в поставения миксер! Монтирайте/Демонтирайте миксера само когато задвижването е спряно! Експлоатирайте миксера само напълно сглобен и с поставен капак.

⚠ Опасност от попарване!


При обработване на горещи продукти за миксиране от фунията в капака се отделя пара. Сипвайте максимум 0,5 литра гореща или пенлива течност.

Внимание!

Миксерът може да се повреди. Не обработвайте замразени продукти (с изключение на кубчета лед). Не включвайте миксера, когато е празен.

Работа с миксера

Фигура 11:

- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция **4**. 
- Свалете предпазния капак на задвижването на миксера.
- Поставете шейкър каната (маркировката на дръжката съответства на маркировката на основния уред) и завъртете обратно на часовниковата стрелка до упор.
- Сипете продуктите.
Максимално количество, течно = 1,25 литра; максимално количество пенести или горещи течности = 0,5 литра; оптимално количество за обработване, твърдо = 50 до 100 грама;
- Поставете капака и завъртете в дръжката на шейкър каната обратно на часовниковата стрелка до упор. Капакът трябва да е фиксиран.

- Поставете въртящия се превключвател на желаната степен.

Добавяне на продукти

Фигура 11-8:

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Свалете капака и сипете продуктите или
- извадете фунията и сипете постепенно твърдите продукти в отвора за пълнене или
- сипете течни продукти през фунията.

След работа

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Завъртете миксера в посока на часовниковата стрелка и го свалете.

Съвет: Най-добре е да почиствате миксера непосредствено след употреба.

Почистване и поддръжка

Внимание!

Не използвайте абразивни почистващи препарати. Повърхностите могат да се повредят.

Почистване на основния уред

⚠ Опасност от токов удар!

Никога не потапяйте основния уред във вода и не го дръжте под течаща вода. Не използвайте парочистачка.

- Изключете щепсела от контакта.
- Избършете с влажна кърпа основния уред и предпазния капак на задвижването. При необходимост използвайте малко количество препарат за миене на чинии.
- След това подсушете уреда.

Почистване на купата и приставките

Купата и приставките са устойчиви на миене в съдомиялна машина. Не притискайте пластмасовите части при поставянето в съдомиялната машина, защото по време на миенето са възможни трайни деформации!

Почистване на приставката за рязане

Всички части на приставката за рязане са устойчиви на миене в съдомиялна машина.

Съвет: За отстраняване на червеното оцветяване след обработване, например, на моркови сипете малко олио върху кърпа и изтъркайте съответно приставката за рязане (не дисковете за раздробяване). След това изплакнете приставката за рязане.

Почистване на миксера

⚠ Опасност от нараняване поради остри ножове!

Не докосвайте ножа на миксера с незащитени ръце.

Шейкър каната, капакът и фунията са устойчиви на миене в съдомиялна машина.

Съвет: След обработване на течности често е достатъчно почистване на миксера, без да го демонтирате от уреда. За целта сипете в монтирания на уреда миксер малко количество вода с препарат за миене на чинии. Включете миксера за няколко секунди (степен **M**). Излейте водния разтвор и изплакнете миксера с чиста вода.

Важно указание

При необходимост почистете чантата за принадлежности. Спазвайте указанията за поддръжка в чантата.

Съхранение

⚠ Опасност от нараняване!

Когато не използвате уреда, изключвайте щепсела от контакта.

Фигура **K**:

- Приберете приставките и дисковете за раздробяване в чантата за принадлежности.
- Съхранявайте чантата за принадлежности в купата.
- За съхранение в оригиналната опаковка вж. **Фигура **L****.

Помощ при повреди

⚠ Опасност от нараняване!

Преди отстраняване на повреда изключете щепсела от контакта.

Важно указание относно MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

Грешка при използването на уреда, задействане на електронните предпазители респ. дефект на уреда се индикират чрез мигане на индикатора на режима на работа.

Подвижното рамо трябва да е фиксирано във всяко работно положение.

Първо опитайте да отстраните появилия се проблем с помощта на следните указания.

Повреда

Уредът не се включва.

Отстраняване

- Проверете електрозахранването.
- Проверете щепсела.
- Проверете подвижното рамо. Правилно положение? Фиксиране?
- Завинтите миксера респ. купата до упор.
- Поставете капака на миксера и го завинтете до упор.
- Поставете предпазните капаци на неизползваните задвижвания.
- Блокировката срещу повторно включване е активна. Поставете превключвателя на **0/off** и след това отново включете желаната степен.

Повреда

Уредът се изключва по време на работа. Активира се защитата срещу претоварване. Обработвани са твърде много хранителни продукти едновременно.

Отстраняване

- Изключете уреда.
- Намалете обработваното количество.
- Не превишавайте допустимите максимални количества (вж. „Примерни приложения“)

Повреда

По време на работа по невнимание е бил задействан деблокиращият бутон. Подвижното рамо се движи нагоре. Задвижването се изключва, но не застава в положението за смяна на приставката.

Отстраняване

- Поставете въртящия се превключвател на **0/off**.
 - Приведете подвижното рамо в положение **1**.
 - Включете уреда (степен 1).
 - Отново изключете уреда.
- Приставката спира в положението за смяна на приставката.

**Повреда**

Миксерът не започва да работи или спира по време на работа, задвижването „бръмчи“. Миксерът е блокиран.

Отстраняване

- Изключете уреда и изключете щепсела от контакта.
- Демонтирайте миксера и отстранете препятствието.
- Отново монтирайте миксера.
- Включете уреда.

Важно указание

Ако повредата не може да бъде отстранена по предложения начин, се обърнете към службата за обслужване на клиентите.

Примерни приложения**Бита сметана**

- 100 g-600 g
- Обработвайте сметаната с приставката за разбиване в продължение на 1½ до 4 минути на степен 7 (4) – в зависимост от количеството и качествата на сметаната.

**Белтъци**

- 1-8 белтъка
- Обработвайте белтъците с приставката за разбиване в продължение на 4 до 6 минути на степен 7 (4).

**Пандишпанено тесто****Основна рецепта**

- 2 яйца
- 2-3 с.л. гореща вода
- 100 g захар
- 1 пакетче ванилова захар
- 70 g брашно
- 70 g нишестено брашно
- евентуално бакпулвер



- С приставката за разбиване разбийте на пена продуктите (освен брашното и нишестеното брашно) на степен 7 (4) в продължение на около 4 – 6 минути.
- Поставете въртящия се превключвател на степен 1 (1) и добавете пресятото брашно и нишестеното брашно лъжица по лъжица след около ½ до 1 минута.

