



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



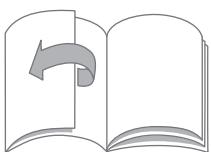
MUM58...

 **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

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



---

## Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (→ "Application examples" see page 12).

The appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances.

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

---

## Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. 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 can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or 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. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

### **⚠ Risk of electric shock and fire!**

- The appliance may only be connected to a power supply with alternating current via a correctly installed socket with earthing. Ensure that the protective conductor system of the domestic supply has been correctly installed.
- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!

- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

#### **⚠ Risk of injury!**

- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on.
- Only use tools when the bowl is inserted, the lid is fitted and the protective drive covers are in place! When using accessories, fit the bowl, lid and drive covers according to the instructions!
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft. Keep hands, hair, clothing and other utensils away from rotating parts.
- Never use tools and accessories or 2 accessories at the same time. When using the accessories, follow the individual operating instructions enclosed.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position.
- 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.
- Never reach into the attached blender! Never use the blender without the lid in place.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.

#### **⚠ 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.

#### **⚠ Risk of suffocation!**

Do not allow children to play with packaging material.

## ⚠ Caution!

We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.

## ⚠ 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).

## ⚠ 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.

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

## Contents

Intended use.....	3
Important safety information .....	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

## 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.

### 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 appliance requires no maintenance.

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

### Fig. A:

#### Base unit

##### 1 Release button

##### 2 Swivel arm

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

##### 3 Rotary switch

When the appliance has been switched off (position 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. B:

#### Attention!

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

**Note:**

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

**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.. MUM 54/55/ 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
			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. C**).

**Preparation**

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

**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. Always secure unused drives with protective drive covers.

**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. E:**

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

**Note:**

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

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

**Our recommendation:**

- **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. F:

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. G:

- 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. G-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. G-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. G-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. G-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. H**).
- Clean parts.

### Blender

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

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

#### **⚠ Risk of scalding!**

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

#### **Warning!**

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

### Working with the blender

#### **Fig. I:**

- 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. J-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. K:

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

---

## 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.

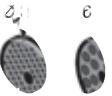


## Guarantee

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

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

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

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

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych.

Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów  
(→ „Przykłady zastosowania” patrz strona 26).

Urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania oraz ubijania produktów spożywczych. Urządzenia nie wolno używać do przetwarzania innych substancji i przedmiotów. Przy zastosowaniu wyposażenia dopuszczonego przez producenta możliwe są dodatkowe zastosowania. Urządzenia używać tylko z dopuszczonymi, oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nigdy nie używać akcesoriów przeznaczonych do innego urządzenia.

Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

---

## Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, stosować się do niej i starannie ją przechowywać! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję. Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.

To urządzenie może być obsługiwane przez osoby ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone o sposobie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia i przewodu zasilającego i nie pozwalać im na obsługiwanie urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!

- Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej prądu zmiennego poprzez prawidłowo zainstalowane gniazdo z uziemieniem. Proszę się upewnić, że układ przewodów ochronnych domowej instalacji elektrycznej jest wykonany zgodnie z przepisami.

- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. W celu wykluczenia zagrożeń zlecać naprawy urządzenia, takie jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.
- Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.
- Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia!
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. palnikach kuchenek elektrycznych, ani w ich pobliżu. Wykluczyć kontakt przewodu zasilającego z gorącymi elementami i nie ciągnąć go przez ostre krawędzie.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

### **⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

- 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 przez krótki czas. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone.
- Narzędzia użytkować tylko z ustawioną na miejsce miską, umieszczoną pokrywą oraz założoną pokrywą osłaniającą napęd! W przypadku stosowania akcesoriów, miskę, pokrywę i pokrywę osłaniającą napęd instalować zgodnie z instrukcją!
- Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski, ani do otworu wsypowego. Nie wkładać żadnych przedmiotów do miski, ani do otworu wsypowego (np. łyżki). Nie zbliżać do wirujących części rąk, włosów, ubrania oraz innych przyborów osobistego użytku.
- Nie używać równocześnie narzędzia i końcówki z akcesorów lub 2 końcówek z akcesorów. Przy stosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, jak również w instrukcjach dołączonych do wyposażenia.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej.

- Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających.  
Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!
- Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma.
- Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Nie używać miksera bez założonej pokrywy.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami, podczas opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.

### **⚠ Niebezpieczeństwo oparzenia!**

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

### **⚠ Niebezpieczeństwko uduszenia!**

Nie zezwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

### **⚠ Uwaga!**

Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Nie włączać pustego urządzenia.

### **⚠ Uwaga!**

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

### **⚠ Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu**



Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Uwaga! Obracające się noże.



Uwaga! Obracające się narzędzia.  
Nie wkładać rąk do otworu wsypowego.

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

## Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....	16
Ważne wskazówki dotyczące 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

## Systemy zabezpieczające

### Blokada wyłączenia

Patrz tabela „Pozycje robocze“.

Urządzenie daje się włączać w pozycjach

**1 i 3** tylko wtedy:

- gdy miska (11) jest założona  
i przekręcona aż do zatrzasku.

### Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone, lecz silnik nie zaczynie 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“. 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 góre (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 mikowania.

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 mikowania.

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 wsypowym****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.

**Pozycje robocze****Rysunek B:****Uwaga!**

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

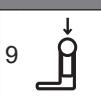
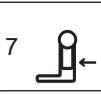
**Wskazówka**

Ramię urządzenia jest wyposażone w funkcję „Easy Armlift“ wspierającą poruszanie się ramienia w góre.

**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..
			1-4 1-7
1			1-4 1-7
			1-2 1-3
2			*
3			2-4 3-7
			2-3 3-5

Pozycja	Napęd	MUM 52..	MUM54/ 55/56/58..
4	9 	3-4	5-7
	7 	3-4	5-7

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

## Obsługa

### ⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Włożyć wtyczkę do gniazdku 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 pustu. 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. C).

## Przygotowanie

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

### MUM52../MUM54../MUM58..

Schowek na przewód elektryczny: Przewód wyciągnąć na potrzebną długość.



### MUM55../MUM56..

Automatyczne zwijanie przewodu: Przewód wysunąć jednym pociągnięciem na żadaną 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!

Przewodowi 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 gniazdku.

## 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 narzędzi. Zawsze osłaniać nieużywane napędy pokrywami ochronnymi.

### 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. rodzynki, wiórki czekoladowych)



### Praca z zastosowaniem miski i narzędzi

#### Rysunek ■:

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 2.
- Wkładanie miski:  
Przełożyć 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 zatrasnąć (rys. ■-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 wsypowy 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.
- Oczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.



### Rozdrabniacz

#### ⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

Nie dotykać ostrzych 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 wsypowego.

#### Uwaga!

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

## Ochrona przed przeciążeniem

### Rysunek F:

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 uchwyt tarcz wraz z wałem napędowym można nabyć poprzez autoryzowany serwis.

### Dwustronna tarcza do krojenia

#### na plasterki – grubo/cienko

do cięcia owoców i warzyw.

Obrabiąć 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).

Obrabiąć 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.

Obrabiąć na zakresie 7 (4).

#### Uwaga!

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

## Zastosowanie rozdrabniacza

### Rysunek G:



- 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. G-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. G-6a).

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

#### ■ Chwycić uchwyt tarcz za górny koniec i włożyć do obudowy (rys. G-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 G-8, na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

■ Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaný zakres.

■ Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór wsypowy i popychać popychaczem.

#### Uwaga!

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

**Wskazówka:** cienkie produkty ciąć w wiązках, 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 wsypowy.

### 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 dołu na wał napędowy (**rys. H**).
- Umyć poszczególne części.

### Mikser

#### ⚠ Niebezpieczeństwo skałeczenia 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完全ly 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!

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

### Zastosowanie miksera

#### Rysunek J:

- 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 pieniących 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 żądaną zakres.

### Dodawanie składników

#### Rysunek J-8:

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

- Odłącz 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 narzędzi

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

### Czyszczenie rozdrabniacza

Wszystkie części rozdrabniaca 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 chwytać gołymi rękoma. Pojemnik miksera, pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń.

**Wskazówka:** po obróbce składników płynnych wystarcza często wymycie 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 wylać 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 K:

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

## Usuwanie drobnych usterek

#### ⚠ Niebezpieczeństw zranienia!

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

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

Lampka kontrolna migra 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 miksuwanych 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

**Bita śmietana**

- 100 g-600 g
- Śmietanę 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 wsypowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną mieszając 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 skórki 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).
- Przestawić 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 drożdżowe

#### Przepis podstawowy

- 500 g mąki
- 1 jajko
- 80 g tłuszcza (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

### Ciasto na makaron

#### Przepis podstawowy

- 300 g mąki
- 3 jajka
- w razie potrzeby 1-2 łyżki stołowe (10-20 g) zimnej wody
- Wszystkie składniki zagniatać 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).



### 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



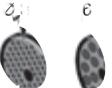
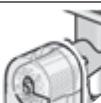
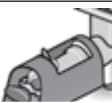
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie 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 zbielenie, 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

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

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

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

## Použití k určenému účelu

Tento spotřebič je určený pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič se smí používat pouze pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jím odpovídající doby. Nepřekračujte přípustná maximální množství (→ „*Příklady použití*“ viz strana 40).

Spotřebič je vhodný pro míchání, hnětení a šlehaní potravin.

Spotřebič se nesmí používat k přípravě jiných substancí resp.

předmětů. Při použití dalších dílů příslušenství schválených výrobcem jsou možné další aplikace. Spotřebič používejte pouze se schválenými originálními díly a příslušenstvím. Díly příslušenství nikdy nepoužívejte u jiných spotřebičů.

Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách při pokojové teplotě a jen do nadmořské výšky 2000 m.

## Důležité bezpečnostní pokyny

Návod k použití si pečlivě pročtěte, říďte se podle něho a uschovejte si ho! Při předávání přístroje dále přiložte tento návod. Nedodržení pokynů pro správné použití spotřebiče vylučuje odpovědnost výrobce za škody tím způsobené.

Tento spotřebič mohou osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí. Děti se nesmí zdržovat v blízkosti spotřebiče a připojovacích kabelů a nesmí spotřebič obsluhovat. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu ze strany uživatele nesmí provádět děti.

### **⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem a nebezpečí požáru!**

- Spotřebič smí být k síti střídavého proudu připojen jen pomocí předpisově instalované zásuvky s uzemněním. Zajistěte předpisovou instalaci systému ochranných vodičů elektrické domovní instalace.
- Přístroj zapojujte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku. Přístroj používejte jen tehdy, když samotný přístroj ani přívodní kabel není poškozený. Opravy přístroje, např. výměnu sítového přívodu, smí provádět pouze náš zákaznický servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Spotřebič zapínejte a vypínejte výhradně otočným přepínačem.
- Spotřebič nikdy nepřipojujte na spínací hodiny nebo dálkově ovládané zásuvky. Po celou dobu provozu mějte spotřebič pod dozorem!

- Spotřebič neumisťujte na horkém povrchu nebo v blízkosti horkých povrchů, jako např. varných desek. Síťový kabel se nesmí dostat do kontaktu s horkými díly nebo být tažen přes ostré hrany.
- Základní přístroj nikdy neponořujte do vody nebo ho neumisťujte do myčky na nádobí. Nepoužívejte parní čistič. Spotřebič nepoužívejte s mokrýma rukama.
- Spotřebič musí být po každém použití, v nepřítomnosti dozoru, před smontováním, demontáží nebo čištěním a v případě poruchy vždy odpojen od elektrické sítě.

#### **⚠ Nebezpečí poranění!**

- Před výměnou příslušenství nebo dodatečných částí, které se při provozu pohybují, musíte spotřebič vypnout a odpojit od elektrické sítě.
- Při spuštění výklopného ramena nesahejte do pouzdra, zabráníte tak přiskřipnutí prstů resp. rukou. Nepřestavujte výklopné rameno, když je spotřebič zapnutý.
- Nástroje používejte jen s vloženou míšou, umístěném víku a nasazených ochranných vík pohonu! Při použití příslušenství instalujte podle pokynů míšu, víko a ochranná víka pohonu!
- Během provozu nikdy nesahejte do mísy nebo do plnicí šachty. Do mísy nebo do plnicí šachty nevkládejte žádné předměty (např. vařechy). Ruce, vlasy, oděv a ostatní předměty neumisťujte do blízkosti rotujících dílů. Po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá. Počkejte na úplné zastavení pohonu.
- Nikdy nepoužívejte nástroje a příslušenství nebo 2 příslušenství současně. Při použití příslušenství dodržujte jak tento návod, tak také příslušné přiložené návody k použití.
- Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu. Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči. Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze.
- 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.
- Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Mixér nikdy nepoužívejte bez nasazeného víka.
- Pozor při manipulaci s ostrými noži, při vyprazdňování zásobníku a při čištění.

#### **⚠ Nebezpečí opaření!**

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

#### **⚠ Nebezpečí udušení!**

Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiélem.

**⚠ Pozor!**

Doporučujeme nikdy nenechávat spotřebič zapnutý po delší dobu, než je nutné pro zpracování potraviny. Spotřebič neprovozujte ve volnoběhu.

**⚠ Důležité!**

Po každém použití nebo po delší době nepoužívání spotřebič vždy důkladně vyčistěte (→ „Cistění a ošetřování“ viz strana 39).

**⚠ Vysvětlení symbolů na spotřebiči, příp. příslušenství**

Řidte se pokyny v návodu k použití.



Pozor! Rotující nože.



Pozor! Rotující nástroje.  
Nesahejte do plnicího otvoru.

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

**Obsah**

Použití k určenému účelu .....	31
Důležité bezpečnostní pokyny .....	31
Bezpečnostní systémy .....	33
Přehled .....	34
Pracovní polohy .....	34
Obsluha .....	35
Čistění a ošetřování .....	39
Uložení .....	39
Pomoc při poruchách .....	39
Příklady použití .....	40
Likvidace .....	42
Záruční podmínky .....	42
Zvláštní příslušenství .....	42

**Bezpečnostní systémy****Pojistka proti zapnutí**

Viz tabulka „Pracovní polohy“.

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

- pokud je nasazena míska (11) a byla otočena až do zapadnutí.

**Pojistka proti opětovnému zapnutí**

Při přerušení proudu zůstane spotřebič zapnutý, ale motor se potom znova 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 příчинou může být současné zpracování příliš velkého množství potravin.

**K chování při aktivaci bezpečnostního systému viz „Pomoc při poruchách“.**  
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 rychlosť:

**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 rychlosť:

**1** = nízké otáčky – pomalu,

**7** = vysoké otáčky – rychle.

#### 4 Ukazatel provozu

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

Svítí 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, šlehatí 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 příhrádce na kabel

**MUM55../MUM56..:**

Automatika narolování kabelu

#### Míchací mísa s příslušenstvím

#### 11 Nerezová míchací mísa

#### 12 Víko

#### Nástroje

#### 13 Míchací metla

#### 14 Šlehatí 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. B:

#### 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	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

\* Nasazení/sundání šlehatí 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 rychlosť spotřebiče při použití nástrojů, příp. příslušenství. Doporučujeme, abyste tuto nálepku nalepili na spotřebič (**Obr. C**).

## Příprava

- Postavte základní spotřebič na hladký a čistý podklad.
- Vytáhněte kabel (**Obr. D**).  
**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 nechejte 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 nechejte 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 dobou dolehá a zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.

Pohybujte výklopním ramenem teprve po zastavení nástroje.

Nepoužité pohony vždy zakryjte ochrannými víky.

**Pozor!**

Používejte míchací mísu pouze pro práce s tímto spotřebičem.

**Míchací metla (13)**

na míchání těst, např. třeného těsta

**Šlehatí metla (14)**

na šlehaní sněhu z bílků, smetany a na šlehaní 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 misou a nástroji****Obr. E:**

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

**Upozornění:**

U hnětacího háku otáčejte deflektem těsta, až může hnětací hák zaskočit (**Obr. E-4b**).

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

**Naše doporučení:****– Míchací metla:**

Nejdříve zamíchejte na stupni 1 (1), potom zvolte stupeň 7 (4)

**– Šlehatí 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 přepínačem.
- 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 přepínačem.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Sundejte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.
- Vyndejte nástavec z pohonu.
- Vyjměte míchací misu.
- Výčistěte 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. □:

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. parmezánu). Zpracování na stupni 3 (2) nebo 4 (3). Označení na oboustraném 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. parmezánu), 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. □:



■ 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. □-5a**).



■ Držte pevně unašeč kotouče za spodní konec, přítom musí oba hroty ukazovat směrem nahoru.

■ Položte požadový krájecí nebo krouhací kotouč opatrně na hroty unašeče kotouče (**Obr. □-6a**).

U oboustranných kotoučů dbejte na to, aby požadovaná strana byla obrácena směrem nahoru.

■ Uchopte unašeč kotouče za horní konec a vložte do krytu (**Obr. □-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. G-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 zatlačujte pěchovadlem.

### 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.
- Vynedejte unašeč s kotoučem. Tlačte k tomu zespodu 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 trychtíře ve víku pára. Naplňujte maximálně 0,5 litru horké nebo pěnící tekutiny.

### Pozor!

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



### Práce s mixérem

#### Obr. J:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 4.
- Sundejte ochranný kryt pohonu mixéru.
- Nasadte nádobu mixéru (značka na rukojeti musí být na značce na základním spotřebiči) a pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Naplňte příslušenství. Maximální množství tekutiny = 1,25 litru; maximální množství pěnících nebo horkých tekutin = 0,5 litru; optimální množství pro zpracování, pevné příslušenství = 50 bis 100 gramů;
- Nasadte víko a pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až k dorazu v rukojeti mixéru. Víko musí být zajistěno zaskočením.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.

### Přidání příslušenství

#### Obr. J-8:

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Sundejte víko a naplňte příslušenství nebo
- Vyjměte trychtíř a postupně přidávejte do plnicího otvoru pevné příslušenství nebo
- Nalijte tekuté příslušenství trychtířem.

### 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 struhací kotouč). Potom průběhový krouhač opláchněte.

### Čistění mixéru

#### **⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži!**

Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama. Nádoba mixéru, víko a trychťír jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí.

**Tip:** Po zpracování tekutin často stačí mixér očistit, anž 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.

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

### 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 pokusíte 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 misu až na doraz.
- Nasaděte víko mixéru a utáhněte je až na doraz.
- Nasaděte 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 zpracováváno příliš mnoho potravin.

### **Odstranění**

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

### **Porucha**

Při běžícím pohonu bylo nedopatřením stisknuto uvolňovací tlačítka. 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 znova vypněte.

Nástroj zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.

### **Porucha**

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

### **Odstranění**

- Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku.
- Sudejte mixér a odstraňte překážku.
- Mixér znova 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 šlehačí metlou 1½ až 4 minut na stupni 7 (4) - podle množství a vlastností sметany.



### **Bílky**

- 1 až 8 vaječných bílků
- Vaječný bílek šlehejte šlehačí 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 šlehačí metlou cca 4-6 minut na stupni 7 (4), dokud nevznikne pěna.
  - Nastavte otočný přepínač na stupeň 1 (1) a vmichávejte po lžíčkách 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. ctronovou kúru 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 3 (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  
(pokojové teploty)
- 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  $\frac{1}{2}$  minuty na stupni 1 (1), potom cca 2-3 minuty na stupni 6 (3).

Nad 500 g mouky:

- Přísady míchejte hnětacím hákem cca  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  citrónu
- 1 špetka soli
- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca  $\frac{1}{2}$  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 lžíce (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  $\frac{1}{2}$  minuty na stupni 1, poté cca 4-5 minut na stupni 3 (2).

## Majonéza

- 2 vejce
- 2 čajové lžičky hořčice
- $\frac{1}{4}$  l oleje
- 2 polévkové lžíce citrónové štavy 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 trchtyřem 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.

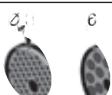
## Záruční podmínky

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

	<b>MUZ5ZP1</b> Lis na citrusy	Na lisování pomerančů, citronů a grapefruitů.
	<b>MUZ5CC1</b> Kráječ kostek	Na krájení ovoce a zeleniny na stejně velké kostky
	<b>MUZ5FW1</b> Mlýnek na maso	Na mletí čerstvého masa na tatarské bifteky nebo sekanou.
	<b>MUZ45LS1</b> Sada děrovaných kotoučů, jemný (3 mm), hrubý (6 mm)	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Jemný kotouč na paštiky a pomazánky, hrubý kotouč na klobásy a slaninu.
	<b>MUZ45SV1</b> Nástavec na výrobu stříkáného pečiva	K mlýnku na maso MUZ5FW1. S kovovou šablonou pro 4 různé tvary pečiva.
	<b>MUZ45RV1</b> Nástavec na strouhání	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Na strouhání ořechů, mandlí, čokolády a suchých housek.