Максимално количество: 2 x основната рецепта

Кексово тесто**Основна рецепта**

- 6 яйца
- 500 g захар
- 1 щипка сол
- 2 пакетчета ванилова захар или кората на ½ лимон
- 500 g масло или маргарин (със стайна температура)
- 1000 g брашно
- 1 пакетче бакпулвер
- 250 ml мляко



- Разбъркайте с бъркалката яйцата, захарта, солта и ваниловата захар респ. кората от лимон в продължение на около 10 секунди на степен 1 (1).
- Включете степен 5 (3) и обработете в продължение на около 120 секунди.
- Добавете маслото и обработете в продължение на около 60 секунди на степен 3 (2).
- Добавете брашното и бакпулвера и обработете в продължение на около 2 минути на степен 1 (1).
- Включете на степен 3 (2) и в рамките на 2 минути добавете постепенно млякото.

Максимално количество: 1 x основната рецепта

Пясъчно тесто

Основна рецепта

- 125 g масло (със стайна температура)
- 100-125 g захар
- 1 яйце
- 1 щипка сол
- малко настъргана кора от лимон или ванилова захар
- 250 g брашно
- евентуално бакпулвер
- Разбъркайте всички продукти с бъркалката в продължение на ½ минута на степен 1 (1), след това около 2-3 минути на степен 6 (3).

При над 500 g брашно:

- Размесете продуктите с приставката за месене в продължение на ½ минута на степен 1 (1), след това около 3-4 минути на степен 3 (2).

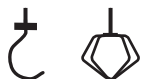
Максимално количество: 2 x основната рецепта

Тесто с мая

Основна рецепта

- 500 g брашно
- 1 яйце
- 80 g мазнина (със стайна температура)
- 80 g захар
- 200-250 ml хладко мляко
- 25 g прясна мая или 1 пакетче
- суха мая
- кората на ½ лимон
- 1 щипка сол
- Обработете всички продукти с приставката за месене в продължение на около ½ минута на степен 1, след това около 3-6 минути на степен 3 (2).

Максимално количество: 2 x основната рецепта



Тесто за паста

Основна рецепта

- 300 g брашно
 - 3 яйца
 - според необходимостта 1-2 с.л. (10-20 g) студена вода
 - Размесете всички продукти в продължение на около 3 до 5 минути на степен 3 (2) до получаване на тесто.
- Максимално количество:** 1,5 x основната рецепта

Тесто за хляб

Основна рецепта

- 1000 g брашно
- 3 пакетчета суха мая
- 2 ч.л. сол
- 660 ml топла вода
- Обработете всички продукти с приставката за месене в продължение на около ½ минута на степен 1, след това около 4 – 5 минути на степен 3 (2).

Майонеза

- 2 яйца
- 2 ч.л. горчица
- ¼ l олио
- 2 с.л. лимонов сок или оцет
- 1 щипка сол
- 1 щипка захар

Продуктите трябва да са с еднаква температура.

- Обработете продуктите (без олиото) в продължение на няколко секунди на степен 3 (2) или 4 (3) в миксера.
- Включете миксера на степен 7 (4) и сипете олиото бавно през фунията, като продължете разбъркването, докато майонезата емулгира.

Употребете майонезата в кратък срок, не я съхранявайте дълго.



Отвеждане



Изхвърлете опаковката по екологосъобразен начин. Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди. Моля информирайте се за актуалните начини за отвеждане при специализирания търговец.

Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашия търговец, откъдето сте закупили уреда, по всяко време при запитване то Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупката.

Запазваме си правото на промени.

Специални принадлежности



MUZ5ZP1
Цитрус преса

За изцеждане на портокали, лимони и грейпфрут.



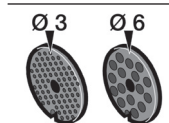
MUZ5CC1
Приставка за рязане на кубчета

За нарязване на плодове и зеленчуци на равномерни кубчета



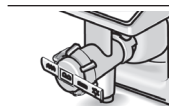
MUZ5FW1
Месомелачка

За раздробяване на прясно месо за тартар или руло от кайма.



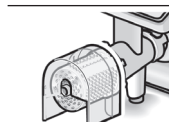
MUZ45LS1
Комплект дискове с отвори фини (3 mm), груби (6 mm)

За месомелачка MUZ5FW1.
Фини отвори – за пастети и смеси за мазане, едри отвори – за наденици и сланина.



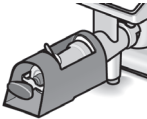


MUZ45SV1
Приставка за шприцовани сладки

За месомелачка MUZ5FW1.
С метален шаблон за 4 различни форми за сладки.



MUZ45RV1
Приставка за стъргане

За месомелачка MUZ5FW1.
За настъргване на орехи, бадеми, шоколад и сухи хлебчета.

	<p>MUZ45FV1 Преса за плодове</p>	<p>За месомелачка MUZ5FW1. За пюриране на меки плодове, с изключение на малини, домати и шипки. Същевременно, напр. френското грозде се почиства от дръжките и семките.</p>
	<p>MUZ45PS1 Диск за помфри</p>	<p>За приставка за рязане MUZ5DS1. За нарязване на сурови картофи за помфри.</p>
	<p>MUZ45AG1 Диск за зеленчуци по азиатски</p>	<p>За приставка за рязане MUZ5DS1. Нарязва плодовете и зеленчуците на фини лентички за азиатски зеленчукови ястия.</p>
	<p>MUZ45RS1 Диск за стъргане на едро</p>	<p>За приставка за рязане MUZ5DS1. За настъргване на сурови картофи, например за картофени кюфтета или кнедли.</p>
	<p>MUZ45KP1 Диск за картофени кюфтета</p>	<p>За приставка за рязане MUZ5DS1. За настъргване на сурови картофи за ръсти и картофени кюфтета, за нарязване на плодове и зеленчуци на дебели филийки.</p>
	<p>MUZ5ER2 Купа от благородна стомана</p>	<p>В купата могат да се обработват до 750 г брашно плюс други продукти.</p>
	<p>MUZ5KR1 Пластмасова купа</p>	<p>В купата могат да се обработват до 750 г брашно плюс други продукти.</p>
	<p>MUZ5MX1 Пластмасова шейкър кана</p>	<p>За миксиране на напитки, за пюриране на плодове и зеленчуци, за приготвяне на майонеза, за раздробяване на плодове и ядки, за трошене на ледени кубчета.</p>
	<p>MUZ5MM1 Мултимиксер</p>	<p>За кълцане на дребно на пресни подправки, зеленчуци, ябълки и месо, за стъргане на моркови, ряпа и сирене, за настъргване на ядки и охладен шоколад.</p>

Ако дадена принадлежност не е включена в окомплектовката на доставката, можете да я закупите чрез търговската мрежа или службата за обслужване на клиентите.

<p>لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثمء التوتية ما عدا التوت الشوكي والطماطم وثمر الورد البري. كذلك يتم إزالة سيقان وبذور الكشمش في نفس الوقت.</p>	<p>MUZ45FV1 عصرة فواكه</p>	
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.</p>	<p>MUZ45PS1 قرص تقطيع أصابع البطاطس</p>	
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الآسيوية.</p>	<p>MUZ45AG1 قرص لتقطيع خضروات الوجبات الآسيوية</p>	
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لبشر البطاطس النيئة، مثلاً لإعداد أقرص البطاطس المقلية أو الكببية.</p>	<p>MUZ45RS1 قرص بشر خشن</p>	
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لبشر البطاطس النيئة من أجل التحمير أو إعداد كببية البطاطس، ولتقطيع الفاكهة والخضروات إلى أقرص سميكة.</p>	<p>MUZ45KP1 قرص كببية البطاطس</p>	
<p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>	<p>MUZ5ER2 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ</p>	
<p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>	<p>MUZ5KR1 وعاء تقليب بلاستيكي</p>	
<p>لخلط المشروبات ولإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، ولإعداد المايونيز، ولتقطيع الفواكه والمكسرات، ولجروش مكعبات الثلج.</p>	<p>MUZ5MX1 خلاط بلاستيكي</p>	
<p>لتخريط الأعشاب والخضروات والتفاح واللحم، ولبشر الجزر والفجل والجبن، ولبشر المكسرات والبندق واللوز والشوكولاتة المبردة.</p>	<p>MUZ5MM1 خلاط متعدد الاستخدام</p>	

في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريته منه الجهاز. يرجى إحصار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

الكماليات الخاصة

لعصر البرتقال والليمون والجريب فروت.	MUZ5ZP1 عسارة موالح	
لتقطيع الفاكهة والخضروات إلى مكعبات كبيرة متساوية	MUZ5CC1 تجهيز تقطيع المكعبات	
لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار "لحم مفروخ بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي" أو اللحم المفروم المحمر.	MUZ5FW1 مفرمة اللحم	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. ناعم للفتائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح الخبز، خشن للفتاق وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.	MUZ45LS1 طقم أقراص متقبة ناعم (3 ملليمتر) خشن (6 ملليمتر)	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لـ 4 أشكال مختلفة من الحلويات.	MUZ45SV1 قمع لتشكيل عجين الحلويات	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات واللوز والشوكولاتة والخبز الجاف.	MUZ45RV1 مبشرة	



عجين الخبز

الوصفة الأساسية

- 1000 جرام طحين
- 3 أكياس خميرة مجففة
- 2 ملعقة كبيرة ملح
- 660 مليلتر ماء دافئ
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4-5 دقائق على الدرجة 3 (2) باستخدام كلاب العجين.



المايونيز

- 2 بيضة
- 2 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1/4 لتر زيت
- 2 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 1 حفنة من الملح
- 1 حفنة من السكر
- ينبغي أن تنسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي. يتم إعداد المكونات (عدا الزيت) في الخلاط لبضعة ثوان على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).
- ثم صب الزيت ببطء من خلال قمع في الخلاط على الدرجة 7 (4) وواصل أثناء ذلك عملية الخلط لحين أن تصل مكونات المايونيز إلى درجة التوزيع الدقيق في بعضها البعض.
- يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.

التلخص من الجهاز

- تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
- وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث الأنظمة المتبعة حالياً للتخلص من الأجهزة القديمة.

- 1 حفنة من الملح
- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1 (1)، ثم لمدة حوالي 2-3 دقائق على الدرجة 6 (3) باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.
- اعتباراً من 500 جرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1 (1)، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 3 (2) باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



العجين المخمر

الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 1 بيضة
- 80 جرام سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 80 جم سكر
- 200-250 مليلتر لبن دافئ
- 25 جرام خميرة أو 1 كيس
- خميرة مجففة
- قشرة 1/2 ليمونة
- 1 حفنة من الملح
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-6 دقائق على الدرجة 3 (2) باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



عجين المكرونة

الوصفة الأساسية

- 300 جرام طحين
- 3 بيضات
- وحسب الحاجة 1-2 ملعقة (10-20 جرام) ماء بارد
- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 (2) حتى تصبح عجينة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 (4) باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 (1) ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن 1/2 حتى 1 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



العجين الخالي من الخميرة الوصفة الأساسية

- 6 بيضات
- 500 جرام سكر
- 1 حفنة من الملح
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر 1/2 ليمونة
- 500 جرام زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 1000 جرام طحين
- 1 كيس بيكنج بودر
- 250 مليلتر لبن
- تخلط المكونات: السكر والبيض والملح وسكر الفانيليا أو قشر الليمون لمدة 10 ثوان تقريباً على الدرجة 1 (1) بذراع التقليب الحزوني؛ اضبط الجهاز على الدرجة 5 (3) وشغله لمدى 120 ثانية تقريباً.
- أضف الزبدة وشغل الجهاز لمدة 60 ثانية على الدرجة 3 (2).
- أضف الطحين والبيكنج بودر وشغل الجهاز لمدة 2 دقيقة على الدرجة 1 (1).
- اضبط الجهاز على الدرجة 3 (2) وأضف الماء رويداً رويداً في غضون 2 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1 ضعف المقادير الأساسية



عجينة مقددة

الوصفة الأساسية

- 125 جرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)
- 100-125 جرام سكر
- 1 بيضة

كيفية التصرف

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع 0/off.
- يتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- شغل الجهاز (الدرجة 1).
- يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز.
- أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.



العطل

- الخلاط لا يبدأ في العمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام، وحدة الإدارة تصدر صوت «أزيز».
- السكين منحسر.

كيفية التصرف

- أطفئ الجهاز وافصل القابس الكهربائي.
- أخرج الخلاط من على وحدة الإدارة وأزل العائق المتسبب في الانحسار.
- أعد تركيب الخلاط.
- شغل الجهاز.

تنبيه هام

- إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

أمثلة تطبيقية للاستخدام

خفق القشدة



- 100-600 جرام
- تُخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين 1/2 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 (4) - وفقاً لكمية القشدة ونوعها.

خفق زلال البيض



- من 1 إلى 8 زلال بيض
- يُخفق البيض بالمضرب لمدة 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 (4).