	<b>MUZ45FV1</b> Nástavec na pasírování ovoce	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.
	<b>MUZ45PS1</b> Kotouč na bramborové hranolky	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na krájení syrových brambor na hranolky.
	<b>MUZ45AG1</b> Kotouč pro asijskou kuchyni	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Krájí ovoce a zeleninu na jemné nudličky pro asijské zeleninové pokrmy.
	<b>MUZ45RS1</b> Strouhací kotouč, hrubý	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.
	<b>MUZ45KP1</b> Kotouč na bramboráky	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na strouhání syrových brambor na bramborové rösti a bramboráky, na krájení ovoce a zeleniny na hrubé plátky.
	<b>MUZ5ER2</b> Nerezová míchací mísma	V míchací míse lze zpracovávat až 750 g mouky plus přísady.
	<b>MUZ5KR1</b> Míchací mísma z umělé hmoty	V míchací míse lze zpracovávat až 750 g mouky plus přísady.
	<b>MUZ5MX1</b> Mixérový nástavec z umělé hmoty	Na mixování nápojů, rozmělňování ovoce a zeleniny na pyré, k přípravě majonézy, mletí ovoce a ořechů a drcení ledových kostek.
	<b>MUZ5MM1</b> Multimixér	Na sekání bylinek, zeleniny, jablek a masa, na krouhaní 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.

## Používanie v súlade s určením

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte iba v prípade množstiev a časov spracovania bežných pre domácnosť.

Neprekračujte maximálne prípustné množstvá (→ „*Príklady použitia*“ pozri stranu 53).

Spotrebič je vhodný na miešanie, miesenie a šľahanie potravín. Spotrebič sa nesmie používať na spracovanie iných materiálov, resp. predmetov. Pri použití ďalších dielov príslušenstva schválených výrobcom sú možné ďalšie aplikácie. Používajte spotrebič len so schválenými originálnymi dielmi a s originálnym príslušenstvom. Nikdy nepoužívajte diely príslušenstva iných spotrebičov. Spotrebič používajte len vo vnútorných priestoroch, pri izbovej teplote a do nadmorskej výšky 2000 m.

## Dôležité bezpečnostné upozornenia

Návod na použitie si starostlivo prečítajte, riadte sa ním a uschovajte ho! Ak spotrebič postúpite ďalšiemu používateľovi, priložte k nemu aj tento návod. Nedodržiavanie pokynov pre správne používanie spotrebiča vylučuje ručenie výrobcu za škody, ktoré z toho vyplynú. Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnej obsluhe spotrebiča a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Spotrebič a pripojovacie vedenie uchovávajte mimo dosahu detí a nedovoľte im obsluhovať tento spotrebič. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.

### **⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom a nebezpečenstvo požiaru!**

- Prístroj sa smie pripojiť len k sieti so striedavým prúdom cez uzemnenú zásuvku nainštalovanú podľa predpisov. Zabezpečte, aby bol v elektroinštalačii domácnosti podľa predpisov nainštalovaný systém ochranného vodiča.
- Spotrebič pripojte a používajte v súlade s údajmi na typovom štítku. Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ je sieťový prívodný kábel alebo spotrebič poškodený. Opravy na spotrebiči, napríklad výmenu poškodeného napájacieho kábla, smie vykonávať len náš zákaznícky servis, aby nedošlo k ohrozeniam.
- Spotrebič zapínajte a vypínajte výhradne otočným prepínačom.
- Nikdy nepripájajte spotrebič na spínacie hodiny alebo na zásuvky ovládané na diaľku. Spotrebič majte počas prevádzky vždy pod dohľadom!

- Neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy ani v ich blízkosti, napr. varné dosky. Elektrický kábel sa nesmie dotýkať horúcich dielov a viesť cez ostré hrany.
- Teleso spotrebiča nikdy neponárajte do vody ani ho neumývajte v umývačke riadu. Nepoužívajte parný čistič. Spotrebič nepoužívajte, ak máte vlhké ruky.
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete po každom použití, alebo ak je spotrebič bez dozoru, pred jeho zmontovaním, rozoberaním alebo čistením, ako aj v prípade poruchy.

### **⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas používania pohybujú, sa musí spotrebič vypnúť a odpojiť od siete. Po vypnutí zostane pohon ešte chvíľu spustený. Počkajte na úplné zastavenie pohonu.
- Neprestavujte výklopné rameno, keď je spotrebič zapnutý.
- Nadstavce používajte, len keď je nasadená misa a veko a ochranné kryty sú priepnené! Pri použití príslušenstva nasadte podľa návodu misu, veko a ochranné kryty!
- Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misy ani plniaceho hrdla rukami. Do misy ani plniaceho hrdla nestrukajte žiadne predmety (napr. varechu). Dávajte pozor, aby sa vám do rotujúcich dielov nezachytili ruky, vlasy, oblečenie ani iné predmety.
- Nikdy nepoužívajte naraz nadstavce a príslušenstvo alebo 2 príslušenstvá. Pri používaní príslušenstva sa riadte týmto aj priloženým návodom na obsluhu.
- Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované. Nikdy nezostavujte príslušenstvo na základnom spotrebiči. Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe.
- Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strphacích kotúčov. Strúhacie kotúče uchopte iba za okraj!
- Nožov mixéra sa nedotykajte holými rukami.
- Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra! Nikdy neprevádzkujte mixér bez nasadeného veka.
- Dávajte pozor pri manipulácii s ostrými nožmi pri vyprázdnovaní nádoby a čistení spotrebiča.

### **⚠ Nebezpečenstvo obarenia!**

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

### **⚠ Nebezpečenstvo udusenia!**

Nedovoľte deťom hrať sa s obalovým materiálom.

## ⚠ Pozor!

Odporuča sa nenechať spotrebič nikdy zapnutý dlhšie, ako je potrebné na spracovanie potravín. Spotrebič neprevádzkujte v chode naprázdno.

## ⚠ Dôležité!

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

## ⚠ Vysvetlenie symbolov na spotrebiči, resp. príslušenstve



Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na obsluhu.



Pozor! Rotujúce nože.



Pozor! Rotujúce nadstavce.  
Nesiahajte do plniaceho otvoru.

Srdečne blahoželáme ku kúpe nového spotrebiča od firmy Bosch. Ďalšie informácie o našich výrobkoch nájdete na našej internetovej stránke.

## Obsah

Používanie v súlade s určením.....	44
Dôležité bezpečnostné upozornenia .....	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

## 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.

### Poistka proti opäťovnému zapnutiu

Pri prerušení prúdu zostáva spotrebič zapnutý, ale motor sa po skončení prerušenia znova nespustí. Na opäťovné 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“.

Spotrebič si nevyžaduje údržbu.

## Prehľad komponentov

Vyklopte strany s obrázkami.

### Obrázok A:

#### 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..//55..//56..//58..**)

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\*)

Ked' ich nepoužívate, nasad'te ochranný kryt pohonu.

#### 7 Pohon nadstavcov

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

##### 8 Ochranný kryt pohonu mixéra

##### 9 Pohon mixéra (osobitné príslušenstvo\*)

Ked' mixér nepoužívate, nasad'te ochranný kryt pohonu mixéra.

##### 10 Skladovanie kábla

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

Kábel skladujte v káblovom priečinku

**MUM55..//MUM56..:**

Automatické navijanie kábla

#### Misa s príslušenstvom

##### 11 Antikorová misa na miešanie

##### 12 Veko

#### Nadstavce

##### 13 Miešacie metličky

##### 14 Šľahacia metlička

##### 15 Hnetací hák s deflektorm 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 – hrybý/tenký

b Obojstranný strúhací kotúč – hrubý/jemný

c Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný

##### 20 Držiak kotúčov

##### 21 Kryt s vypúšťacím otvorm

#### 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 B:

#### Pozor!

Skôr ako budete spotrebič používať, pripojte nadstavec/príslušenstvo k správnemu 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:

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

Poloha	Pohon	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
			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

Odporučané hodnoty prevádzkovej rýchlosťi 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 rýchlosťi spotrebiča pri použití nadstavcov, resp. príslušenstva. Odporučame, aby ste túto nálepku umiestnili na spotrebič (obrázok C).

#### Príprava

- Základný spotrebič postavte na hladký a čistý podklad.

#### ■ Vyťiahnite kábel (obrázok D).

##### MUM52../MUM54../MUM58..

Odkladací priečinok na kábel: Kábel vytiahnite do požadovanej dĺžky.



##### MUM55../MUM56..

Automatické navijanie 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 opäťovne jemne potiahnite a pomaly pustite; kábel je zaaretovaný.

**Pozor!**

Kábel pri zasúvaní neskrúcajte. Pri spotrebičoch s automatickým navájaním 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 krátke čas v prevádzke a zastaví sa vo výmennej polohe nadstavca.

Výklopný ramenom hýbte až po zastavení nadstavca.

Nepoužívané pohony vždy zakryte ochrannými krytmi.

**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. piškotového cesta

**Hnetací hák (15)**

na miesenie ľahkého cesta a  
opatrné vmešanie ingrediencií,  
ktoré by nemali byť drvené (napr.  
hrozienska, čokoládové lupienky)

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

- 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 miešacieho metličku, šľahacieho metličku alebo hnetacieho háku, pokiaľ nezaskočí.

**Upozornenie:**

Pokiaľ používate hnetacieho háku, otáčajte deflektorm cesta tak dlho, pokiaľ hnetacieho háku nezaskočí (**obrázok E-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 zvoľte 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 F:

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 zákazníckom 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 rezaciu stranu rezania nahrubo  
„3“ pre rezaciu stranu rezania natenko

### Pozor!

Obojstranný rezací kotúč nie je vhodný na rezanie tvrdého syra, chleba, žemľí 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 rezaciu stranu rezania nahrubo

„4“ pre rezaciu 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 G:

- Sťačte 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.
- Sťačte 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 odporečaný stupeň.
- Potraviny na spracovanie vložte do plniaceho hrdla a zasuňte posúvačom.



### Pozor!

Zabráňte upchatiu vypúšťacieho otvoru potravinami.

**Tip:** Pre rovnomerné výsledky krájania postupne spracovávajte natenko nakrájané potraviny.

**Upozornenie:** Ak sa potraviny v krájači zaseknú, kuchynský robot vypnite, vytiahnite zástrčku, počkajte na zastavenie pohonu, odoberte veko a vyprázdnite 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 hnaciemu hriadeľu (**obrázok H**).
- 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 J:

- Sťačte 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 J-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.

---

## Cistenie a údržba

### Pozor!

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

### Cistenie 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 spracovávaní napr. karotiek dajte na handričku trochu jedlého oleja a vyšúchajte 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 zapinajte (stupeň **M**). Vylejte umývaciu vodu a mixér vypláchnite čistou vodou.

## Dôležité upozornenie

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

## Skladovanie

### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Ak spotrebič nepoužívate, vytiahnite 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 vytiahnite 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.

Najskôr 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 opäťovnému 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.
- Zmenšte množstvo potravín.
- Neprekračujte prípustné maximálne množstvá (pozri „Príklady použitia“)!

#### Porucha

Počas bežiacej 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 spracovávajte 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 spracovávajte 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 spracovávajte cca 120 sekúnd.
- Pridajte maslo a spracovávajte cca 60 sekúnd na stupni 3 (2).
- Pridajte múku a prášok do pečiva a spracovávajte 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 ingredience šľahajte šľahacou metličkou asi  $\frac{1}{2}$  minúty na stupni 1 (1), potom cca 2-3 minúty na stupni 6 (3).

Od 500 g múky:

- Všetky ingredience mieste hnetacím hákom asi  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  citróna
- 1 štipka soli
- Všetky ingredience spracovávajte hnetacím hákom asi  $\frac{1}{2}$  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 ingredience vypracovávajte 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 tepelj vody
- Všetky ingredience spracovávajte hnetacím hákom asi  $\frac{1}{2}$  minúty na stupni 1, potom cca 4-5 minút na stupni 3 (2).



### Majonéza

- 2 vajcia
- 2 ČL horčice
- $\frac{1}{4}$  l oleja
- 2 PL citrónovej šťavy alebo octu
- 1 štipka soli
- 1 štipka cukru



Ingredience musia mať rovnakú teplotu.

- Ingredience (okrem oleja) spracovávajte v mixéri niekoľko sekúnd na stupni 3 (2) alebo 4 (3).
- Prepnite mixér na stupeň 7 (4) a olej pomaly prilievajte lievkom a miešajte tak dlho, kým majonéza neemulguje.

**Majonézu rýchlo skonzumujte, neskladujte ju.**

### Likvidácia

Obal zlikvidujte ekologicky.

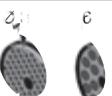
 Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení. O aktuálnom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

### Záručné podmienky

Pre tento prístroj platia záručné podmienky, ktoré boli vydané našou kompetentnou pobočkou v krajinе, 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 krajinе.

Zmeny vyhradené.

## Osobitné príslušenstvo

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

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

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

## Namenska uporaba

Ta aparat je namenjen samo za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Z njim lahko meljete le tolikšne količine mesa, ki so v gospodinjstvih običajne in le tako pogosto, kot je to običajno v gospodinjstvih.

Ne presegajte dovoljenih maksimalnih količin (→ »Primeri uporabe« glejte stran 66).

Aparat je primeren za mešanje, gnetenje in stevanje živil. Aparate se ne sme uporabljati za obdelavo drugih snovi oz. predmetov. Z dodatnim priborom, ki ga dovoljuje proizvajalec, so možni dodatni načini uporabe. Aparat uporabljalje samo z dovoljenimi originalnimi deli in priborom. Nikoli ne uporabljalje pribora za druge aparate. Aparat uporabljalje le v notranjih prostorih, na sobni temperaturi in do nadmorske višine 2000 m.

## Pomembni varnostni napotki

Pazljivo preberite navodila za uporabo, ravnajte v skladu z njimi in jih nato shranite! Ob predaji aparata drugi osebi priložite tudi navodila. Neupoštevanje navodil za pravilno uporabo aparata izključuje odgovornost proizvajalca za posledično nastalo škodo.

Ta aparat lahko osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami in/ali znanjem uporablajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata. Otroci se ne smejo zadrževati v bližini aparata niti priključnega vodnika in aparata ne smejo uporabljati. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti aparata ali izvajati uporabniškega vzdrževanja.

### ⚠ Nevarnost električnega udara in požara!

- Aparat je dovoljeno priključiti na električno omrežje z izmeničnim tokom le preko ozemljene vtičnice, ki je instalirana v skladu s predpisi. Zagotovite, da je sistem vodniške zaščite hišne električne napeljave instaliran v skladu s predpisi.
- Aparat se sme priključiti in obratovati le v skladu s podatki na tipski tablici. Aparat uporabljalje le, če priključni kabel in aparat nista poškodovana. Da bi preprečili nevarnosti, lahko popravila na aparatu, npr. menjavo poškodovanega omrežnega priključnega kabla, izvaja samo naša servisna služba.
- Aparat vklapljalje in izklapljajte izključno z vrtljivim stikalom.
- Aparata nikoli ne priključite na časovna stikala ali vtičnice na daljinsko upravljanje. Med delovanjem vedno nadzorujte aparat!
- Aparata ne odlagajte na ali v bližino vročih površin, kot so grelne plošče. Omrežni kabel ne sme priti v stik z vročimi deli in ne smete ga vleči čez ostre robove.

- Osnovnega aparata nikoli ne potopite v vodo ali čistite v pomivalnem stroju. Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnega aparata. Aparat ne uporabljajte z mokrimi rokami.
- Aparat morate odklopiti od električnega omrežja po vsaki uporabi, vedno, ko ni pod nadzorom, preden ga sestavite ali razstavite in pred čiščenjem ter v primeru napake.

### **⚠ Nevarnost poskodb!**

- Pred zamenjavo pribora ali dodatne opreme, ki se med obratovanjem gibajo, morate aparatu izklopiti in odklopiti od električnega omrežja. Po izklopu pogon za kratek čas še deluje. Počakajte, da se pogon popolnoma ustavi.
- Zasučne ročice ne prestavljajte, ko je aparatu vklopljen.
- Orodja uporabljajte samo z vstavljenim posodo, nameščenim pokrovom in nameščenimi zaščitnimi pokrovi! Pri uporabi pribora po navodilih namestite posodo, pokrov in zaščitne pokrove!
- Med delovanjem aparata z rokami nikoli ne segajte v posodo ali polnilno odprtino. V posodo ali polnilno odprtino ne dajajte predmetov (npr. kuhalnic). Z rokami, lasmi, oblačili in drugimi pripomočki se ne približujte vrtečim se delom.
- Nikoli hkrati ne uporabljajte orodja in pribora ali 2 delov pribora. Pri uporabi pribora upoštevajte ta navodila za uporabo in priložena navodila za uporabo.
- Pribor uporabljajte le, ko je povsem sestavljen. Pribora nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu. Pribor uporabljajte samo v predvidenem delovnem položaju.
- Nikoli ne segajte v ostra rezila in na robeve kolutov za sekljanje. Kolute za sekljanje vedno prijemajte le ob robu!
- Rezil mešalnika se ne dotikajte s prostimi rokami.
- Nikoli ne posegajte v notranjost nameščenega mešalnika! Mešalnika nikoli ne uporabljajte brez nameščenega pokrova.
- Bodite previdni pri ravnjanju z ostrimi noži, predvsem pri praznjenju in čiščenju posode.

### **⚠ Nevarnost oparin!**

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

### **⚠ Nevarnost zadušitve!**

Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

### **⚠ Pozor!**

Priporočamo vam, da aparata nikoli ne pustite vklopljenega dlje, kot je potrebno za obdelavo živil. Ne uporabljajte v praznem teku.

## **⚠ Pomembno!**

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

## **⚠ Razlaga simbolov na aparatu oz. priboru**



Upoštevajte napotke v Navodilu za uporabo.



Previdno! Vrteča rezila.



Previdno! Vrteča orodja.  
Ne posegajte v polnilno odprtino.

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

## **Vsebina**

Namenska uporaba .....	57
Pomembni varnostni napotki .....	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

## **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.

### **Varovalo pred ponovnim vklopom**

V primeru prekinutive električnega napajanja ostane aparat vklpljen, 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.**

Aparat ne potrebuje vzdrževanja.

## Kratek pregled

Prosimo, razgrnite strani s slikami.

### Slika A:

#### Osnovni aparat

##### 1 Tipka za sprostitev

##### 2 Zasučna ročica

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

##### 3 Vrtljivo stikalo

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

**MUM52..:**

**0/off** = stop

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

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

**1** = nizko štev. vrtljajev – počasi,

**4** = visoko štev. vrtljajev – hitro.

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

**0/off** = stop

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

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

**1** = nizko štev. vrtljajev – počasi,

**7** = visoko štev. vrtljajev – hitro.

##### 4 Indikator delovanja

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

Sveti med obratovanjem (vrtljivo stikalo na **M** ali **1-7**). Utripa v primeru napake pri rokovaniju 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 seklijalnik 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 uporabljajte, 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 odvajačnikom testa

##### 16 Torbica za pribor

Za hrambo orodja in plošč za seklijanje.

### Pretočni seklijalnik

##### 17 Tlačilnik

##### 18 Pokrov s polnilno odprtino

##### 19 Plošče za seklijanje

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 B:

#### 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 želeno lego. Premik podprite z roko.
- Zasučna ročica mora zaskočiti v želen 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 obravljati v prazno. Aparata in delov pribora ne izpostavljajte virom topote. 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 C).

#### Priprava

- Osnovni aparat postavite na gladko in čisto podlago.
- Izvlecite kabel (slika D).
  - MUM52../MUM54../MUM58..**  
Predal za hrambo kabla:  
kabel izvlecite na želeno dolžino.
  - MUM55../MUM56..**  
Avtomatika za navitje kabla:  
kabel z enim potegom izvlecite na želeno dolžino (maks. 100 cm) in ga počasi spustite; kabel bo zaskočil.  
Skrajšanje kabla med delom:  
rahlo potegnjite kabel in pustite, da se navije na želeno dolžino. Nato znova rahlo potegnjite za kabel in ga počasi spustite; kabel je blokiran.



**Pozor!**

Pri navijanju kabla pazite, da se ne izkrivilja. 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.

Zasušno ročico premaknite šele, ko orodje povsem miruje.

Pogone, ki se ne uporabljajo, vedno pokrijte z zaščitnimi pokrovi.

**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 listički)

**Delo s posodo in orodjem****Slika E:**

- Pritisnite tipko za sprostitev 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 želen postopek obdelave vstavite metlico za mešanje, metlico za stepanje ali gnetilni kavelj v pogon tako, da zaskoči.

**Napotek:**

Pri gnetilnem kavlju odvajjalnik testa obračajte, da lahko kavelj zaskoči (**slika E-4b**).

- V posodo stresite sestavine, ki jih želite obdelati.
- Pritisnite tipko za sprostitev in zasučno ročico postavite v pozicijo 1.
- Namestite pokrov.
- Vrtljivo stikalo obrnite na želeno 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 sprostitev 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 sprostitev in zasučno ročico postavite v pozicijo 2.
- Orodje odstranite iz pogona.
- Odstranite posodo.
- Vse dele očistite, glejte »Čiščenje in nega«.

**Pretočni seklijalnik****⚠ Nevarnost poškodb**

Nikoli ne segajte v ostrá rezila in na robove kolutov za seklijanje.

Kolute za seklijanje vedno prijemajte le ob robu!

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

Ne posegajte v polnilno odprtino.

### **Pozor!**

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

### **Zaščita pred preobremenitvijo**

#### **Slika E:**

Da se v primeru preobremenitve pretočnega sekjalnika preprečijo večje poškodbe aparata, je pogonska gred pretočnega sekjalnika 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 trdrega 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 trdrega 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 stranjem 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 poltrdrega sira.

### **Delo s pretočnim sekjalnikom**

#### **Slika G:**

- Pritisnite tipko za sprostitev 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 sprostitev in zasučno ročico postavite v pozicijo **3**.
- Snemite zaščitni pokrov s pogona pretočnega sekjalnika (**slika G-5a**).
- Nosilec plošče držite na spodnjem koncu, pri tem morata obe konici kazati navzgor.
- Želeno ploščo za rezanje ali strganje previdno položite na konice nosilca plošče (**slika G-6a**). Pri dvostranskih ploščah pazite, da je želena stran obrnjena navzgor.
- Nosilec plošče primite za zgornji konec in ga vstavite v ohišje (**slika G-6b**).
- Namestite pokrov (upoštevajte oznako) in ga v smeri urnega kazalca zasukajte do konca.
- Pretočni sekjalnik namestite na pogon, kot je prikazano na **sliki G-8**, in ga v smeri urnega kazalca zasukajte do konca.
- Vrtljivo stikalno 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 seklijalniku zagozdijo, izklopite aparat, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice, počakajte, da se pogon ustavi, snemite pokrov pretočnega seklijalnika in izpraznite polnilno odprtino.

#### Po končanem delu

- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom.
- Pretočni seklijalnik 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 H**).
- 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 vlijite 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 J:

- Pritisnite tipko za sprostitev 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 želeno stopnjo.

#### Dodajte sestavine

##### Slika J-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 potapljajte v vodo in ga ne držite pod tekajočo vodo. Ne uporabljajte parnega čistilnika.

- Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice.
- Osnovni aparat in zaščitni pokrov pogona obrišite z vlažno kropo. 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 zagozditi v pomivalnem stroju, ker med pomivanjem lahko pride do nepopravljivih deformacij!

## Čiščenje pretočnega seklijalnika

Vsi deli pretočnega seklijalnika 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 seklijalnik (ne plošč za seklianje). Nato pretočni seklijalnik 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 vlijite 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 **K**:

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

## 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 zasukajte 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.  $\frac{1}{2}$  minute na stopnji 1 (1), nato pribl. 2-3 minute na stopnji 6 (3).
- Nad 500 g moke:
- Sestavine z gnetilnim kavljem gnetite pribl.  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  limone
- 1 ščepec soli
- Vse sestavine z gnetilnim kavljem gnetite pribl.  $\frac{1}{2}$  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.  $\frac{1}{2}$  minute na stopnji 1, nato pribl. 4-5 minut na stopnji 3 (2).

### Majoneza

- 2 jajci
- 2 ČŽ gorčice
- $\frac{1}{4}$  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



Embalajo odstranite na okolju prijazen način. Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

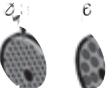
Pri strokovnem prodajalcu se pozanimajte o aktualnih načinih ustreznega odlaganja odpadkov.

### Garancijski pogoji

Za ta aparat veljajo garancijski pogoji, ki jih je izdal 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

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

	<b>MUZ45RS1</b> Plošča za grobo ribanje	Za pretočni seklijalnik MUZ5DS1. Za ribanje surovega krompirja, npr. za krompirjeve polpete ali cmoke.
	<b>MUZ45KP1</b> Plošča za krompirjeve polpete	Za pretočni seklijalnik MUZ5DS1. Za ribanje surovega krompirja za krompirjeve polpete in rezke, za rezanje sadja in zelenjave v debele rezine.
	<b>MUZ5ER2</b> Posoda za mešanje iz nerjavečega jekla	V posodi lahko obdelujete do 750 g moke plus sestavine.
	<b>MUZ5KR1</b> Posoda za mešanje iz umetne mase	V posodi lahko obdelujete do 750 g moke plus sestavine.
	<b>MUZ5MX1</b> Nastavek mešalnika iz umetne mase	Za mešanje pijač, pasiranje sadja in zelenjave, pripravo majoneze, sekajanje sadja in orehov, drobljenje ledenih kock.
	<b>MUZ5MM1</b> Večnamenski mešalnik	Za sekjanje 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.

## Namjenska uporaba

Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u privatnim kućanstvima te unutar kuće. Aparat koristite samo toliko vremena koliko je to uobičajeno, i samo za preradu već uobičajenih količina u domaćinstvu. Maksimalna dopuštena količina ne smije biti prekoračena (→ »Primjeri primjene« vidi stranicu 79).

Aparat je prikladan za miješanje, grijanje i tučenje hrane. Aparat se ne smije koristiti za obradu drugih tvari odnosno predmeta.

Kod korištenja opreme, odobrene od strane proizvođača, moguće su druge dodatne primjene. Aparat koristite samo s odobrenim originalnim dijelovima i originalnom opremom. Nikada ne koristite opremu za druge uređaje.

Aparat koristite samo u zatvorenim prostorima i pri sobnoj temperaturi i do najviše 2000 m nadmorske visine.

## Važne sigurnosne napomene

Pažljivo pročitajte upute za uporabu, postupajte prema uputama iz tih uputa i čuvajte ih! U slučaju da aparat prosljeđujete nekom drugome, priložite ove upute. Nepridržavanje tih napomena za pravilno korištenje aparata, isključuje odgovornost proizvođača za bilo koju nastalu štetu zbog toga.

Ovaj aparat smiju osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i/ili znanja, samo pod nadzorom ili ako su obučeni za korištenje aparata te razumiju opasnosti koje mogu nastati korištenjem aparata. Djecu treba držati podalje od aparata i priključnih vodova i ona ne smiju koristiti aparat. Djeca se ne smiju igrati s aparatom. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju provoditi djeca.

### **⚠ Opasnost od strujnog udara i od požara!**

- Aparat je dopušteno priključivati samo u propisano instaliranu utičnicu s uzemljenjem na strujnu mrežu s izmjeničnom strujom. Uvjerite se da je sustav uzemljenja kućne električne instalacije instaliran sukladno propisima.
- Aparat uključite i koristite samo prema podacima navedenim na tipskoj pločici. Aparat koristite samo onda ako na njemu i na električnom kabelu ne postoji nikakva oštećenja. Popravke aparata, npr. zamjenu oštećenog mrežnog priključnog voda, smiju obavljati samo ovlašteni serviseri kako bi se izbjegle opasne situacije.
- Uređaj uključujte i isključujte isključivo pomoću okretne sklopke.
- Aparat nikad ne priključujte na vremenski uklopni sat ili daljinski upravljane utičnice. Aparat tijekom rada uvijek držite pod nadzorom!

- Aparat nikad ne postavljajte na vruće površine ili uz njihovu blizinu, npr. grijače ploče. Mrežni kabel ne dovodite u blizinu vrućih dijelova i ne povlačite ga preko oštih rubova.
- Osnovni aparat nikad ne uranjajte u vodu i ne stavljamte ga u perilicu posuđa. Ne koristite čistač na paru. Ne koristite aparat s vlažnim rukama.
- Aparat je potrebno nakon svake upotrebe, prilikom nedostatka nadzora, prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja i u slučaju kvarova uvijek odvojiti od strujne mreže.

### **⚠️ Opasnost od ozljede!**

- Prije nego što mijenjate opremu ili rezervne dijelove, koji se tijekom rada pomiču potrebno je isključiti aparat i odvojiti ga od strujne mreže. Nakon isključivanja pogon još kratko vrijeme radi. Pričekajte, dok se aparat u potpunosti ne zaustavi.
- Ne podešavajte ručku, dok je uređaj uključen.
- Alate koristite samo kada je umetnut ključ, postavljen poklopac i zaštitni poklopac pogona! U slučaju korištenja opreme – ključ, poklopac i zaštitni poklopac pogona postavite prema uputama za uporabu!
- Tijekom rada nikada ne posežite rukama u unutrašnjost posude ili otvor za punjenje. Ne stavljamte predmete (npr. kuhač) u posudu ili otvor za punjenje. Ruke, kosu, odjeću i ostali pribor držite podalje od rotirajućih dijelova.
- Nikada istovremeno ne koristite alate i pribor ili 2 pribora. Prilikom uporabe pribora obratite pažnju na ove te na priložene upute za uporabu.
- Pribor koristite samo kada je u potpunosti sastavljen. Pribor nikad ne stavljamte na osnovni aparat. Pribor koristite samo u radnom položaju koji je za njega predviđen.
- Ne ulazite prstima u oštare noževe i rubove ploča za usitnjavanje. Ploče za usitnjavanje primajte samo na rubu.
- Ne dirajte oštricu miksera golim rukama.
- Nikada ne stavljamte ruke u postavljeni mikser! Mikser nikada ne pokrećite ako nije postavljen poklopac.
- Budite oprezni prilikom rada s oštrim noževima, pražnjenja spremnika i čišćenja.

### **⚠️ Opasnost od ozljeda parom!**

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

### **⚠️ Opasnost od gušenja!**

Djeci nikada ne dopustite igranje s ambalažnim materijalom.

## ⚠ Pažnja!

Preporučujemo da aparat nikada ne ostavljate dulje uključenim nego što je potrebno za obradu živežnih namirnica. Aparat ne koristite u praznom hodu.

## ⚠ Važno!

Aparat obavezno temeljito očistite nakon svakog korištenja ili nakon duljeg nekorištenja (→ »Čišćenje i njega« vidi stranicu 77).

## ⚠ 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.

Srdačno Vam čestitamo na kupnji novoga stroja naše tvrtke Bosch. Daljnje informacije o našim proizvodima možete naći na našoj Internet stranici.

## Sadržaj

Namjenska uporaba .....	70
Važne sigurnosne napomene .....	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

## 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.

### 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«.

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 miksanje tijekom željenog vremena miksanja.

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 miksanje tijekom željenog vremena miksanja.

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

**1** = niski broj okretaja – sporo,

**7** = visoki broj okretaja – brzo.

##### 4 Prikaz rada

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

Svjetli tijekom rada (okretna sklopka na **M** ili **1-7**). Treperi kod grešaka u posluživanju uređaja, kod aktiviranje elektronskog osigurača odn. kod kvara uređaja, vidi poglavljie »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 kabla

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

Kabel spremite u pretinac za kabel

**MUM55..//MUM56..:**

Automatika za namatanje kabla

#### 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 B:

#### 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 uglavljenja do kraja u svakom radnom položaju.

#### Napomena

Okretna ručka je opremljena

»Easy Armlift«-funkcijom, koja podupire pomicanje okretnе ručke prema gore.

### Podešavanje radnog položaja:

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

Položaj	Pogon za	MUM 52..	MUM54/ 55/56/58..	
1	7	1	1-4	1-7
		2	1-4	1-7
		3	1-2	1-3
2	7	*	-	-
		4	2-4	3-7
3	6	5	2-3	3-5
		6	3-4	5-7
4	9	7	3-4	5-7
		8	3-4	5-7

\* Stavljanje / skidanje metlica za tučenje vrhnja, za miješanje i kuke za gnježđiti; dodavanje većih količina za preradu.

## 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 orientacijske 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 orientacijskim vrijednostima za radnu brzinu uređaja kod korištenja alata odn. dodatnog pribora. Preporučujemo da tu naljepnicu zalijepite na uređaj (**Slika C**).

### Priprema

- Osnovni uređaj postavite na glatku i čistu podlogu.

- Izvucite kabel (**Slika D**).

**MUM52../MUM54../MUM58..**

Pretinac za kabel:

Izvucite kabel na željenu duljinu.

**MUM55../MUM56..**

Automatika za namatanje kabla:

Kabel u jednom potezu izvucite na željenu duljinu

(maks. 100 cm) i polako pustite, kabel je učvršćen.

Za smanjiti radnu duljinu kabla: 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.

Pogone koje ne koristite uvijek prekrijte zaštitnim poklopциma pogona.

**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 E:**

- 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 E-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 stupnja 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**

- Uredaj 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**

- Uredaj 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 oštре noževe i rubove diskova za usitnjavanje. Diskove za usitnjavanje primajte samo na rubu! Sjeckalicu za hranu stavljamte / 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 F:

Da bi se kod preopterećenja sjeckalice za hranu izbjegle veće štete, pogonska osovina sjeckalice za hranu raspolaže jednim urezom (mjesto predviđeno za lom). Kod preopterećenja se pogonska osovina lomi na tom mjestu. Novi nosač diskova s pogonskog osovinom 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 gruboj 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 G:

- 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 G-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 G-6a**). Kod okretnih diskova pripazite da željena strana pokazuje prema gore.
- Nosač diskova primite na gornjem kraju i umetnите u kućište (**Slika G-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 G-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 H**).
- Očistite dijelove.

**Mikser****⚠️ Opasnost od ozljeda od oštih noževa / rotacijskog pogona!**

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

**⚠️ 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 I:**

- 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.

**Punjene 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 J-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 uranajte u vodu osnovni uređaj, niti ga ne držite pod tekućom vodom. Ne koristite parni čistač.

- Izvucite mrežni utikač.
- Osnovni uređaj i poklopac zaštite 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 priklješti 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 prerade npr. mrkve stavite malo jestivog ulja na krupu 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 miksanje, 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 deterdžentom u montirani mikser. Uključite mikser za par sekundi (stupanj **M**). Izlijte vodu s deterdžentom 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 uglavljenja 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? Uglavljenja?
- 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 aktiviran. 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 isključi 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 »bruij«. 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  $1\frac{1}{2}$  do 4 minute na razini 7 (4) . ovisno o količini i svojstvima šлага pomoću metlicom za tučenje.



### Bjelanjak

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



### Biskvit tjesto

#### Osnovni recept

- 2 jaja
- 2-3 žlice vruće vode
- 100 g šećera
- 1 paketić vanili šećera
- 70 g brašna
- 70 g škrabnog 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  $\frac{1}{2}$  do 1 minute.

**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept

### Miješano tjesto

#### Osnovni recept

- 6 jaja
- 500 g šećera
- 1 vrh noža soli
- 2 paketića vanili šećera ili kora od  $\frac{1}{2}$  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 sekundundi 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 stupnje 3 (2) i unutar 2 minute postupno dodajte mlijeko.

**Maksimalna količina:** 1 x osnovni recept

### Prhko tjesto

#### 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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  minute na stupnju 1 (1), potom oko 3-4 minute na razini 3 (2).

**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept

## Dizano tjesto

### 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  $\frac{1}{2}$  limuna
  - 1 vrh noža soli
- Sve sastojke obrađujte oko  $\frac{1}{2}$  minute na stupnju 1, potom oko 3-6 minuta na stupnju 3 (2) pomoću kuke za gnječiti.

**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept

## Tjesto 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 tjesto.

**Maksimalna količina:** 1,5 x osnovni recept

## Tjesto za kruh

### Osnovni recept

- 1000 g brašna
- 3 paketić suhog kvasca
- 2 čajne žličice soli
- 660 ml tople vode

  - Sve sastojke obrađujte oko  $\frac{1}{2}$  minute na stupnju 1, potom oko 4-5 minuta na stupnju 3 (2) pomoću kuke za gnječiti.



## Majoneza

- 2 jaja
  - 2 čajne žličice senfa
  - $\frac{1}{4}$  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



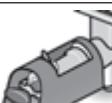
Ambalažu zbrinite ekološki prihvativivo. Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj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

## Uvjeti garancije

Uvjete garancije za ovaj uređaj određuje naš predstavnik u zemlje gdje se uređaj prodaje. Pojedinosti 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

	<b>MUZ5ZP1</b> Citrus sоковnik	Za cijeđenje naranči, limuna i grejpfruta.
	<b>MUZ5CC1</b> Rezalo kockica	Za rezanje voća i povrća na ravnomjerno velike kockice
	<b>MUZ5FW1</b> Mlin za meso	Za sjeckanje svježeg mesa za tartar ili mesne štruce.
	<b>MUZ45LS1</b> Komplet rupičastih diskova sitno (3 mm), grubo (6 mm)	Za mlin za meso MUZ5FW1. Sitno za paštete i namaze, grubo za kobasice i slaninu.
	<b>MUZ45SV1</b> Nastavak za štrcane kekse	Za mlin za meso MUZ5FW1. Sa metalnim predloškom za 4 različite oblike peciva.
	<b>MUZ45RV1</b> Nastavak za ribanje	Za mlin za meso MUZ5FW1. Za ribanje oraha, badema, čokolade i suhog peciva.
	<b>MUZ45FV1</b> 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.
	<b>MUZ45PS1</b> Disk za pomfrit	Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1. Za rezanje sirovog krumpira za pomfrit.
	<b>MUZ45AG1</b> Disk za azijsko povrće	Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1. Reže voće i povrće na tanke trake za azijska jela od povrća.

	<b>MUZ45RS1</b> Disk za grubo ribanje	Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1. Za ribanje sirovog krumpira, npr. za krumpirov popečak ili knedle.
	<b>MUZ45KP1</b> Disk za krumpi- rov popečak	Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1. Za ribanje sirovog krumpira za krumpirov popečak, za rezanje voća i povrća na debele ploške.
	<b>MUZ5ER2</b> Posuda za miješanje od nehrđajućeg čelika	U zdjeli se može obraditi do 750 g brašna plus sastojci.
	<b>MUZ5KR1</b> Plastična zdjela za miješanje	U zdjeli se može obraditi do 750 g brašna plus sastojci.
	<b>MUZ5MX1</b> Plastični nastavak za mikser	Za miješanje pića, za piriranje voća i povrća, za pripremu majoneze, za usitnjavanje voća i oraha, za drobljenje kockica leda.
	<b>MUZ5MM1</b> 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.

## Namensko korišćenje

Ovaj uređaj je namenjen samo za privatno domaćinstvo i za kućno okruženje. Uređaj sme da se koristi samo za obradu uobičajenih količina u domaćinstvu sa uobičajenim vremenima obrade.

Dozvoljena maksimalna količina se ne sme prekoračiti (→ „*Primeri primene*“ vidi stranu 92).

Uređaj je namenjen za mešanje, mešenje i mućenje namirnica.

Uređaj se ne sme upotrebljavati za obradu drugih materija, odnosno predmeta. Upotrebom dodatnog pribora koji je odobrio proizvođač moguće su i dodatne primene uređaja. Uređaj sme da se koristi samo sa odobrenim originalnim delovima i dodatnim priborom.

Nipošto nemojte koristiti dodatni pribor za druge uređaje.

Uređaj sme da se koristi samo u zatvorenim prostorijama, na sobnoj temperaturi i na visinama do 2000 m nadmorske visine.

## Važne napomene za bezbednost

Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu, postupajte u skladu sa njim i sačuvajte ga za kasniju upotrebu! U slučaju predaje uređaja trećem licu priložite i ovo upustvo. Nepoštovanje uputstva za pravilnu upotrebu uređaja isključuje odgovornost proizvođača za bilo kakvu nastalu štetu.

Osobe sa umanjenim psihičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe bez iskustva i/ili znanja, ovaj uređaj mogu da koriste samo pod nadzorom ili ako su obučene za bezbedno korišćenje uređaja i razumeju kakve opasnost pri tome postoje. Držite decu podalje od uređaja i priključnih vodova i nemojte dozvoliti deci da rukuju uređajem. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da izvode deca.

### **⚠ Opasnost od strujnog udara i požara!**

- Uređaj se može povezati na mrežu naizmenične struje samo pomoću pravilno ugrađene utičnice sa uzemljenjem. Uverite se da je sistem uzemljenja kućne električne instalacije instaliran u skladu sa propisima.
- Uređaj sme da se priključi i koristi samo prema podacima na tipskoj pločici. Uređaj koristite samo ako kabl za napajanje i uređaj nisu oštećeni. Popravke na uređaju, kao što je npr. zamena oštećenog mrežnog kabla, sme da vrši samo naša servisna služba, kako bi se izbegle moguće opasnosti.
- Uključivanje i isključivanje uređaja vršite samo obrtnim prekidačem.
- Uređaj nipošto nemojte priključivati na vremenske prekidače ili utičnice sa daljinskim upravljačem. Obavezno nadgledajte uređaj u toku rada!

- Uređaj nemojte postavljati na vrele površine, npr. ringle, ili u njihovoј blizini. Mrežni kabl ne sme da dođe u kontakt sa vrućim površinama ili da se prevlači preko oštih ivica.
- Osnovni uređaj nipošto nemojte uranjati u vodu ili stavljati u mašinu za pranje posuđa. Nemojte koristiti čistač na paru. Uređajem nipošto nemojte rukovati mokrim rukama.
- Uređaj mora da bude odvojen od mrežnog napajanja nakon svake upotrebe, kada je bez nadzora, pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja i u slučaju pojave smetnji.