الكعكة الإسفنجية

الوصفة الأساسية



- 2 بيضة
- 2-3 ملاعق ماء ساخن
- 100 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 70 جرام طحين
- 70 جرام نشا الذرة
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

تنظيف الخلاط

⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.
وعاء الخلط والغطاء والقمع قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

تلميح مفيد: بعد استخدام الخلاط في إعداد سائل فإنه يكون في الكثير من الحالات من الكافي أن يتم تنظيف الخلاط بدون إخراجة من على الجهاز. يتم وضع قدر مناسب من الماء مع القليل من أحد المنظفات في وعاء الخلط المركب على وحدة المحرك. يتم تشغيل الخلاط لعدة ثوان (مع الضبط على درجة (M)). وبعد ذلك يتم سكب ماء الشطف ثم يتم شطف الخلط بماء نقي.

تنبيه هام

عند اللزوم يتم تنظيف كيس الملحقات التكميلية. يجب مراعاة تنبيهات العناية المدونة على الرقعة الموجودة داخل الكيس.

الحفاظ على الجهاز

⚠️ خطر حدوث إصابات!

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

الصورة K:

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.
- يتم الحفاظ على كيس الملحقات التكميلية في الوعاء.
- للحفاظ على الجهاز في العبوة الأصلية انظر الصورة L.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠️ خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

تنبيهات هامة بشأن الطرز

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

..MUM58

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الضوئي لحالة التشغيل.

الذراع المتراوح يجب ان يكون مستقرًا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل. يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

العطل

الجهاز لا يعمل.

كيفية التصرف

- يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم التأكد من أن قابس الجهاز مثبت في مقبس التغذية بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- افحص الذراع المتراوح. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟

يتم إدارة الخلاط أو الوعاء حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.

- يتم تركيب غطاء الخلاط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة غير المستخدمة حالياً.
- تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع **0/off** ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

العطل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تم معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

كيفية التصرف

- أوقف الجهاز.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها.
- لا تتجاوز الكميات المسموح بها (انظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»!).

العطل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق. الذراع المتراوح يتحرك إلى أعلى. وحدة الإدارة تتوقف عن الدوران، إلا أنها لا تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل.

تنبيه هام!

من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف. يجب عدم معالجة مكونات مجمة (باستثناء مكعبات الثلج). يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

العمل بالخلاط

الصورة 8:



يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 4.

يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلاط.

يتم تركيب إبريق الخلط (مع مراعاة أن تكون العلامة الموجودة على المقبض متطابقة مع العلامة الموجودة على الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف. قم بتعبئة المكونات.

الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة = 1.25 لتر، الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة مكونة للرغوة أو ساخنة = 0.5 لتر، كمية الإعداد المثالية، جوامد = 50 حتى 100 جرام،

يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته عكس دوران عقرب الساعة حتى يصل إلى مصد الإيقاف في مقبض الخلاط. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.

اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

إضافة المكونات

الصورة 8:

يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار. ارفع الغطاء ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات، أو

أخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المتسمة بالصلابة من خلال فتحة الإضافة اللاحقة أو

أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من العمل

يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار. أدر الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.

تلميح مفيد: من الأفضل إجراء تنظيف الخلاط فوراً بعد الانتهاء من استخدامه.

تنظيف الجهاز والعناية به

⚠ تنبيه هام!

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف.

تنظيف الجهاز الأساسي

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في الماء، ولا بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور. يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار.

انزع القابس الكهربائي.

يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة بقطعة قماش مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات. قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

تنظيف الوعاء وأدوات العمل

الوعاء وأدوات العمل قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها!

تنظيف الخراطة التمريرية الفورية

جميع أجزاء الخراطة التمريرية الفورية قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

تلميح مفيد: لإزالة المخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية، مثل الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيداً. بعد ذلك يتم شطف الخراطة التمريرية الفورية بالماء.

■ ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال ثم ادفعها بحذر إلى الداخل باستخدام أداة الكبس.

تنبيه هام!

يجب مراعاة تجنب حدوث تكسب ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.

تلميح مفيد: لتحقيق نتائج تقطيع منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم.

تنبيه: في حالة ما إذا حدثt وانحشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخرطة التمريرية الفورية، عندئذ يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ، ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء، ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت موجودة في وضع السكون.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- أدر الخرطة التمريرية الفورية في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم فصلها عن الجهاز.
- أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- أخرج حامل الأقرص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (الصورة 5a).
- يتم تنظيف الأجزاء.

الخلاط

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

لا تدخل يديك أبداً في الخلاط المركب! يجب عدم خلط/ تركيب الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه.

⚠ خطر الإصابة بالحروق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرقوة.



قرص البشر - متوسط النعومة
لبشر البطاطا (البطاطس) النيئة، وأنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان)، والشيكولاتة المبردة والمكسرات (البندق، اللوز، إلخ). الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 7 (4).

تنبيه هام!

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

العمل بالخرطة التمريرية الفورية

الصورة G:



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم إدارته عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يستقر في موضعه النهائي.



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 3.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخرطة التمريرية الفورية (الصورة 5a-G).
- يتم الإمساك بحامل الأقرص من الطرف السفلي مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمتان مشيرتين إلى أعلى.
- يتم ومع توخي الحرص وضع قرص التقطيع أو قرص البشر المرغوب فيه على القمتين الخاصتين بحامل الأقرص (الصورة 6a-G).

عند تعلق الأمر بأقرص ذات وجهين وظيفيين يجب مراعاة ان يكون الوجه المرغوب فيه مشيراً إلى أعلى.

- يتم الإمساك بحامل الأقرص من الطرف العلوي ويتم تركيبه في جسم الاحتواء

(الصورة 6b-G).

- ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات) ثم أدره في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى مصد الإيقاف.
- يتم تركيب الخرطة التمريرية الفورية كما هو معروض في الصورة 8-G في وحدة الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه عقرب الساعة إلى مصد الإيقاف.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.

التأمين ضد التحميل الزائد

الصورة F:

للحول دوت ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الخراطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع محرز (موضع انكسار محدد مسبقاً). عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على عمود دوران جديد لدى مركز خدمة العملاء.



قرص تقطيع بوجهي وظيفيين -

سميك/رفيع

لتقطيع الفاكهة والخضروات.

الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 5 (3).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص

التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:

«1» لوجه التقطيع السميك

«3» لوجه التقطيع الرفيع

تنبيه هام!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن

باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان).

الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر

ذي الوجهين الوظيفيين:

«2» لوجه البشر الخشن

«4» لوجه البشر الناعم

تنبيه هام!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق، اللوز، إلخ). أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلى بالوجه الخشن على الدرجة 7 (4).



يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام

الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة

إلى الوضع 2.

قم بتعبئة المكونات.