#### **⚠ Opasnost od povrede!**

- Pre zamene pribora ili dodatnih delova koji se pokreću pri radu, uređaj mora biti isključen i odvojen od mrežnog napajanja. Nakon isključivanja pogon radi još neko vreme. Sačekajte dok se pogon potpuno ne umiri.
- Nemojte pomerati zakretnu ručicu dok je uređaj uključen.
- Pribor koristite samo ako je umetnuta činija, montiran poklopac i ako su postavljeni zaštitni poklopci pogona! Kada koristite dodatni pribor postavire činiju, poklopac i zaštitne poklopce pogona na način opisan u uputstvu!
- Nemojte posezati rukom u činiju ili otvor za punjenje u toku rada uređaja. Nemojte ubacivati predmete (npr. varjaču) u činiju ili otvor za punjenje. Ruke, kosu, odeću i drugi pribor držite podalje od rotirajućih delova.
- Nipošto nemojte istovremeno koristiti 2 komada pribora ili pribor i dodatni pribor. Prilikom upotrebe dodatnog pribora obratite pažnju na ovo uputstvo kao i na priložena uputstva za upotrebu.
- Dodatni pribor upotrebljavajte samo u potpuno sastavljenom stanju. Dodatni pribor nipošto nemojte montirati na osnovni uređaj. Dodatni pribor upotrebljavajte samo u za to predviđenom radnom položaju.
- Ne dodirujete oštare noževe i ivice ploča za seckanje. Ploče za seckanje dodirujte samo po obodu!
- Ne dodirujte noževe miksera golim rukama.
- Nipošto nemojte posezati rukom u umetnuti mikser! Mikser nemojte upotrebljavati bez postavljenog poklopca.
- Oprez prilikom rukovanja oštrim noževima, pražnjenja posude i čišćenja.

#### **⚠ Opasnost od opekolina vrućom vodom!**

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

## **⚠️ Opasnost od gušenja!**

Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa ambalažnim materijalom.

## **⚠️ Pažnja!**

Preporučuje se da uređaj ne ostavljate uključen duže nego što je potrebno za obradu namirnica. Uređaj nemojte ostavljati da radi u praznom hodu.

## **⚠️ Važno!**

Posle svake upotrebe ili dužeg perioda nekorišćenja obavezno temeljno očistite uređaj (→ „*Cišćenje i nega*“ vidi stranu 91).

## **⚠️ Objašnjenje simbola na uređaju, odnosno dodatnoj opremi**



Pratite uputstva iz uputstva za upotrebu.



Oprez! Rotirajući noževi.



Oprez! Rotirajući alat.

Ne stavljamte ruke u otvor za dopunjavanje.

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

---

## **Sadržaj**

Namensko korišćenje .....	83
Važne napomene za bezbednost .....	83
Sigurnosni sistemi .....	85
Pregled .....	86
Radni položaji .....	87
Rukovanje .....	87
Čišćenje i nega .....	91
Čuvanje .....	91
Pomoć u slučaju smetnji .....	91
Primeri primene .....	92
Odlaganje na otpad .....	93
Uslovi garancije .....	93
Specijalan pribor .....	94

---

## **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 uglavi.

### **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“.**  
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 (polozaj **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 (obrtni 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 mučenje, metlice za mešenje)

i **mlin za meso** (specijalan 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 mučenje

##### 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 mučenje

##### 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 B:

#### Pažnja!

Uredaj 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 zakretnе 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..	1-4	1-7
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
				3-4	5-7

\* Postavljanje / skidanje metlica za mućenje, 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!

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

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

#### Važna napomena

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

U ovom uputstvu za upotrebu se nalazi nalepnica sa orientacionim vrednostima za radnu brzinu uređaja pri korišćenju pribora, odn. dodataka. Preporučujemo da ovu nalepnicu zlepite na uređaj (**slika C**).

#### Priprema

- Osnovni uređaj postaviti na ravnu i čistu površinu.
- Izvucite kabl (**slika D**).  
**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 potegnjite kabl i pustite da se namota do željene dužine. Zatim ga ponovo lagano potegnjite 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 poklopcom (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.

Pogone koji se ne koriste obavezno pokrijte zaštitnim poklopcima pogona.

### Pažnja!

Činiju koristiti samo za rad sa ovim uređajem.

### Metlice za mešanje (13)

za mešanje testa, npr. mučenog testa



### Metlice za mučenje (14)

za miksovanje šлага od belanaca, pavlake i miksovanje laksih testa, npr. biskvit testa



### Metlice za mešanje (15)

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



### Rad sa činjom i priborima

#### Slika E:

- 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 uglavi.

- U zavisnosti od vrste obrade, umetnite metlice za mešanje, metlice za mučenje ili metlice za mešanje tako da se uglave u pogon.



### Napomena:

Kod metlica za mešanje, deflektor testa okrećite dok metlice za mešanje ne budu mogле da se uglave (**slika E-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 mučenje:

Stepen 7 (4), a umešavanje na stepenu 1 (1)

#### - Metlice za mešanje:

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 oštре ноževe 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 E:

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 osovina 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 krompirje, 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 krompира, 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 G:



- 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 uglavi.



- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 3.

#### Uklonite zaštitni poklopac sa pogona protočne seckalice (**slika G-5a**).

- Nosač ploče čvrsto uhvatite odozdo tako da obe vrha budu okrenuta nagore.

#### Izabранe ploče za seckanje ili rendanje pažljivo postavite na vrhove nosača ploče (**slika G-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 G-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 G-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 sekanje 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 H**).
- Očistite delove.

**Mikser**

**⚠ Opasnost od povrede oštrim 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 poklopcom.

**⚠ Opasnost od opeketina vrućom vodom!**

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

**Pažnja!**

Mikser se može oštetiti. Ne obrađujte duboko zamrzнуте sastojke (osim kockica leda). Mikser ne sme da se uključuje kada je prazan.

**Rad sa mikserom****Slika J:**

- 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 smera 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 drški miksera ga okrenite do kraja suprotno od smera kazaljke na satu. Poklopac mora biti uglavljen.
- Podesite obrtni prekidač na željeni stepen.

**Sipanje sastojaka****Slika J-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 paročistač.

- Izvucite mrežni utikač.
- Osnovni uređaj i zaštitni poklopac pogona obrisati vlažnom krpom. Ako je potrebno, upotrebite malo deterdženta.
- Uređaj zatim osušiti brišanjem.

### 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, nanesite malo jestivog ulja na krpnu i time obrišite protočnu seckalicu (ali ne i ploče za seckanje). Zatim isperite protočnu seckalicu.

### Čišćenje miksera

#### ⚠️ Opasnost od povrede oštrim 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 K:

- Pribore i ploče za seckanje čuvajte u torbici za dodatke.
- Torbicu za dodatke čuvajte u činiji.
- Za čuvanje u originalnom pakovanju, pogledajte sliku L.

## Pomoći 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 uglavljenja.

Nastali problem prvo pokušajte da otklonite prema sledećim uputstvima.

#### Smetnja

Uređaj se ne pokreće.

#### Pomoći

- Proverite napon napajanja.
- Proverite mrežni utikač.
- Proverite zakretnu ručicu.  
Pravilan položaj? Uglavljen? ■ 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**

Uredaj 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, обратите se korisničkom servisu.

**Primeri primene****Šlag**

- 100 g-600 g
- Šlag mutite  $1\frac{1}{2}$  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 skrobovo brašno oko  $\frac{1}{2}$  do 1 minuta.

**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept

**Mućeno testo****Osnovni recept**

- 6 jaja
- 500 g šećera
- 1 prstohvat soli
- 2 kesice vanilin šećera ili kora od  $\frac{1}{2}$  limuna
- 500 g maslac ili margarina (sobna temperatura)
- 1000 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 250 ml mleka
- Jaja, šećer, so i vanilin šećer, odn. kora 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  $\frac{1}{2}$  minuta na stepenu 1 (1), zatim oko 2-3 minuta na stepenu 6 (3).

Više od 500 g brašna:

- Metlicama za mešanje sve sastojke mesite oko  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  limuna
- 1 prstohvat soli
- Metlicama za mešanje sve sastojke mesite oko  $\frac{1}{2}$  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 mešanje sve sastojke mesite oko  $\frac{1}{2}$  minuta na stepenu 1, zatim oko 4-5 minuta na stepenu 3 (2).

**Majonez**

- 2 jaja
- 2 kašičice senfa
- $\frac{1}{4}$  l ulja
- 2 supene kašike soka od limuna ili sirča
- 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

	<b>MUZ5ZP1</b> Cediljka za agrume	Za ceđenje narandži, limuna i grejpfruta.
	<b>MUZ5CC1</b> Dodatak za rezanje na kockice	Za rezanje voća i povrća na kockice iste veličine
	<b>MUZ5FW1</b> Dodatak za mlevenje mesa	Za usitnjavanje svežeg mesa za tartar ili rolat od mlevenog mesa.
	<b>MUZ45LS1</b> Set rupičastih ploča fino (3 mm), grubo (6 mm)	Za mlin za mlevenje mesa MUZ5FW1. Fino za paštete i namaze, grubo za kobasicu i špek.
	<b>MUZ45SV1</b> Dodatak za brizgano pecivo	Za mlin za mlevenje mesa MUZ5FW1. Sa metalnim šablonima za 4 različita oblika peciva.
	<b>MUZ45RV1</b> Dodatak za rendanje	Za mlin za mlevenje mesa MUZ5FW1. Za rendanje oraha, badema, čokolade i suvog peciva.
	<b>MUZ45FV1</b> Dodatak za pasiranje voća	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.
	<b>MUZ45PS1</b> Ploča za rezanje pomfrita	Za protočnu seckalicu MUZ5DS1. Za rezanje sirovog krompira za pomfrit.
	<b>MUZ45AG1</b> Ploča za rezanje azijskog povrća	Za protočnu seckalicu MUZ5DS1. Reže voće i povrće na tanke trake za azijska jela od povrća.

	<b>MUZ45RS1</b> Ploča za grubo rendanje	Za protočnu seckalicu MUZ5DS1. Za rendanje sirovog krompira, npr. za krompir palačinke ili valjuške.
	<b>MUZ45KP1</b> 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.
	<b>MUZ5ER2</b> Posuda za mešanje od inoksa	U posudi se može obrađivati do 750 g brašna i sastojaka.
	<b>MUZ5KR1</b> Posuda za mešanje od plastike	U posudi se može obrađivati do 750 g brašna i sastojaka.
	<b>MUZ5MX1</b> Dodatak za mikser od plastike	Za miksiranje napitaka, pasiranje voća i povrća, pripremu majoneza, seckanje voća i oraha, za mrvljenje kockica leda.
	<b>MUZ5MM1</b> 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.

## Përdorimi sipas rregullave

Kjo pajisje është projektuar vetëm për përdorim privat dhe për ambientet e shtëpisë. Pajisja të përdoret vetëm për përpunim të sasive të zakonshme të ushqimeve. Mos i tejkaloni sasitë e lejueshme (→ „*Shembuj përdorimi“ shih faqen 105*).

Pajisja mund të përdoret për përzierje, ngjeshjen e brumit dhe tundjen e ushqimeve. Pajisja nuk duhet të përdoret për përpunimin e substancave apo artikujve të tjera. Në rast se përdoren aksesorë të tjera të lejueshëm nga prodhuesi, janë të mundshme përdorime të tjera shtesë. Pajisja të përdoret vetëm me pjesë origjinale dhe aksesorë të lejuar. Mos përdorni aksesorë që janë të projektuara për pajisje të tjera.

Përdoreni pajisjen vetëm në ambiente të brendshme, në temperaturë dhoma dhe vetëm deri në 2000 m mbi nivelin e detit.

## Udhëzime të rëndësishme për sigurinë

Lexoni me kujdes udhëzimet e përdorimit, pastaj përdorini dhe ruajini! Dhënia e kësaj parisje te persona të tjera të shoqërohet me këtë udhëzim. Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për dëmin që mund të shkaktohet si pasojë e moszbatimit të udhëzimeve për përdorimin e duhur të pajisjes.

Kjo pajisje mund të përdoret nga persona me aftësi të kufizuara fizike, dëgjimore ose mendore, ose me mungesë përvoje dhe/ose njohurish nëse mbikëqyren ose udhëzohen sa i përket përdorimit të sigurt të pajisjes dhe kuptojnë rreziqet që mund të shkaktohen nga keqpërdorimi. Fëmijët duhen mbajtur larg pajisjes dhe linjës elektrike dhe nuk duhet ta përdorin pajisjen. Fëmijët nuk duhet të lejohen që të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhen bërë nga fëmijë.

### **⚠ Rrezik goditjeje nga rryma elektrike dhe rrezik zjarri!**

- Pajisja duhet të vihet në një prizë të instaluar sipas rregullave me tokëzim në një rrjet rryme alternative. Kontrolloni nëse sistemi mbrojtës i instalimit elektrik të shtëpisë është sipas rregullave.
- Vini pajisjen në prizë dhe përdoreni vetëm në përputhje me të dhënat në pllakën e specifikimeve. Përdorimi lejohet vetëm nëse nuk konstatohen dëmtime të kabllos ose pajisjes. Riparime të pajisjes, p.sh. ndryshimi i një kablloje të lidhjes në rrjet, duhet të bëhen vetëm nëpërmjet shërbimit tonë të klientit, për të shmangur rreziqet.
- Fikeni dhe ndizeni pajisjen vetëm duke përdorur çelësin rrotullues.
- Mos e vendosni kurrë pajisjen në priza me kronometër ose të telekomanduara. Gjatë funksionimit gjithmonë mbajeni parasysh pajisjen!

- Mos e vendosni pajisjen mbi ose afërt sipërfaqeve të nxehta, si p.sh. soba gatimi. Mos lejoni që kablloja elektrike e pajisjes të bjerë në kontakt me elemente të nxehta ose ta tërhiqeni në një cepe të mprehta.
- Mos e fusni asnjëherë në ujë njësinë bazë të pajisjes dhe mos e lani në enëlarëse. Mos përdorni pastrues me avull. Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura.
- Pajisja duhet të hiqet nga spina pas çdo përdorimi, kur lihet pa mbikëqyrje, para montimit, çmontimit ose pastrimit dhe në rast avarie.

### **⚠ Rrezik dëmtimi!**

- Fikeni dhe hiqeni nga priza pajisjen para se të ndërroni aksesorët ose pjesët shtesë që duhet të vihen në përdorim. Pasi pajisja fiket, elementi tejçues vazhdon të rrotullohet edhe për pak kohë. Prisni derisa thikat rrotulluese të ndalojnë plotësisht.
- Mos e çmontoni boshtin rrotullues gjatë kohës që pajisja është e ndezur.
- Kur përdorni veglat, ena duhet të jetë e vendosur, e myllur me kapak, dhe kapakët mbrojtës të elementeve tejçues duhet të jenë të vendosur! Gjatë përdorimit të aksesorëve, vendosni enën, kapakun e saj dhe kapakun mbrojtës të elementit tejçues sipas udhëzimeve!
- Mos e kapni asnjëherë me duar të lagura enën apo hinkën mbushëse gjatë kohës që pajisja është në punë. Mos fusni asnjëherë objekte (p.sh. lugër gatimi) në enë ose në hinkën mbushëse. Mbani karg duart, flokët, rrobat dhe pajisje të tjera të kuzhinës nga pjesët rrotulluese.
- Mos përdorni asnjëherë vegla dhe aksesor, ose 2 aksesorë, njëkohësisht. Kur përdorni aksesorë, mbani parasysh këto udhëzime dhe ato të përfshira përkatësisht në paketë.
- Përdoreni aksesorin vetëm të montuar plotësisht. Kurrë mos e montoni aksesorin mbi pajisjen bazë. Përdoreni aksesorin vetëm në pozicionin e punës për të cilin është projektuar.
- 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.
- Mos e prekni asnjëherë mikserin e hapur! Mos e përdorni kurrë mikserin pa vëndosur kapakun.
- Kujdes kur veproni me thika të mprehta, gjatë zbrazjes së enës dhe gjatë pastrimit.

### **⚠ Rrezik përvëlimi!**

Gjatë përzierjes së artikujve të nxehtë del avull jashtë kapakut. Në kontejnerin e mikserit fusni deri në 0,5 litra lëngje të nxehta ose të vluara.

## ⚠ Rrezik asfiksie!

Mos i lini fëmijët të luajnë me materialet e ambalazhimit.

## ⚠ Kujdes!

Sugjerohet që pajisja të mos lihet asnjëherë ndezur më shumë sesa nevojitet për përpunimin e ushqimit. Mos e vini në funksion pajisjen me enën bosh.

## ⚠ 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).

## ⚠ Shpjegues i simboleve në pajisje/aksesorë



Ndiqni këshillat në udhëzuesin e përdorimit.



Kujdes! Thikë rrotullluese.



Kujdes! Vegël rrotullluese.

Mos e kapni pajisjen në vendin ku futen lëngjet.

Urime për blerjen e pajisjes së re shtëpiake Bosch. Ju mund të gjeni informacione të tjera për produktet tona në faqen tonë të internetit.

## Përbajtja

Përdorimi sipas rregullave .....	96
Udhëzime të rëndësishme për sigurinë .....	96
Sisteme sigurie .....	98
Një vështrim i shpejtë .....	99
Pozicionet e punës .....	100
Përdorimi .....	100
Pastrimi dhe kujdesi .....	104
Ruajta .....	104
Ndreqja e defekteve .....	104
Shembuj përdorimi .....	105
Menaxhimi e mbetjeve .....	107
Kushtet e garancisë .....	107
Aksesoret .....	107

## 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.

### Butoni i rikomandimit

Nësë 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 sasie tepër të madhe ushqimi njëherësh.

Nëse aktivizohet një sistem sigurie, shihni „*Ndreqja e pajisjeve*“.

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 „Posicionet e punës“).

##### 3 Çelësi i rrotullues

Kur fiket pajisja (posicioni **0/off**) shkon automatikisht në pozicionin optimal për ndërrimin e veglave.

**MUM52..:**

**0/off** = Stop

**M** = Ndezie 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** = Ndezie 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 opsjonal\*)

Kur pajisja nuk është në përdorim, mbylleni kapakun e mekanizmit.

##### 7 Mekanizmi për veglat

(Teli përzierës, teli rrähës, çengeli i njëshjes) **dhe girësja e mishit** (aksesor opsjonal\*)

##### 8 Kapaku mbrojtës i mekanizmit të mikserit

##### 9 Mekanizëm për mikser

(aksesor opsjonal\*)

Në rast mospërdorimi, vendosni kapakun mbrojtës të mikserit.

##### 10 Ruajtja e kabllos

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

Ruajeni kablon 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 rrähës

##### 15 Çengeli i njëshjes me tërheqës brumi

##### 16 Çanta e aksesorëve

Për ruajtjen e veglave dhe disqeve të grimcimit.

##### Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm

##### 17 Cilindri i njëshjes

##### 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 ashper) / i imët

c Disk rende – mesatar

##### 20 Mbajtësi i disqeve

##### 21 Kuti 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.

## Pozipcionet e punës

### Figura B:

#### 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. Ndihamjeni lëvizjen me njëren 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		*	—
			—	—
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
			3-4	5-7

\*Vendosja/heqja e telit përzierës, telit rrahës dhe çengelit të ngjeshjes; Mbushje me sasi të mëdha ushqimi përpunim.

## Përdorimi

#### ⚠ Rezik 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 pozipcionin e duhur një vegël/aksesor.

Mos e përdorni pajisjen bosh. Mos e ekspozoni pajisjen dhe aksesorët ndaj burimeve të nxehësisë. 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 shpejtësitetë 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 aksesorëve. Ju sugjerojmë ta ngjithni këtë etiketë në pajisje (**Figura C**).

#### Përgatitja

- Vendoseni njësinë bazë mbi një sipërfaqe të lëmuar dhe të pastër.
- Nxirri kablon (**Figura D**).

#### MUM52..//MUM54..//MUM58..

Shkurtimi i gjatësinë së kabllos: Tërhikeni kablon në gjatësinë e dëshiruar.



#### MUM55..//MUM56..

Mbështjellja automatike e kabllos Nxirreni kablon me një têrheje në gjatësinë e dëshiruar (maks. 100 cm) dhe lëshojeni ngadalë; kabloja bllokohet.

Shkurtimi i gjatësinë së kabllos në përshtatje me punën: tërhikeni kablon lehtë dhe lëreni të mbështillet ngadalë deri në gjatësinë e dëshiruar. Më pas, tërhikeni përsëri kablon lehtë dhe lëshojeni ngadalë; kabloja bllokohet.

## Kujdes!

Mos e përdridhni kabllon gjatë mbështjelljes. Në pajisjet me mbështjellje automatike të kabllos, mos e shtyni kabllon me dorë. Në rast se kabloja 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 rrotullues 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.

Mbylli elementët tejçues që nuk përdoren me kapakun mbrojtës të tyre.

## 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. rrushi i thatë, copëza çokollate)



## Puna me enën dhe veglat

### Figura E:

- 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 kundërорar derisa të bllokohet.
- Në varësi të përpunimit, vendosni në mekanizëm përkatësisht telin përzierës, telin rrahës ose çengelin e ngjeshjes derisa të bllokohen në vendin e vet.



## Udhëzim:

Gjatë përdorimit të çengelit të ngjeshjes, rrotulloni têrheqësin e brumit derisa çengeli i brumit të bllokohet në pozicionin e vet (**Figura E-4b**).