بعد الانتهاء من العمل

يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

انزع القابس الكهربائي.

إخراج الغطاء.

يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام

الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة

إلى الوضع 2.

يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.

يتم إخراج الوعاء.

نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل

«تنظيف الجهاز والعناية به».

خراطة تمريرية فورية

⚠️ خطر الإصابة

لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة

لأقراص التقطيع.

يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار

فقط!

يجب عدم تركيب / إخراج الخراطة التمريرية الفورية

إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام

ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية

بالكهرباء.

يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

تنبيه هام!

يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا

عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة

مطلقة تجميع الخراطة التمريرية الفورية على الجهاز

الأساسي. يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية

الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في

تعليمات الاستخدام هذه.

⚠ تنبيه هام!

يجب الحرص على عدم ليّ سلك التوصيل الكهربائي عند إدخاله في التجويف. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بتجهيزة لف آلي لسلك التوصيل يجب عدم دفع السلك باليد إلى الداخل. في حالة انحشار سلك التوصيل الكهربائي يتم سحب سلك التوصيل بالكامل للخارج ثم يتم تركه لكي يلتف ذاتيًا.

■ أدخل قايِس الجهاز في المقيس.

الوعاء وأدوات العمل**⚠ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية**

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) ركبًا في موضعه!

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتتوقف في وضع تغيير أداة العمل.

يجب عدم تحريك الذراع المتراوح إلا بعد أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام.

لأسباب تتعلق بالأمن والسلامة فإن الجهاز لا يسمح بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة حاليًا مغطاة بالغطاء الواقي لوحدة الإدارة (5، 8).

⚠ تنبيه هام!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط.

ذراع التقليل الحلزوني (13)

يستخدم لتقليل العجين، مثل أنواع العجين التي تُعد بالتقليل وليس بالعجن

المضرب (14)

يستخدم لخفق زلال البيض والقشدة ولتقليل العجين الخفيف، مثل عجين البسكويت

كلاب العجين (15)

يستخدم لعجن العجين الثقيل ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (مثل الزبيب ورقائق الشوكولاتة)

العمل بالوعاء وأدوات العمل**الصورة E:**

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم إدارته عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يستقر في موضعه النهائي.
- بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم إدخال ذراع التقليل الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

ملاحظة

عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات (الصورة 4b-E).

- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 1.
- يتم تركيب الغطاء.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

ونحن ننصح بالتالي:

- ذراع التقليل الحلزوني: يتم أولاً إجراء التقليل الأولي على الدرجة 1 (1) وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 7 (4)
- المضرب: على الدرجة 7 (4)، الخلط على الدرجة 1 (1)
- كلاب العجين: يتم أولاً إجراء التقليل الأولي على الدرجة 1 (1)، وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3 (2)
- إضافة المكونات
 - يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
 - يتم إضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة في الغطاء.
 - أو
 - إخراج الغطاء.

⚠ تنبيه هام!

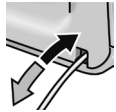
يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب أداة عمل/ ملحق تكميلي وضبطها على وضع التشغيل. يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ. يجب عدم تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة. الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز المكروويف. ■ يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذي 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذي 4 درجات فإنكم تجدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى. في تعليمات الاستخدام هذه تجدون ملصقاً مدوناً عليه القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل بالجهاز عند استخدام أدوات العمل أو الملحقات التكميلية. ونحن نوصي بأن يتم إلصاق هذا الملصق على الجهاز (الصورة 5).

إعداد الجهاز

- ضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- أخرج سلك التوصيل الكهربائي (الصورة D).



MUM52../MUM54../
MUM58..

التجفيف الخاص بسلك التوصيل الكهربائي:

يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه بالطول المطلوب.



..MUM55../MUM56

تجهيزة اللف الآلي لسلك التوصيل الكهربائي:

يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب

(100 سنتيمتر بحد أقصى) ثم يتم تركه بتمهل: يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً.

يتم تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي لمسافة قصيرة ثم يترك ليتم لفه إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى لمسافة قصيرة ثم يترك بتمهل.

- يتم تحريك الذراع المتراوح إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

الوضع		وحدة إدارة		MUM 54/55/56/58..	MUM 52..
1-7	1-4				
1-7	1-4			7	
1-3	1-2				
-	-	*		7	
3-7	2-4			6	
3-5	2-3				
5-7	3-4			9	
5-7	3-4			7	

* تركيب/إخراج المضرب، ذراع التقليل الحلزوني، كلاب العجين، لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب معالجتها.

استخدام الجهاز

⚠ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.



MUM54../MUM55../MUM56../
:MUM58..

0/off = توقف

M = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.

الدرجات من 1-7، سرعة التشغيل

الدرجة 1 = أدنى عدد من اللفات

الدرجة 7 = أقصى عدد من اللفات.

4 مبيّن ضوئي لحالة التشغيل

(MUM54../55../56../58..)

بضوء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع

M أو 1-7). يومض عند وجود أخطاء في

تشغيل الجهاز، وعند إطلاق معدة التأمين

الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، انظر

فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

5 غطاء واقى لوحدة الإدارة

لاستبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة يتم الضغط

على الجزء الخلفي من الغطاء ويتم استبعاد

الغطاء.

6 وحدة إدارة

– للخراطة التمريرية الفورية

– ولعصارة الموالح (ملحق تكميلي خاص *)

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة

الإدارة في موضعه.

7 وحدة إدارة لأدوات العمل

(ذراع التقليل الحزوني، المضرب، كُلاب

العجين) ومفرمة اللحم (ملحق تكميلي خاص *)

الغطاء الواقى لوحدة إدارة الخلاط

9 وحدة إدارة الخلاط (ملحق تكميلي خاص *)

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة

الخلاط في موضعه.

10 حفظ سلك التوصيل الكهربائي

:MUM52../MUM54../MUM58..

يتم إدخال سلك التوصيل الكهربائي في التجويف

المعد لذلك

:MUM55../MUM56..

تجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي

وعاء مع ملحقات تكميلية

11 وعاء تقليل من فولاد لا يصدأ

12 غطاء

أدوات عمل

13 ذراع تقليل حزوني

14 مضرب

15 كلاب عجين بطراد عجين

16 كيس للملحقات التكميلية

للحفاظ على أدوات العمل وأقراص التقطيع.