- Hidhi 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.
- Shtonи përbërësit nëpërmjet vrimës në kapak.  
ose
- Hiqni kapakun.
- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin **2**.
- Shtonи 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**.
- Hiqeni veglën nga mekanizmi.
- Hiqeni 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 enën 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 F:**

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 çokollatës. Pritni patatet e ziera të forta vetëm kur janë të ftohta.

#### Disk copëtimi i kthyeshëm – i ashpër / i imët

për prerjen e perimeve, frutave dhe djathit, përvèç 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), çokollatave të nxjerra nga frigoriferi dhe arrave/lajthive.

Përpunimi në nivelin 7 (4).



### **Kujdes!**

Disku rende nuk është i përshtatshëm për girjen me rende të djathit të butë dhe djathit gjysmë të fortë.

#### Puna me grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm

#### **Figura G:**

■ 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 zhbllokimit dhe vendosni krahun e rrotullimit në pozicionin **3**.



■ Hiqeni kapakun mbrojtës të mekanizmit nga mekanizmi i grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm (**Figura G-5a**).

■ Shtrëngojeni fort mbajtësin e diskut nga cepi i poshtëm, ndërkohë që të dyja majat janë të drejtuara lart.

■ Vendosni me kujdes diskun për prerje ose për girje me rende në majë të mbajtësit të diskut (**Figura G-6a**).

Në disqet e kthyeshme kini kujdes që ana e déshiruar 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.
- **Sic tregohet në figurën C-8**, vendoseni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në mekanizëm dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bllokohet.
- Vendosni çelësin rrotullues në nivelin e rekomanuar.
- 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 njëjtë 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 zbrazni tubin e mbushjes.

### Pas punës

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrrotullim.
- Rrotullojeni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në drejtim kundërорar dhe hiqeni.
- Rrotullojeni kapakun në drejtim kundërорar dhe hiqeni.
- ■ Hiqni mbajtësin e disqeve dhe diskun. 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 myllur me kapak.

#### ⚠ Rrezik përvëlimi!

Gjatë përzierjes së artikujve të nxehëtë 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 (kube akulli). Mos e përdorni mikserin bosh.

### Puna me mikserin

#### Figura H:



- 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.
- Shtonit 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 kundërорar derisa të bllokohet. Çelësi rrotullues duhet të jetë vendosur në gradacionin e dëshiruar.
- Vendoseni çelësin rrotullues në nivelin e dëshiruar.

### Shtimi i përbërësve

#### Figura H-8:

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrrotullim.
- Hiqni kapakun dhe shtonit përbërësit ose
- Hiqni hinkën dhe shtonit një nga një përbërësit e ngurtë ose
- shtonit përbërësit e lëngët nëpërmjet hinkës.

### Pas punës

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrrotullim.
- 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 goditje nga rryma elektrike!**

Mos e zhythni 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 përlarje 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 përlarje në enëlarëse.

**Këshillë:** Për të hequr ngjyrën e kuqe që mabet 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 përlarje 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 K:

- Vendosini veglat dhe disqet e prerjes në çantën e aksesorëve.
- Vendoseni çantën e aksesorëve në enën e pajisjes.
- **Shihni figurën K** për ruajtjen në kutinë originale të ambalazhit.

## Ndreqja e defekteve

#### **⚠ Rrezik dëmtimi!**

Hiqeni spinën nga priza përparrë 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 rrjetit.
- 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.
- Vendoseni 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 njëjtën kohë.

**Ndreqja**

- Fikni pajisjen.
- Pakësoni sasinë e ushqimit që po përpunohet.
- Mos i tejkaloni sasitë 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).
- Fikni përsëri pajisjen.

Vegla ka mbetur pa lëvizur në pozicionin e ndërrimit të veglave.

**Defekti**

Mikseri nuk ndizet ose ka 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 drejtoujni shërbimit të klientit.

## Shembuj përdorimi

**Ajkë qumështi**

- 100 g-600 g
- Përpunojeni ajkën e qumështim me telin e rrahjes për  $1\frac{1}{2}$  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 nxeh të
- 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 shkumë.



- Vendoseni çelësin në nivelin 1 (1) dhe shton me lugë miellin dhe niseshtenë e situr për rreth  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  limoni
- 500 g gjalpjë 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 shkrifét

#### 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
- Përzieri të gjithë përbërësit me telin përzierës për rreth  $\frac{1}{2}$  minuta në nivelin 1 (1), pastaj rreth 2-3 minuta në nivelin 6 (3).

Nga 500 g miell:

- Ngjishni përbërësit me çengelin e ngjeshjes për rreth  $\frac{1}{2}$  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 qumësh i vakët
- 25 g maja e frekskët ose 1 paketë
- maja e thatë
- lëkura e  $\frac{1}{2}$  limoni
- 1 pisk kripë
- Ngjishni të gjithë përbërësit me çengelin e ngjeshjes për rreth  $\frac{1}{2}$  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 ngrrohtë
- Ngjishni të gjithë përbërësit me çengelin e ngjeshjes për rreth  $\frac{1}{2}$  minuta në nivelin 1 dhe pastaj rreth 4-5 minuta në nivelin 3 (2).

### Majonezë

#### – 2 vezë

- 2 lugë gjelle mustardë
- $\frac{1}{4}$  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 përzieri 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 shënjen 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 merni 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

	<b>MUZ5ZP1</b> Shtrydhës limoni	Për shtrydhjen e portokajve, limonave dhe grejpfrutit.
	<b>MUZ5CC1</b> Prerës në kube	Për të prerë perime dhe fruta në kube me madhësi të njëjtë
	<b>MUZ5FW1</b> Grirëse mish	Për të grirë mish të freskët për tartar ose mish të grirë të pjekur.
	<b>MUZ45LS1</b> Set disqesh me vrima i imët (3 mm), i trashë (6 mm)	Për grirësen e mishit MUZ5FW1. E imët për pastete, e ashpër për salsiçë dhe proshutë.
	<b>MUZ45SV1</b> Injektuese brumi	Për grirësen e mishit MUZ5FW1. Me shabllone metali për 4 forma të ndryshme paste.
	<b>MUZ45RV1</b> Rende	Për grirësen e mishit MUZ5FW1. Për grirjen në rende të arrave/lajthive, bajameve, çokollatës dhe bukëzave.

	<b>MUZ45FV1</b> 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. Kërcelli dhe bërtamat e boronicave, p.sh. rrushit pa fara, largohen në mënyrë automatike.
	<b>MUZ45PS1</b> Disku i patateve të skuqura	Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1. Për prerjen e patatave të skuqura.
	<b>MUZ45AG1</b> Disku i perimeve aziatike	Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1. Pret hollë perime dhe fruta për të gatuar specialitete aziatike.
	<b>MUZ45RS1</b> 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.
	<b>MUZ45KP1</b> Disku për kroketa patatesh	Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1. Për grirjen në rende të patateve përfërgim dhe kroketa, për prerjen e perimeve dhe frutava në feta të trasha.
	<b>MUZ5ER2</b> Cilindri përzierës prej inoksi	Në këtë enë mund të përpunohen deri në 750 g miell, plus përbërësit.
	<b>MUZ5KR1</b> Cilindri përzierës prej plastike	Në këtë enë mund të përpunohen deri në 750 g miell, plus përbërësit.
	<b>MUZ5MX1</b> 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 kubave të akulit.
	<b>MUZ5MM1</b> 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 çokollatës së ftohtë.

Nëse aksesori nuk është i përfshirë në paketën e produktit, ai mund të blihet në treg ose përmes shërbimit të klientit.

## Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket (→ „Alkalmazási példák” lásd: 119. oldal).

A készülék élelmiszerek keverésére, gyúrására és felverésére alkalmas. A készüléket nem szabad más anyagok vagy tárgyak feldolgozására használni. A gyártó által engedélyezett további tartozékok használatával egyéb alkalmazások is lehetségesek. A készüléket csak az engedélyezett eredeti alkatrészekkel és tartozékokkal használja. Soha ne használja más készülékek tartozékait.

A készüléket csak belső helyiségekben, szobahőmérsékleten, legfeljebb 2000 m tengerszint feletti magasságig használja.

## Fontos biztonsági előírások

Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót, és tartsa be az utasításokat. Az útmutatót őrizze meg! Ha a készüléket továbbadja, mellékelje hozzá ezt az útmutatót. A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.

Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékelő vagy szellemi képességgel, illetve hiányos tapasztalattal és/vagy tudással rendelkező személyek akkor használhatják, ha valaki felügyeli őket, vagy ha valaki megtanította őket a készülék helyes használatára, és megértették az abból eredő veszélyeket. Gyermeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozóvezetéktől, és gyermekek nem kezelhetik a készüléket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a használó általi karbantartást gyermekek nem végezhetik.

### ⚠ Áramütés veszélye és tűzveszély!

- A készüléket csak szabályszerűen felszerelt, földelt csatlakozálonzaton át szabad a váltakozó áramú hálózatra csatlakoztatni. Gondoskodjon arról, hogy a házi villamoshálózat védővezető-rendszer szabályszerűen legyen szerelve.
- A készüléket csak a típusháblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. Csak akkor használja, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan. A készülék javítását, pl. sérült hálózati csatlakozóvezeték cseréjét, csak a vevőszolgálatunk végezheti, hogy a veszélyek elkerülhetők legyenek.
- A készüléket kizárálag a forgókapcsolóval kapcsolja be és ki.

- A készüléket soha ne csatlakoztassa időzített kapcsolókhöz vagy távvezérelhető csatlakozóaljzatokhoz. Üzem közben minden felügyelje a készüléket!
- A készüléket ne állítsa forró felületekre, pl. főzőlapokra, vagy azok közelébe. A csatlakozókábel ne érintkezzen forró tárgyakkal, és ne húzza azt végig éles sarkokon.
- Az alapkészüléket soha ne tegye mosogatógéphez és ne merítse vízbe. Gőztisztító készüléket ne használjon. A készüléket ne használja nedves kézzel.
- A készüléket, ha nem használják, ha nincs felügyelet alatt, az összeszerelés, a szétszerelés vagy a tisztítás előtt és meghibásodása esetén minden le kell csatlakoztatni a hálózatról.

### **⚠ Sérülésveszély!**

- Mielőtt kicserélne 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 tovább működik. Várjon, amíg a hajtómű teljesen leáll.
- A lengőkar állását ne változtassa meg, ha a készülék be van kapcsolva.
- A szerszámokat csak akkor működtesse, ha be van helyezve a tál, fel van téve a fedél és fel vannak rakva a hajtóművek védőfedelei. Ha tartozékot használ, a mindenkorai utasítás szerint helyezze be, ill. fel a tálat, a fedeleket és hajtómű-védőfedeleit!
- A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba vagy a betöltőnyílásba. Ne nyúljon be valamilyen tárggyal (pl. fakanállal) a tálba vagy a betöltőnyílásba. Tartsa kezét, haját, ruháját és egyéb eszközöket távol a forgó alkatrészektől.
- Soha ne használjon egyszerre szerszámokat és tartozékokat vagy 2 tartozékot. Tartozékok használata esetén tartsa be ennek, valamint a mindenkorai mellékelt használati útmutatónak az előírásait.
- A tartozékot csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A tartozékot soha ne az alapgépen szerelje össze. A tartozékot csak az arra szánt munkahelyzetben használja.
- Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!
- A keverőkést ne fogja meg pusztta kézzel.
- Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixfeltétet soha ne használja felhelyezett fedél nélkül.
- Legyen elővigyázatos az éles kések használata, a tartály ürítése és tisztítás közben.

## **⚠ Forrázásveszély!**

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcseren keresztül gőz távozik. Legfeljebb 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

## **⚠ Fulladásveszély!**

Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

## **⚠ Figyelem!**

Javasoljuk, hogy a készüléket soha ne hagyja hosszabb ideig bekapcsolva, mint amennyi idő az élelmiszerk feldolgozásához szükséges. Ne járassa üresben.

## **⚠ Fontos!**

A készüléket minden használat után, vagy ha hosszabb ideig nem használta, feltétlenül alaposan tisztítsa meg (→ „Tisztítás és ápolás” lásd: 117. oldal).

## **⚠ A készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése**



Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.



Vigyázat! Forgó kések.



Vigyázat! Forgó szerszámok.  
Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

**Szívből gratulálunk új Bosch készüléke megvásárlásához. A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.**

---

## **Tartalom**

Rendeltetésszerű használat .....	109
Fontos biztonsági előírások.....	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

## 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.

### 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 mennyiségi élelmiszer egyidejű feldolgozása.

**Biztonsági rendszerek bekapcsolása utáni teendőket lásd: „Segítség üzemzavar esetén”.**

A készülék nem igényel karbantartást.

## A készülék részei

Kérjük, hajtsa ki a képes oldalakat.

### A 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 tartsa 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 tartsa 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 fedeleit.

##### 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 kábfeltekerő

##### Tál tartozékokkal

##### 11 Nemesacél keverőtál

##### 12 Fedél

**Szerszámok****13 Keverőszár****14 Habverőszár****15 Dagasztozsár tésztaterelővel****16 Tartozéktáska**

A szerszámok és aprítótárcsák tárolásához.

**Szeletelő****17 Tömőeszköz****18 Fedél betöltőnyílással****19 Aprítótárcsák**

- a** Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony
- b** Forgó-őrlötárcsa – durva/finom
- c** őrlötárcsa – 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****B ábra:****Figyelem!**

A készüléket csak akkor működtesse, ha a szerszám/tartozék a következő táblázat szerinti megfelelő hajtóművön és a helyes pozíión van felhelyezve, és munkahelyzetben rögzítve lett.

A lengőkar reteszélésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.

**Megjegyzés**

A lengőkar „Easy Armlift” funkcióval van ellátva, mely a lengőkar felfelé történő mozgatását 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
2			1-4	1-7
3			1-2	1-3
4			*	–
5			2-4	3-7
6			2-3	3-5
7			3-4	5-7
8			3-4	5-7

\* A habverő-, keverőszár és dagasztozsár 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 mikrohullámú 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 készülékre vonatkoznak. A 4-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez az értékek minden 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:  
könnnyedén húzza meg a kábelt, és hagyja a kívánt hosszúságra feltekeredni. Majd könnnyedén 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 következetében fellépő sérülésveszély**

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. Csak felhelyezett fedéllel (12) dolgozzon!

Szerszámot csak a hajtómű leállásakor cseréljen – kikapcsolás után a hajtómű még rövid ideig fut, és a szerszámcseréhez megfelelő pozíció áll le.

A lengőkart csak a szerszám leállását követően mozgassa.

A nem használt hajtóműveket minden lássa el a védőfedélükkel.

### Figyelem!

A tálat 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, csokoládélapocska)



### Műveletek a tállal és a szerszámokkal

#### **E 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.
- A feldolgozási műveletnek megfelelő keverőszárat, habverőszárat vagy dagasztószárat bekattanásig nyomja be a hajtóműbe.



**Megjegyzés:**

Dagasztószár esetében a tésztaterelőt el kell forgatni, amíg a dagasztószár be nem akad (**E-4b ábra**).

- A feldolgozandó hozzávalókat töltse a tálba.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza az 1-es pozícióba.
- Helyezze fel a fedeleit.
- 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 adagolónyílásban át lehet utántölteni.  
vagy
- Vegye le a fedeleket.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba.
- Töltse be a hozzávalókat.

**A munka befejezése után**

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a fedeleket.
- 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****F ábra:**

A szeletelő túlterhelésből 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 török el. Új tárcsatartó és a hozzá tartozó hajtótengely a vevőszolgálatnál 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 szétfővű fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

**Forgó-őrlőtárcsa – 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-őrlőtárcsán:

„2” a durva őrlési oldalhoz

„4” a finom őrlési oldalhoz

**Figyelem!**

A forgó-őrlőtárcsa nem alkalmas dió őrléséhez. Puha sajtot csak a durva oldalával 7-es (4-es) fokozaton reszeljen.

**Őrlőtárcsa – közepes finomságú**

nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán), hűtött csokoládé és dió reszeléséhez, illetve darálásához.

Feldolgozás a 7-es (4-es) fokozaton.

**Figyelem!**

Az őrlőtárcsa nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

**Munka a szeletelővel****G 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 (**G-5a ábra**).
- Tartsa meg a tárcsatartót az alsó végénél fogva. Közben minden két hegynek felfelé kell mutatnia.
- Óvatosan helyezze a tárcsatartó hegyeire a kívánt vágó- vagy őrlőtárcsát (**G-6a ábra**).  
A minden oldalukon használható tárcskán ügyeljen rá, hogy a kívánt oldal legyen felfelé.
- Fogja meg a tárcsatartót a felső végénél fogva, és helyezze a házba (**G-6b ábra**).
- Tegye fel a fedelelt (ügyeljen a jelölésre), és az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el ütközésig.
- Helyezze a szeletelőt a **G-8 ábrán** látható módon a hajtóműre, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- Adagolja a feldolgozandó élelmiszeret a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel tolja be.

**Figyelem!**

Kerülje el a szeletelt élelmiszerek feltörődését a kiömlőnyílásnál.

**Tipp:** Egyenletes vágáshoz a vékony vágnívalót 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 ürtse 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 fedelelt az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
- Vegye le a tárcsatartót a tárcsával együtt. Ehhez alulról nyomja meg az ujjával a hajtótengelyt (**H 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 tölcserében 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

### J 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.
- Tölts 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 fedelel, és fordítsa el a turmixfeltét fogójába ütközésig az óramutató járásával ellenkező irányba. A fedélnek be kell retesznie.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.



## Hozzávalók utántöltése

### J-8. ábra:

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Vegye le a fedelel, és töltse be a hozzávalókat  
vagy
- vegye ki a tölcserét, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyílásra 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 mosogatószert.
- 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 aprítótárcsát ne). Ezután mosssa el a szeletelőt.

### A turmixfeltét tisztítása

#### ⚠ Sérülésveszély az éles kések miatt!

A keverőkést ne fogja meg pusztta 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 mosogatószerez vizet a feltett turmixfeltétbe. Néhány másodpercre kapcsolja be a turmixgépet (**M** fokozat). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tisztavízzel a turmixfeltétet.

**Fontos tudnivaló**

Sükség esetén tisztítsa meg a tartozéktáskát. Vegye figyelembe a táskában lévő ápolási útmutatást.

**Tárolás****⚠ Sérülésveszély!**

Ha nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

**K ábra:**

- A szerszámokat és az aprítótárcsákat a tartozéktáskában tárolja.
- A tartozéktáskát a tálban tárolja.
- Tárolás az eredeti csomagolásban: lásd **I 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 villok 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 túlerhelés 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 szerszámcseréhez 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 szerszámcseréhez 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 vevőszolgálathoz.

## Alkalmazási példák

### Tejszínhab

- 100 g-600 g
- A tejszínt 1½-4 percig 7-es (4-es) fokozaton (a tejszín mennyiségtől 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 liszttet 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, sót 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 liszttet 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 térszta

### 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 mennyiségek:** 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 turmixgépen.
- 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 készülékekkről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv már nem használt készülékek viszszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg. A jelenleg használatos ártalmatlanítási módokról érdeklődjen a szakkereskedebsben.

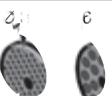
## Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 151/2003. (IX.22.) számú kormányrendelet szabályozza. 3 munkanapon belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedő kicséreli.

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-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A változtatások jogát fenntartjuk.

## Kiegészítő tartozékok

	<b>MUZ5ZP1</b> Citrusgyümölcs-prés	Narancs, citrom és grapefruit préseléséhez.
	<b>MUZ5CC1</b> Aprító	Gyümölcsök és zöldségek azonos méretű kockára vágásához.
	<b>MUZ5FW1</b> Húsdaráló	Friss hús aprításához tatár bifsztekhez vagy fasírthoz.
	<b>MUZ45LS1</b> Lyuktár-csa-készlet finom (3 mm), durva (6 mm)	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. A finom pástétomokhoz és szendvicskrémekhez, a durva sült kolbászhoz és szalonnához.
	<b>MUZ45SV1</b> Kinyomós sütemény-előtét	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Fémsablonokkal 4 különböző süteményformához.
	<b>MUZ45RV1</b> Reszelő előtét	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Dió, mandula, csokoládé forgácsolásához és szárított zsemle reszeléséhez.
	<b>MUZ45FV1</b> Gyümölcsprés előtét	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Bogyós gyümölcsök (kvíve málna), paradicsom és csipkebogyó préseléséhez. A készülék pl. a ribizlit egyidejűleg automatikusan kimagozza, szárat eltávolítja.
	<b>MUZ45PS1</b> Hasábbburgonya-szeletelő tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya hasábbburgonyává történő szeleteléséhez.
	<b>MUZ45AG1</b> Szeletelő-tárcsa ázsiai zöldséghez	MUZ5DS1 szeletelőhöz. A gyümölcsöt és zöldséget vékony csíkokra vágja ázsiai zöldséges ételekhez.

	<b>MUZ45RS1</b> Órlótárcsa, durva	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya reszeléséhez, pl. rezelt süteményhez vagy gombóchoz.
	<b>MUZ45KP1</b> Krumplilán- gos-tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya krumplilángoshoz való reszeléséhez, valamint gyümölcsök és zöldségek vastag szeletekre való szeleteléséhez.
	<b>MUZ5ER2</b> Nemesacél keverőtál	A tálban legfeljebb 750 g lisztet és a hozzávalókat lehet feldolgozni.
	<b>MUZ5KR1</b> Műanyag keverőtál	A tálban legfeljebb 750 g lisztet és a hozzávalókat lehet feldolgozni.
	<b>MUZ5MX1</b> Turmixfélét, műanyag	Italok turmixolásához, gyümölcsök és zöldségek pürésítéséhez, majonéz készítéséhez, gyümölcs és dió aprításához, jégkocka aprításához.
	<b>MUZ5MM1</b> Multifunkciós mixer	Zöldfűszerek, zöldségek, alma és hús aprításához, répa, retek és sajt reszeléséhez, dió- és csokoládéfor- gács készítéséhez.

Ha egy tartozékrész nem alaptartozék, a kereskedésekben vagy a vevőszolgálatnál beszerezhető.

## Utilizarea conform destinației

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Folosiți aparatul numai pentru cantități și durate de preparare specifice uzului casnic. Nu depășiți cantitățile maxime admise (→ „Exemple de utilizare” vezi pagina 132).

Aparatul este indicat pentru amestecarea, frământarea și baterea alimentelor. Aparatul nu trebuie utilizat la amestecarea altor materii sau substanțe. În cazul utilizării altor accesoriilor admise de producător sunt posibile și aplicații suplimentare. Utilizați aparatul numai cu piesele și accesoriile originale. Să nu utilizați niciodată accesoriile pentru alte aparate.

Folosiți aparatul numai în spații interioare, la temperatură camerei și la o altitudine de până la 2000 m deasupra nivelului mării.

## Instrucțiuni de siguranță importante

Parcurgeți cu atenție instrucțiunile de utilizare, acționați în conformitate cu acestea și păstrați-le! Dacă înmânați aparatul unui terț, să anexați și aceste instrucțiuni. Nerespectarea instrucțiunilor privind utilizarea corectă a aparatului exclude răspunderea producătorului pentru defectiunile rezultate din aceasta.

Acest aparat poate fi folosit de persoane cu capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite în legătură cu folosirea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta. Copiii trebuie ținuți departe de aparat și de cablul de racordare și nu au voie să deservească acest aparat. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizată de utilizator nu pot fi efectuate de către copii.

### **⚠ Pericol de electrocutare și de incendiu!**

- Aparatul poate fi conectat doar la o priză de curent alternativ cu pământare, instalată regulamentar. Asigurați-vă că sistemul conductorilor de protecție al instalației electrice casnice este instalat conform prescripțiilor.
- Conectați și exploatați aparatul numai conform indicațiilor de pe plăcuța cu caracteristici. Utilizați aparatul numai în cazul în care cablul de alimentare și aparatul nu prezintă deteriorări. Reparațiile la aparat, ca de ex. schimbarea unui cablu de racordare defect pot fi făcute numai de către serviciul nostru pentru clienti, pentru a se evita punerile în pericol.
- Porniți și opriti aparatul exclusiv cu comutatorul rotativ.
- Să nu conectați niciodată aparatul la ceasuri programabile sau prize comandabile de la distanță. Supravegheați mereu aparatul în timpul funcționării!

- Nu aşezați aparatul pe suprafețele fierbinți sau în apropierea acestora, cum ar fi, de exemplu, placa aragazului. Evitați contactul cablului de alimentare cu piese fierbinți și trecerea sa peste margini ascuțite.
- Să nu scufundați niciodată aparatul de bază în apă și să nu-l spălați în mașina de spălat vase. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi. Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.
- Înainte de orice utilizare, când nu este supravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare și în caz de defecțiune, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică.

### **Pericol de rănire!**

- 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. Așteptați oprirea completă a sistemului de acționare.
- Nu reglați brațul rotativ în timp ce aparatul este pornit.
- Utilizați ustensilele numai cu castronul montat, capacul aplicat și capacele de protecție ale sistemului de acționare puse! La utilizarea accesoriilor montați castronul, capacul și capacele de protecție ale sistemului de acționare în funcție de instrucțiunile de utilizare.
- Nu introduceți niciodată mâinile în castron sau în canalul de alimentare, în timpul funcționării. Nu introduceți obiecte (de exemplu, lingura de lemn) în castron sau în canalul de alimentare. Nu țineți mâinile, părul, îmbrăcăminte și alte ustensile în apropierea pieselor care se rotesc.
- Nu utilizați concomitent ustensilele și accesoriile sau 2 accesorii. La folosirea accesoriilor respectați atât aceste instrucțiuni, cât și respectivele instrucțiuni de utilizare anexate.
- Utilizați accesorii numai în stare complet asamblată. Nu asamblați niciodată accesorii pe aparatul de bază. Utilizați accesorii numai în poziția de lucru prevăzută pentru acestea.
- Nu introduceți mâinile în cuțitele și muchiile ascuțite ale discurilor de măruntire. Prindeți discurile de măruntire numai de margine!
- Nu atingeți cuțitul mixerului cu mâinile goale.
- Nu introduceți niciodată mâinile în mixerul montat! Să nu utilizați niciodată mixerul fără capacul aplicat.
- La manevrarea lamelor ascuțite, la golirea recipientului și la curățare este necesară precauție.

### **Pericol de opărire!**

La prelucrarea de alimente fierbinți ieșe abur prin pâlnia capacului. Se introduc maximum 0,5 litri de lichid fierbinte sau spumant.

## **⚠ Pericol de sufocare!**

Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

## **⚠ Atenție!**

Se recomandă să nu lăsați niciodată aparatul pornit pentru o perioadă mai lungă decât cea necesară procesării alimentelor. Nu lăsați aparatul să funcționeze în gol.

## **⚠ Important!**

Curățați obligatoriu aparatul temeinic, după fiecare utilizare sau după o perioadă mai îndelungată de neutilizare (→ „*Curățarea și îngrijirea*“ vezi pagina 131).

## **⚠ Explicarea simbolurilor de pe aparat și accesoriu**



Urmați indicațiile din instrucțiunile de utilizare.



Atenție! Cuțite rotative.



Atenție! Unelte rotative.

Nu introduceți mâinile în orificiul de umplere.

**Felicitații pentru achiziționarea noului dumneavoastră aparat de fabricație Bosch. Informații suplimentare privind produsele noastre găsiți pe pagina noastră de Internet.**

---

## **Continut**

Utilizarea conform destinației .....	123
Instrucțiuni de siguranță importante .....	123
Sisteme de siguranță .....	125
Dintron-pivire .....	126
Pozitii 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
Accesoriu special .....	135

---

## **Sisteme de siguranță**

### **Siguranța la pornire**

Vezi tabelul „Pozitii de lucru“.

Aparatul se poate porni numai în pozițiile

**1 și 3:**

- dacă a fost utilizat castronul (11) și a fost însurubat până la fixarea fermă în poziție.

### **Siguranța la repornire**

În cazul unei intreruperi 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“.**

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** = Oprire

**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** = Oprire

**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 defectiuni a aparatului, vezi capitolul „Ajutor în caz de defectiuni“.

##### 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 tocata 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 accesoriu

##### 11 Castronul pentru amestecat din oțel inoxidabil

##### 12 Capac

#### Ustensile

##### 13 Palete de amestecare

##### 14 Tel pentru bătut

##### 15 Palete de frământare cu îndepărător de aluat

##### 16 Geantă pentru accesoriu

Pentru păstrarea ustensilelor și discurilor de măruntire.

#### Tăietor continuu

##### 17 Apăsător

##### 18 Capac cu canal de alimentare

##### 19 Discuri de măruntire

a Disc tăietor bilateral – gros/subțire

b Discul răzuit 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 clienti.

## Pozitii de lucru

**Figura B:**

### Atentie!

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.

### Observatie

Brațul rotitor este dotat cu funcția „Easy Armlift“, care susține mișcarea brațului rotitor în sus.

### Reglarea pozitiei de lucru:

- Apăsați tastă de deblocare și mișcați brațul rotitor. Susțineți mișcarea cu mâna.
- Mișcați brațul rotitor până la fixarea lui în poziția dorită.

Pozitia	Sistemul de acționare	MUM52..	MUM 54/55/ 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
				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 řecherul de retea în priză abia când sunt încheiate toate pregătirile pentru lucrul cu aparatul.

### Atentie!

Utilizați aparatul numai cu accesorii/ ustensila în poziție de lucru. Nu utilizați aparatul fără ingrediente. Nu expuneți aparatul și accesorile la surse de căldură. Pieele nu sunt adecvate pentru folosirea la microunde.

- Înainte de prima utilizare curătați bine aparatul și accesorile, vezi „Curățare și întreținere”.

### Observatie importantă

Valorile orientative recomandate pentru viteza de lucru în aceste instrucții de utilizare se referă la aparatelor cu un comutator rotativ cu 7 trepte. Pentru aparatelor cu comutator rotativ cu 4 trepte, valorile se găsesc în spate, în paranteze. În aceste instrucții de utilizare se găsește un autocolant cu valorile orientative pentru viteza de lucru a aparatului la utilizarea ustensilelor, respectiv accesorilor. Vă recomandăm să aplicați acest autocolant pe aparat (figura C).

### Pregătirea

- Așezați aparatul pe o bază netedă și curată.
- Extragăți cablul (figura D). **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 apărante cu sistem automat de derulare a cablului, nu introduceți cablul, manual. Dacă se întepenește 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.

Acoperiți sistemele de acționare neutilizate cu capace de protecție a sistemului de acționare.

**Atenție!**

Utilizați castronul numai pentru lucrul cu acest aparat.

**Palete de amestecare (13)**

pentru amestecarea aluatelor, de exemplu, pandispan

**Tel pentru bătut (14)**

pentru baterea albușurilor, smântânei și pentru baterea aluatelor ușoare, de ex. aluat tip biscuit

**Palete de frământare (15)**

pentru frământarea aluatelor grele și amestecarea unor ingrediente care nu trebuie mărunțite (de exemplu stafide, foite de ciocolată)

**Lucrul cu castronul și ustensilele**  
**Figura E:**

- Apăsați 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 paletele de amestecare, telul pentru bătut sau paletele de frământare până la fixarea acestora în sistemul de acționare.

**Observație:**

La paletele de frământare rotiți îndepărtătorul de aluat, până când paleta se poate fixa (figura E-4b).

- Puneti ingredientele de prelucrat în castron.
- Apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 1.
- Așezați capacul.
- Se poziționează comutatorul rotativ pe treapta dorită.

**Recomandarea noastră:**

- **Paletele 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)

- **Palete pentru frământare:** mai întâi amestecați la treapta 1 (1), frământați la treapta 3 (2)

**Adăugarea ingredientelor**

- Opriti aparatul cu comutatorul rotativ.
- Adăugați ingredientele prin deschiderea pentru umplere din capac.
- sau
- Scoateți capacul.
- Apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Se introduc ingredientele.



## După încheierea lucrului

- Opreți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Scoateți capacul.
- Apăsați 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 opri 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 E:**

Pentru a preveni survenirea unor defecțiuni mai mari la aparatul dvs., în cazul unei suprasolicitări 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 clienti 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, chiflelor și ciocanotăi. 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. Răzuiri 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 răcătă 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 E:**

- Apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.

- Introducerea castronului:

Introduceți castronul înclinat în față și aşezați-l și după aceea rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până se fixează.



- Apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 3.

- Scoateți capacul de protecție al sistemului de acționare al tăietorului continuu (**figura E-5a**).



- Țineți bine suportul pentru discuri de capătul de jos. Ambele vârfuri trebuie să fie orientate în sus.



- Aplicați cu atenție discul tăietor sau răzitor dorit pe vârfurile suportului pentru discuri (**figura C-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 carcăsa (**figura C-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 C-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 mănușchiuri.

**Observație:** Dacă alimentele, pe care le prelucrați, se blochează în tăietorul continuu, opriti 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 H**).
- 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 gheăță). 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 J-8:

- Oprîți 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

- Oprîți 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 apă 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 mărunjire). 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 K:

- Stivuiți ustensilele și discurile de mărunjire în geanta pentru accesorii.
- Păstrați geanta pentru accesorii în castron.
- Pentru păstrarea în ambalajul original vezi figura L.

## Ajutor în caz de defecțiune

### ⚠️ Pericol de rănire!

Înainte de remedierea unei defecțiuni se scoateșteșteșterul 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 castronul 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 reposiționați-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

- Opriti aparatul.
- Reduceti cantitatea de alimente prelucrate.
- Nu depășiți cantitățile maxime admise (vezi „Exemple de utilizare“)!

### Defecțiune

În timpul funcționării sistemului de acționare a fost apăsată din greșală 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).
- Opriti 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

- Opriti 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 băut, 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 băut.



## 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 băut.
- Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 (1) și amestecați făina cernută și amidonul timp de cca.  $\frac{1}{2}$  până la 1 minut, lingură cu lingură.

**Cantitate maximă:** de 2 ori ingredientele pentru rețeta de bază



## Pandispan

### Rețetă de bază

- 6 ouă
- 500 g zahăr
- 1 praf de sare
- 2 pachețele de zahăr vanilat sau coaja unei  $\frac{1}{2}$  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.  $\frac{1}{2}$  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.  $\frac{1}{2}$  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 călduț
- 25 g drojdie proaspătă sau 1 pachetel de drojdie uscată
- coaja de la  $\frac{1}{2}$  de lămâie
- 1 praf de sare
- Amestecați toate ingredientele cu paleta de frământat cca.  $\frac{1}{2}$  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 tăieți

### 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



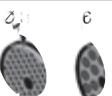
Îndepărtați ambalajul în mod ecologic. Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea 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 competență a țării din care a fost cumpărat aparatul. Puteți solicita oricând condițiile de garanție de la comerciantul dvs. de la care ati cumpărat aparatul, sau le puteți cere direct de la reprezentanța noastră din țară.

Firma își rezervă dreptul de a efectua modificări.

## Accesorii speciale

	<b>MUZ5ZP1</b> Presa de citrice	Pentru stoarcerea portocalelor, lămâilor și grapefruitului.
	<b>MUZ5CC1</b> Tăietorul de cuburi	Pentru tăierea fructelor și legumelor în cuburi egale
	<b>MUZ5FW1</b> Mașina de tocata carne	Pentru mărunțirea cărnurilor proaspete pentru tartar sau fripturi din carne tocată.
	<b>MUZ45LS1</b> Set de discuri perforate fin (3 mm), grosier (6 mm)	Pentru mașina de tocata de carne MUZ5FW1. Fin pentru pateuri și creme de întins pe pâine, grosier pentru cârnați și slănină.
	<b>MUZ45SV1</b> Dispozitiv pentru biscuiți sprătați	Pentru mașina de tocata de carne MUZ5FW1. Cu şabloane de metal pentru 4 forme diferite de fursecuri.
	<b>MUZ45RV1</b> Piesa pentru măcinat	Pentru mașina de tocata de carne MUZ5FW1. Pentru măcinarea nucilor, migdalelor, ciocolatei și chiflelor uscate.
	<b>MUZ45FV1</b> Dispozitiv pentru stors fructe	Pentru mașina de tocata de carne MUZ5FW1. Pentru stoarcerea fructelor de pădure, dar nu și pentru zmeură, roși și măčeșe. Coacăzelor, de exemplu li se îndepărtează codițele și semințele automat.
	<b>MUZ45PS1</b> Disc pentru cartofi pai	Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Pentru tăierea cartofilor crudi pentru a prepara cartofi prăjiți.
	<b>MUZ45AG1</b> Disc pentru legume în stil asiatic	Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Taie fructele și legumele în fâșii fine pentru preparatele asiatice din legume.

	<b>MUZ45RS1</b> Disc pentru răzuit, grosier	Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Pentru răzuirea cartofilor cruzi, de ex. pentru omletă cu cartofi sau găluști.
	<b>MUZ45KP1</b> 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.
	<b>MUZ5ER2</b> Castronul pentru amestecat din oțel inoxidabil	În castron se pot prelucra până la 750 g de făină plus ingrediente.
	<b>MUZ5KR1</b> Castronul pentru amestecat din material plastic	În castron se pot prelucra până la 750 g de făină plus ingrediente.
	<b>MUZ5MX1</b> 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 gheăță.
	<b>MUZ5MM1</b> 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.

## Употреба по предназначение

Този уред е предназначен само за домакински нужди и битова среда. Използвайте уреда само за обичайните за домакинството количества и време.

Не превишавайте допустимите максимални количества  
(→ „Примерни приложения“ вижте страница 147)!

Уредът е предназначен за разбъркване, омесване и разбиване на хранителни продукти. Уредът не трябва да се използва за обработка на други субстанции респ. предмети. При използване на разрешените от производителя допълнителни принадлежности са възможни и други приложения. Използвайте уреда само с разрешените оригинални части и принадлежности. Никога не използвайте принадлежности за други уреди.

Използвайте уреда само във вътрешни помещения при стайна температура и до 2000 m над морското равнище.

## Важни указания за безопасност

Прочетете внимателно ръководството за употреба, спазвайте указанията в него и го запазете! При предаване на уреда на други лица приложете и настоящото ръководство. Неспазване на указанията за правилно използване на уреда освобождава производителя от отговорност за произтичащите от това щети. Този уред може да се използва от лица с ограничени психически, сетивни или умствени способности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него. Децата трябва да се държат далеч от уреда и от захранващия кабел и не трябва да работят с уреда. Не допускайте деца да играят с уреда.

Почистване и техническо обслужване от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.

### **⚠ Опасност от токов удар и опасност от пожар!**

- Уредът трябва да се свързва към електрическа мрежа с променлив ток единствено посредством инсталиран според инструкциите заземен контакт. Уверете се, че системата от защитни проводници на електрическата сградна инсталация е инсталирана в съответствие с изискванията.
- Свързвайте и използвайте уреда само съгласно данните на фабричната табелка. Използване е позволено само ако не са налице повреди на захранващия кабел и уреда. Поправки на уреда, като напр. смяна на електрическия кабел, трябва да се извършват само от нашата служба за обслужване на клиенти, за да се избегнат опасности.

- Включвате и изключвате уреда единствено с въртящия се превключвател.
- Никога не включвате уреда към таймери или управлявани дистанционно контакти. Винаги наблюдавайте уреда по време на работа!
- Не поставяйте уреда върху или в близост до горещи повърхности, напр. котлони. Не допускайте контакт на захранващия кабел с горещи части и не го прокарвайте по остри ръбове.
- Никога не потапяйте основния уред във вода и не го поставяйте в съдомиялна машина. Не използвайте парочистачка. Не използвайте уреда с влажни ръце.
- Уредът винаги трябва да се изключва от мрежата, когато не е под наблюдение, преди разглобяване, сглобяване или почистване, както и в случай на повреда.

### **Опасност от нараняване!**

- Преди смяна на принадлежности или допълнителни части, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи и разедини от мрежовото захранване. След изключване задвижването работи по инерция за кратко време. Изчакайте пълното спиране на задвижването.
- Не премествайте подвижното рамо, докато уредът е включен.
- Използвайте приставките само с поставени купа и капак и монтирани предпазни капаци на задвижванията! При използване на принадлежности поставете купата, капака и предпазните капаци на задвижванията според указанията!
- По време на работа никога не посягайте с ръце в купата или отвора за сиване на продукти. Не поставяйте предмети (напр. готварски лъжици) в купата или отвора за сиване на продукти. Дръжте далеч от въртящи се части ръцете, косите, облеклото и други принадлежности.
- Никога не използвайте приставки и принадлежности или 2 принадлежности едновременно. При използване на принадлежностите вземете под внимание както настоящото ръководство, така и приложените съответно ръководства за употреба.
- Използвайте принадлежността само в напълно сглобено състояние. Никога не монтирайте принадлежността на основния уред. Използвайте принадлежността единствено в предвиденото за целта работно положение.
- Не посягайте към острите ножове и ръбове на дисковете за раздробяване. Хващайте дисковете за раздробяване само за ръба!
- Не докосвайте ножа на миксера с незашитени ръце.

- Никога не посягайте в поставения миксер! Никога не работете с миксера без поставен капак.
- Внимавайте при боравенето с острите ножове, изпразването на каната и почистването.

### **⚠ 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.

### **⚠ Опасност от задушаване!**

Не позволявайте на деца да играят с опаковъчния материал.

### **⚠ Внимание!**

Препоръчително е никога да не оставяте уреда включен за период, по-дълъг от необходимия за обработката на хранителните продукти. Не оставяйте уреда да работи на празен ход.

### **⚠ Важно!**

Задължително почиствайте щателно уреда след всяка употреба или след по-продължителен период на неупотреба (→ „*Почистване и поддръжка*“ вижте страница 145).

### **⚠ 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.

**Поздравяваме Ви за покупката на  
Вашия нов уред на фирма Bosch.  
Повече информация за нашите  
продукти ще намерите на нашата  
страница в интернет.**

---

## **Съдържание**

Употреба по предназначение.....	137
Важни указания за безопасност .....	137
Зашитни 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

## 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.

### 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.

### Заштита срещу претоварване

Ако двигателят се изключи самостоятелно по време на употреба, се е активирана защитата срещу претоварване. Възможна причина може да е едновременно обработка на твърде големи количества хранителни продукти.