خراطة تمريرية فورية

17 أداة الكبس

18 غطاء بمنفذ تعبئة

19 أقراص التقطيع

a قرص تقطيع بوجهي وظيفيين - سميك/رفيع

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

c قرص بشر - متوسط النعومة

20 حامل الأقراص

21 جسم احتواء بفتحة إخراج

* خلاط

22 وعاء الخلاط

23 غطاء

24 القمع

* في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير

موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراؤه

عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق

مركز خدمة العملاء.

أوضاع التشغيل

الصورة B:

⚠ تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا إذا كانت أداة العمل/

الملحق التكميلي مركبة حسب ما هو موضح في هذا

الجدول على وحدة الإدارة الصحيحة وفي الوضع

الصحيح وموجودة في وضع التشغيل. الذراع

المتراوح يجب أن يكون مستقرا في موضعه النهائي

بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

ملاحظة

الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «Easy Armlift»، وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.

ضبط وضع التشغيل:


■ يتم ضغط زر تحرير القفل وتحريك الذراع

المتراوح. يجب دعم الحركة بإحدى اليدين.


⚠ هام!

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة. يجب عدم استخدام ما يزيد عن أداة عمل واحدة أو ملحق تكميلي واحد في نفس الوقت.

⚠ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال. 

⚠! احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.

⚠! احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. 

⚠ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «تنظيف الجهاز والعناية به» انظر صفحة 9

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

انظر جدول «أوضاع التشغيل». الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله في الوضعين 1 و 3 إلا:

- عندما يكون الوعاء (11) مثبتاً في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى موضع الاستقرار النهائي

و

- عندما يكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة الخلاط (8) مركباً في موضعه على الوجه الصحيح.

التأمين ضد إعادة التشغيل

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع 0/off ثم يتم التشغيل من جديد.

التأمين ضد التحميل الزائد

في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز أن توقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن نظام الحماية ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق أعماله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل». سيجري هنا عرض ووصف لطرزات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز (الصورة 17).

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

الصورة 18:

الجهاز الرئيسي

1 زر تحرير الفقل

2 ذراع متراوح

وظيفة «Easy Armlift» لدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى (انظر «أوضاع التشغيل»).

3 مفتاح دوار

بعد إيقاف التشغيل (الوضع 0/off) فإن الجهاز يتحرك أوتوماتيكياً إلى الوضع المثالي لتغيير أداة العمل.

:MUM52..

0/off = توقف

M = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات

الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع

التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.

الدرجات من 1-4، سرعة التشغيل

الدرجة 1 = أدنى عدد من اللفات

الدرجة 4 = أقصى عدد من اللفات.

ولا تشغيله بدون إشراف. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف. لا تمرر السلك على حواف حادة أو أسطح ساخنة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. وفي حالة وجود ضرر بوصلات هذا الجهاز يجب تغييرها بمعرفة الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو فني على نفس المستوى تقريباً من الكفاءة والتأهيل، وذلك لتجنب الأخطار. ويجب دائماً إجراء أعمال الإصلاح الضرورية على الجهاز لدى مركز خدمة عملائنا.

تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠️ خطر حدوث إصابات!

⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للعمل. عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء. قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في السوائل، ولا بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور. يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار. يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.

⚠️ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرة!

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتتوقف في وضع تغيير أداة العمل. يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.

يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي مركباً في موضعه! لأسباب تتعلق بالأمن والسلامة فإن الجهاز لا يسمح بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة حالياً مغطاة بالغطاء الواقي لوحدات الإدارة.

⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطارات فقط! يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!

لا تدخل يدك أبداً في الخلاط المركب! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه.

⚠️ خطر الإصابة بالحروق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	أنظمة الأمان والسلامة
ar-3	نظرة عامة
ar-4	أوضاع التشغيل
ar-5	استخدام الجهاز
ar-9	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-10	الحفاظ على الجهاز
ar-10	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-11	أمثلة تطبيقية للاستخدام
ar-12	التخلص من الجهاز
ar-13	شروط الضمان
ar-13	الكماليات الخاصة

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مخصص لتصنيع الكميات المعتادة من الاستخدام المنزلي أو في الاستخدامات المشابهة للاستخدام المنزلي، وليس للاستخدام التجاري. وتشمل التطبيقات المشابهة للمنزل على سبيل المثال: الاستخدام في مطابخ العاملين في المحلات التجارية والمكاتب والمنشآت الزراعية والتجارية الأخرى، وكذلك استخدامها بواسطة النزلاء في بيوت الضيافة والفنادق الصغيرة والمرافق السكنية المماثلة. يُستخدم الجهاز للكميات والأوقات المنزلية المعتادة من حيث التشغيل. لا تتجاوز الكميات المسموح بها (انظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»!).

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. يمكن إجراء تطبيقات أخرى بشرط استخدام الملحقات المعتمد من المنتج. يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام. وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

تنبيهات سلامة عمومية

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيدا عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطاؤهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. لا يسمح بإجراء أعمال التنظيف وكذلك أعمال صيانة الجهاز التي يتم إجرائها من قبل المستخدم من قبل أطفال بدون أن يكون جاري الإشراف عليهم عند قيامهم بذلك.

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

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr: "Ferit Xhajklo" Ish Markata
Tirana
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k

Kulla B Nr.223/1
Kodi Postar 1023
Tirana
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 950
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

Khalalifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalalifat.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. Makaaniou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
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.

1, Hamasger St.

North Industrial Park

Lod, 7129801

Tel.: 08 9777 222

Fax: 08 9777 245

mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il

www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances

Mfg. Pvt. Ltd.

Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,

Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,

Andheri East

Mumbai 400 093

Toll Free 1800 266 1880

www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.

Noatuni 4

105 Reykjavik

Tel.: 0520 3000

Fax: 0520 3011

www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.

Via. M. Nizzoli 1

20147 Milano (MI)

Numero verde 800 829 120

mailto:info@bosch-elettrodomestici.it

www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan

Nurmanovich

Jangeldina str. 15

Shimkent 160018

Tel.: 0252 31 00 06

mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.

Boulevard Dora 4043 Beyrouth

P.O. Box 90449

Jdeideh 1202 2040

Tel.: 01 255 211

mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB

Jonavos g. 62

44192 Kaunas

Tel.: 0372 12146

Fax: 0372 12165

www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.

13-15 ZI Breedeweues

1259 Senningerberg

Tel.: 26349 300

Fax: 26349 315

mailto:lux-service.electromenager@

bshg.com

www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited

Bullu street 70c

1067 Riga

Tel.: 07 42 41 37

mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss

Brivibas gatve 201

1039 Riga

Tel.: 067 0705 20; -36

mailto:domoservice@elkor.lv

www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"

ул. Шусева 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:gorenc@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.