**За необходимите действия в случай на задействане на даден защитен механизъм** вж. „Помощ при повреди“.

Уредът не се нуждае от техническо обслужване.

## Общ преглед

Моля отгърнете страниците с фигуурите.

**Фигура A:**

### Основен уред

#### 1 Деблокиращ бутоон

#### 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**

а Двустранен диск за рязане – дебело/тънко

б Двустранен диск за стъргане – едро/фин

с 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 B:****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 трява 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 деблокирация 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..
			1-4 1-7
1			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

\* Монтиране/Демонтиране на приставките за разбиване, разбъркане 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. „Почистване 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 С**).

### Подготовка

- Поставете основния уред върху гладка и чиста повърхност.
- Извадете кабела (**Фигура Д**).

#### 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 см) и го пуснете бавно; кабельт 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; кабельт е фиксиран.

### Внимание!

Не усуквайте кабела при прибирането. При уреди с автоматично прибиране на кабела не прибирайте кабела ръчно. Ако кабельт се заклещи, 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 калак 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. Винаги покривайте неизползваните задвижвания с предпазните капаци за задвижванията.

### 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. стафиди, шоколадови парченца)



## Работа с купата и приставките

### Фигура E:

- Натиснете деблокирация бутон и прivedете 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 E-4b).

- Сипете в купата съставките за обработка.
- Натиснете деблокирация бутон и прivedете подвижното рамо в позиция 1.
- Поставете капака.
- Поставете въртяща 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 въртяща се превключвател.
- Добавете продуктите през отвора за пълнене на капака.
- или
- Свалете капака.
- Натиснете деблокирация бутон и прivedете подвижното рамо в позиция 2.
- Сипете продуктите.



## След работа

- Изключете уреда посредством въртяща се превключвател.
- Изключете щепсела от контакта.
- Свалете капака.
- Натиснете деблокирация бутон и прivedете 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 острите ножове и ръбове на дисковете за раздробяване. Хващайте дисковете за раздробяване само за ръба!

Поставяйте/Свляйте приставката за рязане само при пълен 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 F:

За предотвратяване на по-големи щети на уреда в случай на претоварване на приставката за рязане нейният задвижващ вал има вдълбнатина (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!

Двустранният 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/финно

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 финно



за настъргване на сирови 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 деблокирация 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 деблокирация 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 обръната 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 заклещят 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 дисковдържача с диска. За целта натиснете с пръст отдолу срещу задвижващия вал (**Фигура H**).
- 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 мискиране от фунията в капака се отделя пара. Сипайте максимум 0,5 литра гореща или пенлива течност.

### Внимание!

Миксерът може да се повреди. Не обработвайте замразени продукти (с изключение на кубчета лед). Не включвате миксера, когато е празен.

### Работа с миксера

#### Фигура I:

- 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 I-8:

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Свалете капака и сипете продуктите или
  - извадете фунията и сипете постепенно твърдите продукти 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.
- Избръшете 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 незашитени 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 появилите се проблем с помощта на следните указания.

### Повреда

Уредът не се включва.

### Отстраняване

- Проверете електрозахранването.
- Проверете щепсела.
- Проверете подвижното рамо.  
Правилно положение? Фиксиране?
- Завинтете миксера респ. купата до упор.
- Поставете капака на миксера и го завинтете до упор.
- Поставете предпазните капаци на неизползваните задвижвания.
- Блокирковата 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. Активирана се е 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 движки 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  $1\frac{1}{2}$  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 пяна 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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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 resp. 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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  лимон
- 1 щипка сол
- Обработете всички продукти с приставката за месене в продължение на около  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  минута на степен 1, след това около 4 – 5 минути на степен 3 (2).



## Майонеза

- 2 яйца
- 2 ч.л. горчица
- $\frac{1}{4}$  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 продължите разбъркването, докато майонезата емулгира.



**Употребете майонезата в кратък срок, не я съхранявайте дълго.**

## Отвеждане

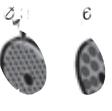
 Изхвърлете опаковката по екологичен начин. Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари 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

	<b>MUZ5ZP1</b> Цитрус преса	За изцеждане на портокали, лимони и грейпфрут.
	<b>MUZ5CC1</b> Приставка за рязане на кубчета	За нарязване на плодове и зеленчуци на равномерни кубчета
	<b>MUZ5FW1</b> Месомелачка	За раздробяване на прясно месо за тартар или руло от кайма.
	<b>MUZ45LS1</b> 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.
	<b>MUZ45SV1</b> Приставка за шприцовани сладки	За месомелачка MUZ5FW1. С метален шаблон за 4 различни форми за сладки.
	<b>MUZ45RV1</b> Приставка за стъргане	За месомелачка MUZ5FW1. За настъргване на орехи, бадеми, шоколад и сухи хлебчета.

	<b>MUZ45FV1</b> Преса за плодове	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.
	<b>MUZ45PS1</b> Диск за помфри	За приставка за рязане MUZ5DS1. За нарязване на сирови картофи за помфри.
	<b>MUZ45AG1</b> Диск за зеленчуци по азиатски	За приставка за рязане MUZ5DS1. Нарязва плодовете и зеленчуците на фини лентички за азиатски зеленчукови ястия.
	<b>MUZ45RS1</b> Диск за стъргане на едро	За приставка за рязане MUZ5DS1. За настъргване на сирови картофи, например за картофени кюфтета или кнедли.
	<b>MUZ45KP1</b> Диск за картофени кюфтета	За приставка за рязане MUZ5DS1. За настъргване на сирови картофи за ръости и картофени кюфтета, за нарязване на плодове и зеленчуци на дебели филийки.
	<b>MUZ5ER2</b> Купа от благородна стомана	В купата могат да се обработват до 750 г брашно плюс други продукти.
	<b>MUZ5KR1</b> Пластмасова купа	В купата могат да се обработват до 750 г брашно плюс други продукти.
	<b>MUZ5MX1</b> Пластмасова шейкър кана	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.
	<b>MUZ5MM1</b> Мултимиксер	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.

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 لعصير الثناء التوتية ما عدا التوت الشوكى والطماطم وثمر الورد البري. كذلك يتم إزالة سيقان وبذور الكشمش فى نفس الوقت.</p>	<p><b>MUZ45FV1</b> عصارة فواكه</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1 للتقطيع البطاطس النية إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.</p>	<p><b>MUZ45PS1</b> قرص تقطيع أصابع البطاطس</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1 للتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الآسيوية.</p>	<p><b>MUZ45AG1</b> قرص لقص خضروات الوجبات الآسيوية</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1 لبشر البطاطس النية، مثلًا لإعداد أقراص البطاطس المقلية أو الكبيرة.</p>	<p><b>MUZ45RS1</b> قرص بشر خشن</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1 لبشر البطاطس النية من أجل التحمير أو إعداد كبيبة البطاطس، وللتقطيع الفاكهة والخضروات إلى أقراص سميكه.</p>	<p><b>MUZ45KP1</b> قرص كبيبة البطاطس</p>	
<p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>	<p><b>MUZ5ER2</b> وعاء نقلible من فولاذ لا يصدأ</p>	
<p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>	<p><b>MUZ5KR1</b> وعاء نقلible بلاستيكي</p>	
<p>لخلط المشروبات وإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، وإعداد المايونيز، وللتقطيع الفواكه والمكسرات، ولجرش مكعبات الثلج.</p>	<p><b>MUZ5MX1</b> خلط بلاستيكي</p>	
<p>لتغطية الأعشاب والخضروات والتفاح واللحام، ولبشر الجزر والفجل والجبين، ولبشر المكسرات والبندق واللوز والشوكولاتة المبردة.</p>	<p><b>MUZ5MM1</b> خلط متعدد الاستخدام</p>	

في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن مكونات 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 اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU للمجموعة 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 موزعكم المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتتبعة حالياً للتخلص من الأجهزة القديمة.

## الكماليات الخاصة

لعصير البرتقال والليمون والجريب فروت.

**MUZ5ZP1**  
عصارة موالح



لتقطيع الفاكهة والخضروات إلى مكعبات كبيرة متساوية

**MUZ5CC1**  
تجهيز تقطيع  
المكعبات



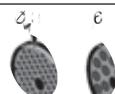
لفرم اللحم الطازج النبئ لإعداد الترتر "الحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي" أو اللحم المفروم المحر.

**MUZ5FW1**  
مفمرة اللحم



لمفرمة اللحم . MUZ5FW1 ناعم للقطائر المحشوة باللحام المفروم للمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح الخبز ، خشن للنفاث وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.

**MUZ45LS1**  
طقم أقراص متقبة  
ناعم (3 ملليمتر)  
خشن (6 ملليمتر)



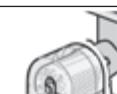
لمفرمة اللحم . MUZ5FW1 مسطرة تشكيل معدنية لـ 4 أشكال مختلفة من الحلويات.

**MUZ45SV1**  
قمع لتشكيل عجين  
الحلويات



لمفرمة اللحم . MUZ5FW1 ليشر المكسرات واللوز والشوكولاتة والخبز الجاف.

**MUZ45RV1**  
مبشرة



**عجين المكرونة**

الوصفة الأساسية

- 300 جرام طحين

- 3 بيضات

- وحسب الحاجة 2-1 ملعقة (10-20 جرام) ماء

بارد

■ يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 (2) حتى تصبح عجيناً.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية

**عجين الخبز**

الوصفة الأساسية

- 1000 جرام طحين

- 3 أكياس خميرة مجففة

- 2 ملعقة كبيرة ملح

- 660 ملليلتر ماء دافئ

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي  $\frac{1}{2}$  دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4-5 دقائق على

الدرجة 3 (2) باستخدام كلاب العجين.

**المايونيز**

- 2 بيضة

- 2 ملعقة كبيرة مسبردة

-  $\frac{1}{4}$  لتر زيت

- 2 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

- 1 حفنة من الملح

- 1 حفنة من السكر

ينبغي أن تتنسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي.

■ يتم إعداد المكونات (عدا الزيت) في الخليط

لبضعة ثوانٍ على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).

■ ثم صب الزيت ببطء من خلال قمع في الخليط

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. منوع حفظ

المايونيز.

**عجينة مقدمة**

الوصفة الأساسية

- 125 جرام زبدة

(درجة حرارة الغرفة)

- 100-125 جرام سكر

- 1 بيضة

- 1 حفنة من الملح

- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا

- 250 جرام طحين

- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي  $\frac{1}{2}$  دقيقة

على الدرجة 1 (1)، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق

على الدرجة 6 (3) باستخدام ذراع التقليب

الحذروني.

اعتباراً من 500 جرام طحين:

■ يتم عجن المكونات لمدة حوالي  $\frac{1}{2}$  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 ملليلتر لبن دافئ

- 25 جرام خميرة أو 1 كيس

- خميرة مجففة

- قشرة  $\frac{1}{2}$  ليمونة

- 1 حفنة من الملح

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي  $\frac{1}{2}$  دقيقة

على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 6-7 دقائق على

الدرجة 3 (2) باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 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  $\frac{1}{2}$  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 الفانيлиلا أو قشر  $\frac{1}{2}$  ليمونة
- 500 جرام زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 1000 جرام طحين
- 1 كيس بيكنج بودر
- 250 ملليلتر لبن

■ تخلط المكونات: السكر والبيض والملح وسكر الفانيليلا أو قشر الليمون لمدة 10 ثوان تقريباً على الدرجة 1 (1) بذراع التقليب الحلزوني؛ اضبط الجهاز على الدرجة 5 (3) وشغله لمدة 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

#### كيفية التصرف

- يتم إدارة المقتاح 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

■ الخلط لا يبدأ في العمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام، وحدة الإدارة تصدر صوت «أزيز». السكين منحش.

#### كيفية التصرف

- أطفي الجهاز وافصل القابس الكهربائي.
- أخرج الخلط من على وحدة الإدارة وأزل العائق المتبقي في الانحسار.
- أعد تركيب الخلط.
- 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  $\frac{1}{2}$  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 الفانيлиلا

- 70 جرام طحين

- 70 جرام نشا النزرة

- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

## تنظيف الخلط

**⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!**  
يجب عدم لمس سكين الخلط بالأيدي المجردة.  
وعاء الخلط والغطاء والقمع قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

**تلميح مفيد:** بعد استخدام الخلط في إعداد سوائل فإنه يكون في الكثير من الحالات من الكافي أن يتم تنظيف الخلط بدون إخراجه من على الجهاز. يتم وضع قدر مناسب من الماء مع القليل من أحد المنظفات في وعاء الخلط المركب على وحدة المحرك. يتم تشغيل الخلط لعدة ثوان (مع الضبط على درجة **M**). وبعد ذلك يتم سكب ماء الشطف ثم يتم شطف الخلط بماء نقي.

**تبنيه هام**

عند اللزوم يتم تنظيف كيس الملحقات التكميلية. يجب مراعاة تبيهات العناية المدونة على الرقعة الموجودة داخل الكيس.

## الحافظ على الجهاز

**⚠ خطر حدوث إصابات!**  
عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.  
**الصورة K:**

- يتم وضع أدوات العمل وأفراد 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 الخل ي يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

**تبنيات 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 المترافق يجب أن يكون مستقرًا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.**  
يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التبيهات التالية.

### الاعطال

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 المترافق. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- يتم إدارة الخلط أو الوعاء حتى يصل إلى مصد الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب غطاء الخلط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصد الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب الأغطية الواقية لوحدات الإدارة على وحدات الإدارة غير المستخدمة حاليا.
- تجهيزه التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع **0/off** ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

### الاعطال

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيزه 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»!).

### الاعطال

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمرة إعمال زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق. الذرع المترافق يتحرك إلى أعلى. وحدة الإدارة تتوقف عن الدوران، إلا أنها لا تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل.

تنبيه هام!

من الممكن أن يصاب الخلط بالتلف. يجب عدم معالجة مكونات مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج). يجب عدم تشغيل الخلط وهو فارغ.

**العمل بالخلط**

**الصورة J:**



■ يتم ضغط زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 4.

■ يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلط.

■ يتم تركيب إبريق الخلط (مع مراعاة أن تكون العلامة الموجودة على المقابض متطابقة مع العلامة الموجودة على الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف. قم بتعينة 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 الخلط. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.

■ اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

**إضافة المكونات**

**الصورة 8-J:**

■ يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار. ارفع الغطاء ثم قم بتعينة اللازم من المكونات،

■ أو أخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المتسعة 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 الخلط في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.

**تلميح مفيد:** من الأفضل إجراء تنظيف الخلط فوراً بعد الانتهاء من استخدامه.

## تنظيف الجهاز والغاية به

**!! تنبيه هام!**

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكمة أو خشنة. الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف.

### تنظيف الجهاز الأساسي

**!! خطر الصعق الكهربائي!**

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمري الجهاز الأساسي في الماء، ولا بوضعه تحت ماء مناسب من الصنبور. يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالخار.

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 بذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

### تنظيف الوعاء وأدوات العمل

الوعاء وأدوات العمل قبلة للغسل في ماكينة غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحسار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الوانوي، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها!

### تنظيف الخراطة التمريرية الفورية

جمع أجزاء الخراطة التمريرية الفورية قبلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

**تلميح مفيد:** لإزالة المخلفات الحمراء اللون التي قد تختلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية، مثل الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أفراد القطع) 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.

#### تتبّيه هام!

يجب مراعاة تجنب حدوث تكدس ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.

**تمرين مفيد:** لتحقيق نتائج تقطيع منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم.

**تتبّيه:** في حالة ما إذا حدث وانحشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخراطة التمريرية الفورية، عندها يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطحنة، ويتم إخراج قابس الجهاز في مقbis التغذية بالكهرباء، ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدراة قد أصبحت موجودة في وضع السكون.

#### بعد الانتهاء من العمل

■ يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

■ أدر الخراطة التمريرية الفورية في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.

■ أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.

■ آخر حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (الصورة H).

■ يتم تنظيف الأجزاء.

#### الخلط

**⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة / المحرك الدائر!**

لا تدخل يدك أبداً في الخلط المركب! يجب عدم خلط تركيب الخلط إلا عندما تكون وحدة الإدراة في وضع السكون النائم! يجب عدم تشغيل الخلط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه.

#### ⚠ خطر الإصابة بالحرائق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملء الخلط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

#### قرص البشر - متوسط النعومة

لبشر البطاطا (البطاطس) النية، وأنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان)، والشيكولاتة المبردة والمكسرات (البندق، اللوز، إلخ). الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 7 (4).

#### تتبّيه هام!

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشريان.

#### العمل بالخراطة التمريرية الفورية

#### الصورة G:

■ يتم ضغط زر فك تجهيزه بإحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المترابحة

#### إلى الوضع 2

■ يتم تركيب الوعاء:

■ يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم إدارته عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ومواصلة ذلك حتى يستقر في موضعه النهائي.

■ يتم ضغط زر فك تجهيزه بإحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المترابحة

#### إلى الوضع 3.

■ يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدراة الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية (الصورة G-5a).

■ يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمтан مشيرتين إلى أعلى.

■ يتم ومع توخي الحرص وضع قرص التقطيع أو قرص البشر المرغوب فيه على القمتين

الخاصتين بحامل الأقراص (الصورة G-6a).

■ عند تعلق الأمر بأقراص ذات وجهين وظيفيين يجب مراعاة أن يكون الوجه المرغوب فيه مشيراً إلى أعلى.

■ يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف العلوي ويتم تركيبه في جسم الاحتواء

#### الصورة G-6b

■ ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات) ثم أدره في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى مصد الإيقاف.

■ يتم تركيب الخراطة التمريرية الفورية كما هو معروض في الصورة G-8 في وحدة الإدراة

■ ويتم إدارتها في اتجاه عقارب 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 تحمل زائد على الخراطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع محزر (موضع انكسار محدد مسبقًا). عند حدوث تحمل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على عمود دوران جديد لدى مركز خدمة العملاء.



### قرص تقطيع بوجهي وظيفيين -

سميك/ارتفاع

لتقطيع الفاكهة والخضروات.

الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 5 (3). يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:

«1» لوجه التقطيع السميكي

«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

.(4) 7

## إضافة المكونات

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

- يتم إضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة في العطاء.

أو

- إخراج الغطاء.

- يتم ضغط زر فك تجهيز إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المترابطة إلى الوضع 2.

- قم بتعينة المكونات.

## بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

- انزع القابس الكهربائي.

- إخراج الغطاء.

- يتم ضغط زر فك تجهيز إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المترابطة إلى الوضع 2.

- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارية.

- 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 إخراجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

- يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

**تنبيه هام!**

- يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة

- مطلقة تجميع الخراطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي. يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية

- الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

تنبيه هام!

يجب الحرص على

**خطر التعرض للإصابات** !

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) ركيناً في موضعها.

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون النام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتنوقف في وضع تغيير أداة العمل.

يجب عدم تحريك الذراه المترافق إلا بعد أن تكون  
أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام.  
قم دائمًا بفتحية وحدات الإداره غير المستخدمة  
بواسطة الأغطية الملقاة لوحدات الإداره.

تنبيه هام!

**يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز**  
**فقط.**

ذراع التقليب الحزواني (13)

يستخدم التقليب العجين، مثل أنواع العجين التي تُعد بالتقليب وليس بالعجن

## المضارب (14)

 يُستخدم لحقن زلال البيض والقشدة ولقليل العجين الخفيف، مثل عجين البسكويت

(15) العجين كلام

يستخدم لعن العجين الثقيل ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (مثل الزبيب ورمانق الشوكولاتة)

**⚠ تنبية 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 المكروبيوف.
- 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 المزودة بعده كل من القيم الأخرى. في تعليمات الاستخدام هذه تجدون ملخصاً مدوناً عليه القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل بالجهاز عند استخدام أدوات العمل أو الملحقات التكميلية. ونرجو بأن يتم إلصاق هذا الملصق على الجهاز **(الصورة [C])**.

**إعداد الجهاز**

- ضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- آخر سلك التوصيل الكهربائي **(الصورة [D])**.  
**MUM52..//MUM54..// MUM58..**  
التجويف الخاص بسلك التوصيل الكهربائي:  
يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه بالطول المطلوب.

**MUM55..//MUM56**  
تجهيز 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.

**ضبط وضع التشغيل:**

- يتم ضغط زر تحرير القفل وتحريك الذراع المترافق. يجب دعم الحركة بإحدى اليدين.
- يتم تحريك الذراع المترافق إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي ثبات.

الوضع	وحدة إدارة	MUM MUM	54/55/ 52..	56/58..
-------	------------	---------	-------------	---------

1-7	1-4			
1-7	1-4			
1-3	1-2			
-	-	*		
3-7	2-4			
3-5	2-3			
5-7	3-4			
5-7	3-4			

\* تركيب/إخراج المضرب، ذراع التقليب الحزوني، 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 الالزمة للبدء في العمل.