Notabile Road

Mriehel BKR 14

Tel.: 021 442 334

Fax: 021 488 656

www.oxfordhouse.com.mt

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa,
Maledives**

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

NL Nederland, Netherlands

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

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
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 tarifeyle göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾

BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
我們期盼您不斷的鼓勵與指導,
任何查詢或服務需求,
歡迎洽詢客服專線
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo


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

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

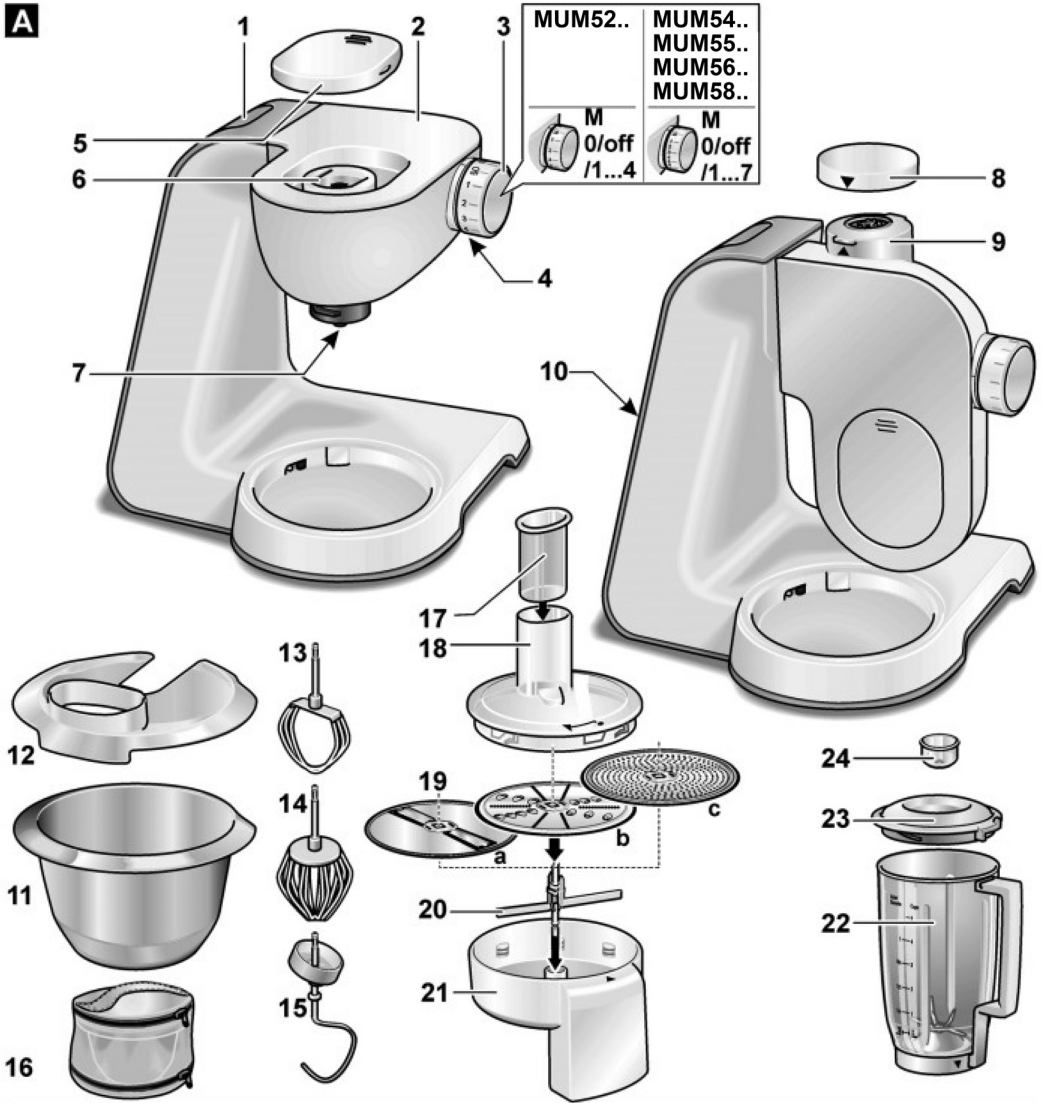
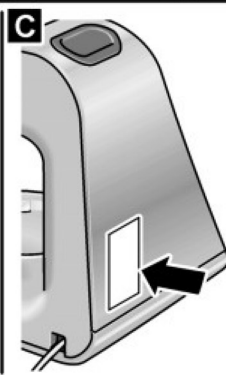
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



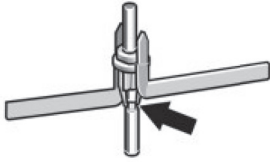
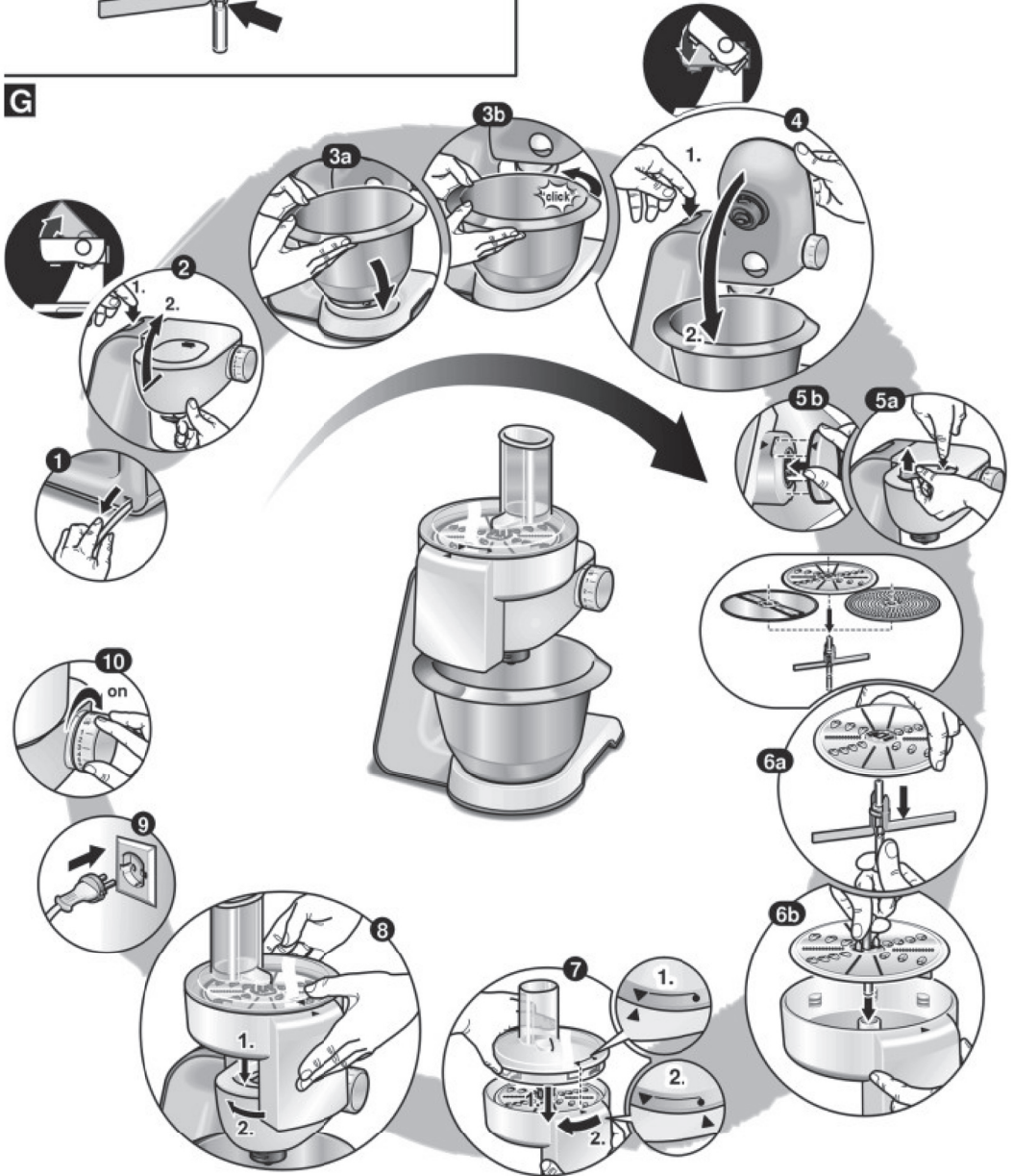
8001027211

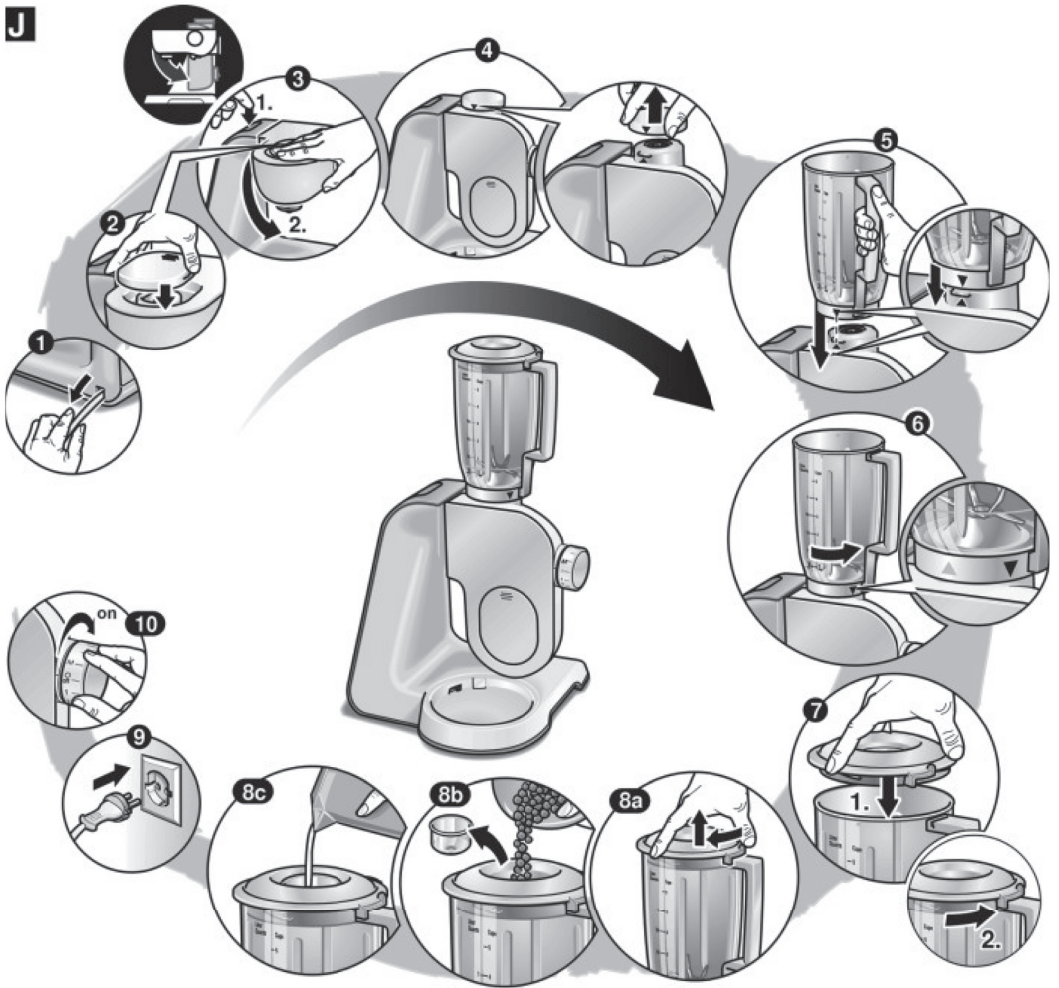
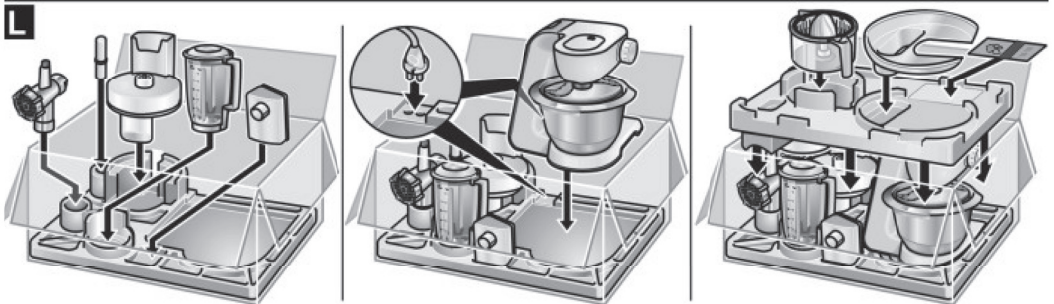
951210

A**B****C****D**


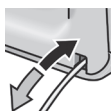










E



F**G****H**

J**K****L**

M

	 M/1...7		 STAINLESS STEEL			
MUM58224	✓	✓	✓		✓	✓
MUM58250	✓	✓	✓	✓	✓	✓
						
MUM58224	✓					
MUM58250	✓	✓		✓	✓	✓