- 4 مبين ضوئي لحالة التشغيل (MUM54..//55..//56..//58..)**  
بضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع M أو 1-7). يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز، وعند إطلاق معدة التامين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، انظر فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».
- 5 غطاء واقٍ لوحدة الإدارة**  
لاستبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة يتم الضغط على الجزء الخلفي من الغطاء ويتم استبعاد الغطاء.
- 6 وحدة إدارة للخرطة التمريرية الفورية**  
- ولعصاره الموالح (ملحق تكميلي خاص\*)  
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.
- 7 وحدة إدارة لأدوات العمل**  
(ذراع التقليب الحزواني، المضرب، كلاب العجين) ومفرمة اللحم (ملحق تكميلي خاص\*)  
الغطاء الواقي لوحدة إدارة الخلط
- 8 وحدة إدارة الخلط (ملحق تكميلي خاص\*)**  
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلط في موضعه.
- 9 حفظ سلك التوصيل الكهربائي 10 :MUM52..//MUM54..//MUM58..**  
يتم إدخال سلك التوصيل الكهربائي في التجويف المعد لذلك :MUM55..//MUM56..
- تجهيزه لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي  
وعاء مع ملحقات تكميلية
- 11 غطاء**  
ذراع تقليب حزوني
- 12 أدوات عمل**
- 13 مضرب**  
كلاب عجين بطراد عجين
- 14 كيس للملحقات التكميلية**  
للحفاظ على أدوات العمل وأفراد القطبيع.
- 15 قرص تقطيع بوجهي وظيفيين - سميك/رقيق**  
قرص بشر بوجهين وظيفيين - حشن/ناعم
- 16 قرص بشري - متوسط النعومة**  
حامل الأفراد
- 17 أداء الكبس**
- 18 غطاء بمنفذ تعبئة**
- 19 أفراد التقطيع**
- a** قرص تقطيع بوجهي وظيفيين - سميك/رقيق
- b** قرص بشر بوجهين وظيفيين - حشن/ناعم
- c** قرص بشري - متوسط النعومة
- 20 حامل الأفراد**
- 21 جسم احتواء بفتحة إخراج \***
- 22 وعاء الخلط**
- 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 أداء العمل/ الملحق التكميلي مركبة حسب ما هو موضح في هذا الجدول على وحدة الإدارة الصحيحة وفي الوضع الصحيح موجودة في وضع التشغيل. الزراع المترافق يجب أن يكون مستقراً في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.
- ملاحظة**  
الزراع المترافق مجهز بوظيفة «Easy Armlift»، وهذه الوظيفة تدعم حركة الزراع المترافق إلى أعلى.

## التأمين ضد التحميل الزائد

في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز أن توقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندها فإن نظام الحماية ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل». الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة.

## نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

**الصورة A:**

الجهاز الرئيسي

1 زر تحرير القفل

2 ذراع متراوح

وظيفة «Easy Armlift» لدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى (انظر «أوضاع التشغيل»).

3 مفتاح دوار

بعد إيقاف التشغيل (الوضع 0/off) فإن الجهاز يتحرك أوتوماتيكياً إلى الوضع المثالي لتغيير آدأة العمل.

**MUM52..**

**0/off = توقف**

**M** = يشير إلى تشغيل لحظي بعد 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.

**MUM54..//MUM55..//MUM56..//**

**MUM58..**

**0/off = توقف**

**M** = يشير إلى تشغيل لحظي بعد 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.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

## المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات.
ar-1	إرشادات الأمان المهمة.
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	الحفظ 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.

## 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

ويبكون قد تم إدارته حتى موضع الاستقرار النهائي.

### 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.

- يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.
  - لا تستخدم العدد إلا إذا كان الوعاء مستخدماً والغطاء مرکباً وأغطية الحماية عند التشغيل مركبة! عند استخدام الكماليات احرص على تركيب الوعاء والغطاء وغطاء الحماية عند التشغيل، كل بحسب تعليمات استخدامه!
  - في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الماء. لا تقم بإدخال أيه أية أية (مثلاً ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الماء. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة.
  - لا تستخدم مطلقاً أوعية أو كماليات أو قطعني كماليات في نفس الوقت. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة هذه التعليمات وتعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعنوي في كل حالة.
  - يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تركب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.
  - لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأفراد القطبي. يجب عدم إمساك بأفراد القطبي إلا من الإطار فقط!
  - يجب عدم لمس سكين الخلط بالأيدي المجردة.
  - لا تدخل يدك أبداً في الخلط المركب! لا تشغل الخلط مطلقاً والغطاء غير مرکب.
  - كن حريصاً عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.
- ⚠ خطر التعرض للحرق!**
- أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملء الخلط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.
- ⚠ خطر الاختناق!**
- لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.
- ⚠ تتبّيه هام!**
- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.
- ⚠ هام!**
- يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام (← «تنظيف الجهاز والعناية به» انظر صفحة 9).
- ⚠ 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.



## الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.

لا تتجاوز الكميات المسموح بها (← «أمثلة تطبيقية للاستخدام» انظر صفحة 11).

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقايب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

### إرشادات الأمان المهمة

يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يتربّط عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مرافقتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكيد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

### ⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحرائق!

ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركب بطريقة سلية ومزود بوصلة تأرضي على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متعدد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مرکباً وفقاً للوائح المعنية.

يجري توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قبل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.

يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره. لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بعد. احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله!

لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.

لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستعمل جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

### ⚠ خطر حدوث إصابات!

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائمًا إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.

## 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](http://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.ae@bshg.com  
[www.bosch-home.com/ae](http://www.bosch-home.com/ae)

### **AL Republika e Shqiperise, Albania**

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k  
Rr. Shkelqim Fusha, Selite, Pallati "Matrix Konstrukcion",  
Kati 0 dhe +1  
1023 Tirane  
Tel.: 4 227 130, -131  
Fax: 4 2278 130  
mailto:info@elektro-servis.com  
EXPERT SERVIS  
Rruja e Kavajes,  
Kulla B Nr 223/1 Kat I  
1023 Tirane  
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 2a  
1100 Wien  
Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:  
[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen  
Tel.: 0810 550 511  
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com  
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

### **AU Australia**

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
7-9 Arco Lane  
HEATHERTON, Victoria 3202  
Tel.: 1300 369 744\*  
Fax: 1300 306 818  
mailto:bshau-as@bshg.com  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)  
\*Mo-Fr: 24 hours

### **BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina**

"HIGH" d.o.o.  
Gradačačka 29b  
71000 Sarajevo  
Tel.: 061 10 09 05  
Fax: 033 21 35 13  
mailto:bosch\_siemens\_sarajevo@yahoo.com

### **BE Belgique, België, Belgium**

BSH Home Appliances S.A.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 070 222 141  
Fax: 024 757 291  
mailto:bru-repairs@bshg.com  
[www.bosch-home.be](http://www.bosch-home.be)

### **BG Bulgaria**

BSH Domakinski Uredi  
Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
European Trade Center Building,  
5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 0700 208 17  
Fax: 02 878 79 72  
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com  
[www.bosch.home.bg](http://www.bosch.home.bg)

### **BH Bahrain, البحرين**

Khalaifat Est.  
P.O. Box 5111  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
mailto:service@khalaifat.com

### **BY Belarus, Беларусь**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
тел.: 495 737 2961  
mailto:mok-kdhl@bshg.com

### **CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland**

BSH Hausgeräte AG  
Werkskundendienst für Hausgeräte  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com  
Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
mailto:ch-reparatur@bshg.com  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

### **CY Cyprus, Κύπρος**

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

### **CZ Česká Republika, Czech Republic**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích spotřebičů  
Pekařská 10b  
155 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
Fax: 0251 095 549  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

### **DK Danmark, Denmark**

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### **EE Eesti, Estonia**

SIMSON OÜ  
Raua 55  
10152 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
mailto:teenindus@simson.ee

### **ES España, Spain**

BSH Electrodomésticos España S. A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713  
Fax: 976 578 425  
mailto:CAU-Bosch@bshg.com  
[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälahdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com  
www.bosch-home.fi  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 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-OGEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00  
Service Consommateurs:  
0892 698 110      Service 0,40 € / min  
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009      Service 0,40 € / min  
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.: 01 552 08 88  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

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

**IE Republic of Ireland**

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

**IL Israel, יִשְׂרָאֵל**

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  
\*Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm

**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 Yerhan  
Nurmanovich  
Jangeldina str. 15  
Shimkent 160018  
Tel.: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لُبْنَانُ**

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 Breedewees  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
Reparaturen: lux-repair@bshg.com  
Ersatzteile: lux-spare@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@olimpiks.lv  
Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

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

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македония**

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

**MT Malta**

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

**MV Raajjeyege Jumhooriyyaa, Maledives**

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

**NL Nederland, Netherlands**

BSH Huisloodsapparaten 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.: 0800 245 700\*  
Fax: 0800 256 535  
mailto:repairsaction.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz  
\* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm  
(exclude public holidays)

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centralna 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-Ploiești,  
nr. 19-21, sect.1  
13682 București  
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  
теп.: 495 737 2961  
mailto:mok-kdh@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@ajl.com  
www.ajlelectronics.com.sa

**SE Sverige, Sweden**

BSH Home Appliances 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.  
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10  
#01-01 Techplace 1  
Singapore 569628  
Tel.: 6751 5000\*  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg  
\* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm  
(exclude public holidays)

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 00  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@bshg.com  
www.bosch-home.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**

BSH domáci spotrebiče 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:careligne.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr  
\* Çağrı merkezini sabit hatlardan  
aramanın bedeli şehir içi ücretlidir,  
Cep telefonlarından ise kullanilan  
tarifeye göre değişkenlik göstermektedir

**TW Taiwan, 台湾**

我們期盼您不斷的鼓勵與指導，  
任何諮詢或服務需求，  
歡迎洽詢客服專線  
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  
www.bosch-home.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

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

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Ruga 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.: 011 353 70 08  
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

DE 0911 70 440 040

AT 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**

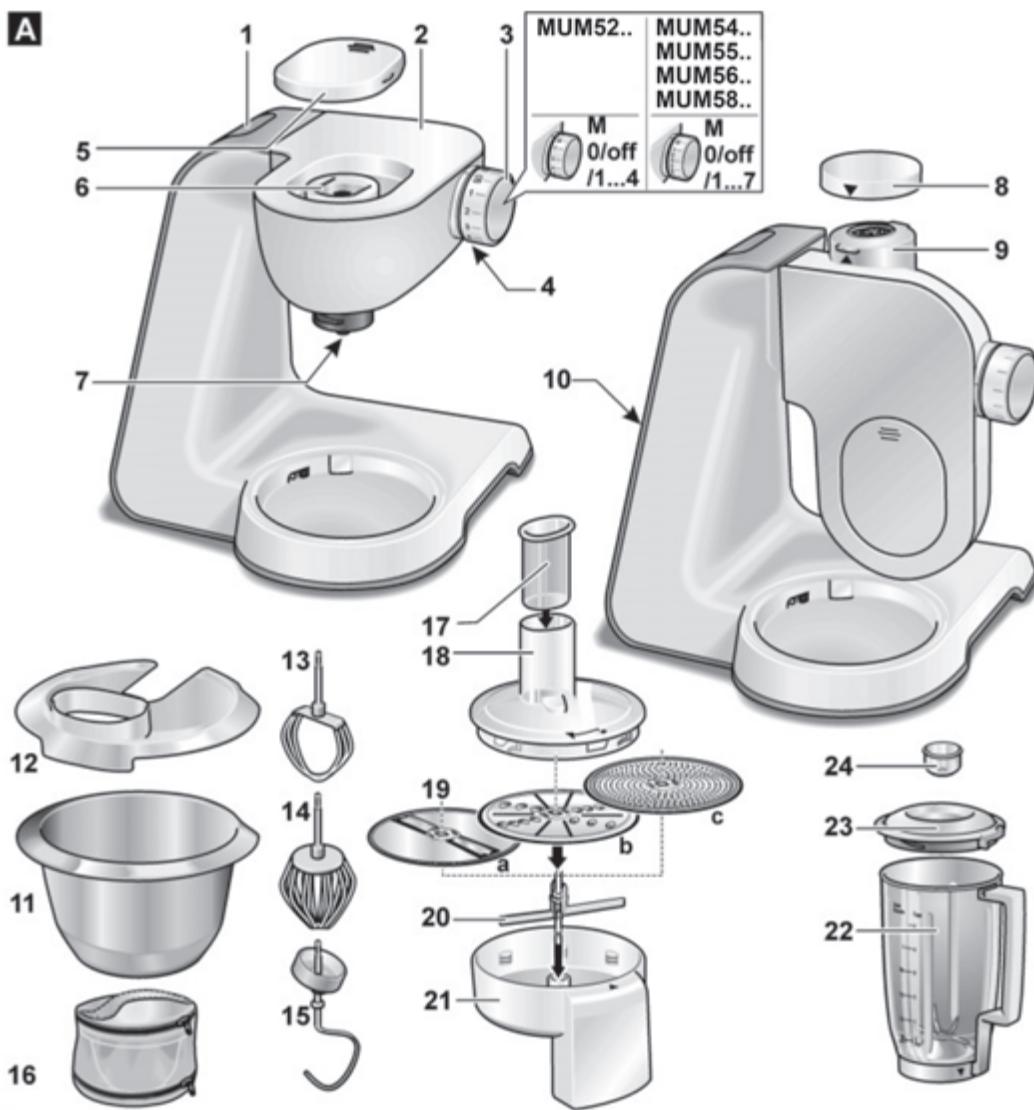
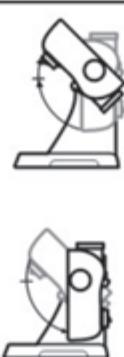
**81739 München, GERMANY**

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



**8001045554**

**960726**

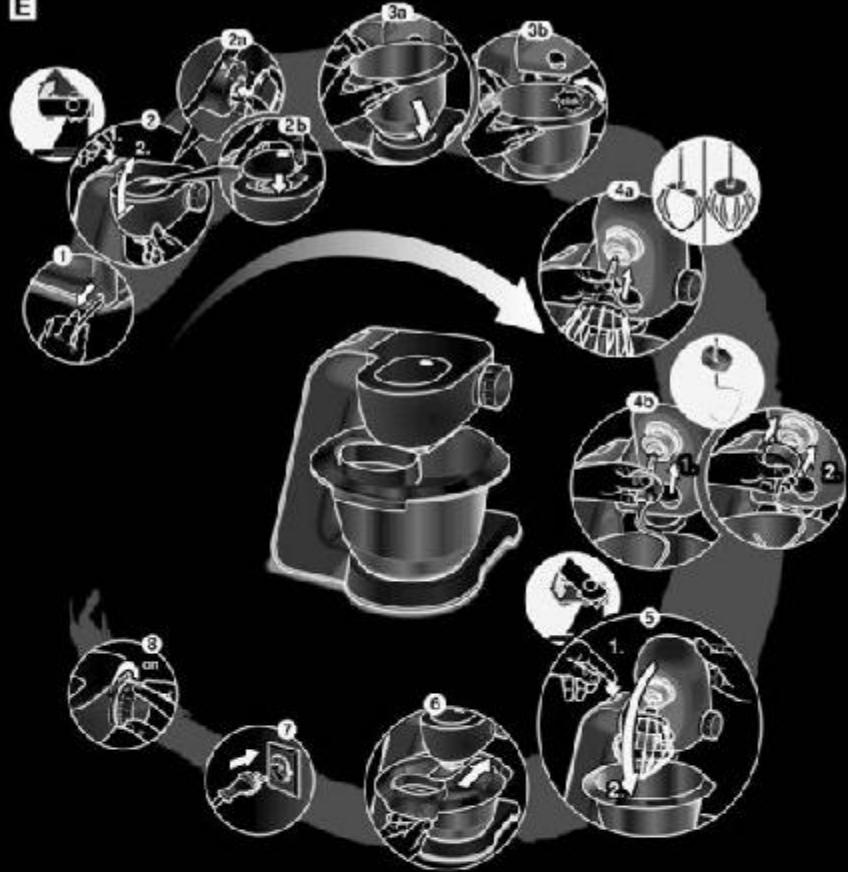
**A****B****C****D**

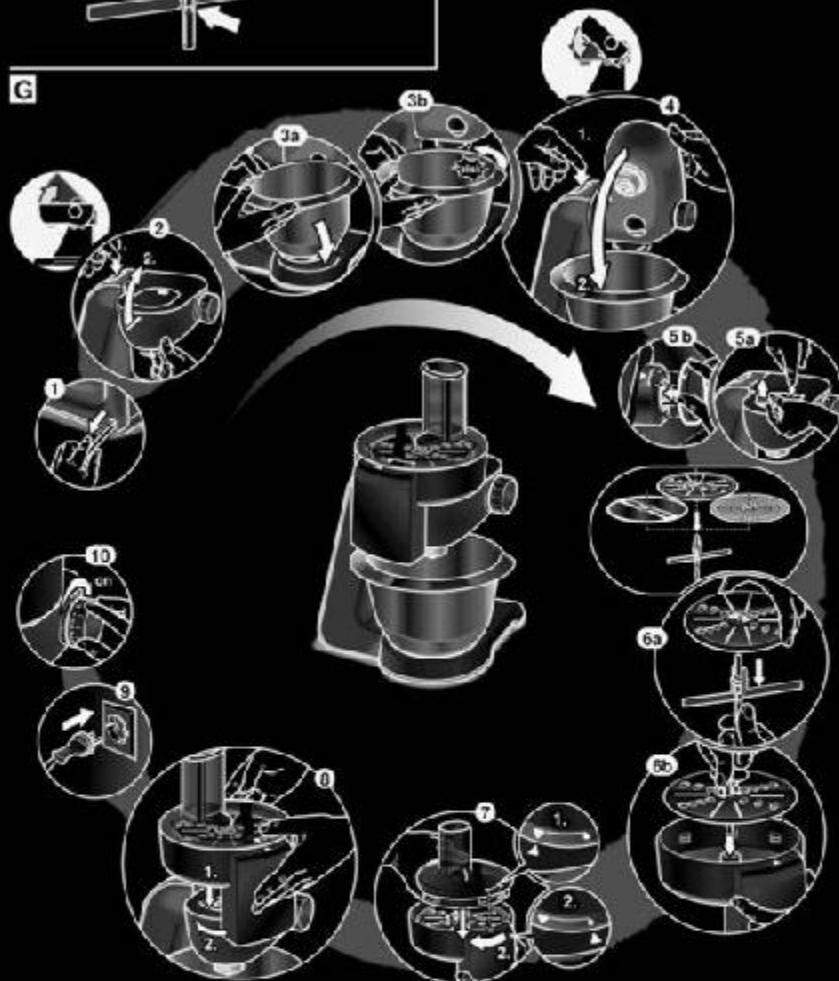
MUM52..  
MUM54..  
MUM55..  
MUM56..  
MUM58..



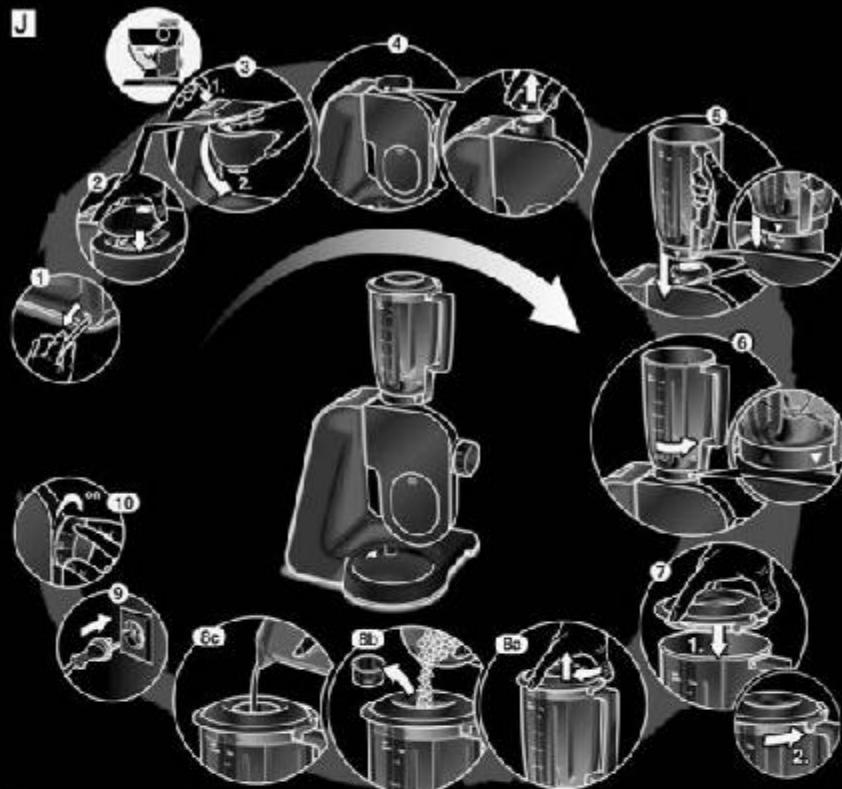
MUM55..  
MUM56..



**E**

**F****G****H**

J



K



L

