



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



MUM56320CH



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi

it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje



de	Deutsch	3
en	English	17
fr	Français	30
it	Italiano	45
nl	Nederlands	59
da	Dansk	73
no	Norsk	86
sv	Svenska	99
fi	Suomi	112



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen nicht überschreiten (→ „Anwendungsbeispiele“ siehe Seite 12).

Das Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden.

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

- Das Gerät darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten. Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen!
- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

Verletzungsgefahr!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.
- Werkzeuge nur mit eingesetzter Schüssel, angebrachtem Deckel und aufgesetzten Antriebsschutzdeckeln betreiben! Bei Verwendung von Zubehör Schüssel, Deckel und Antriebschutzdeckel je nach Anweisung anbringen!
- Während des Betriebes nie mit Händen in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen. Keine Gegenstände (z. B. Kochlöffel) in die Schüssel oder den Einfüllschacht einführen. Hände, Haar, Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fern halten.
- Niemals Werkzeuge und Zubehör oder 2 Zubehöre gleichzeitig verwenden. Bei Gebrauch des Zubehörs sowohl diese, wie auch die jeweils beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden.
- Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
- Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.
- Niemals in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nie ohne aufgesetzten Deckel betreiben.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.

Verbrühungsgefahr!

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

Erstickungsgefahr!

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Achtung!

- Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf betreiben.

Wichtig!

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen (→ „*Reinigen und Pflegen*“ siehe Seite 11).

Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch.
Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Sicherheitssysteme	6
Auf einen Blick	6
Arbeitspositionen.....	7
Bedienen	7
Reinigen und Pflegen.....	11
Aufbewahrung	11
Hilfe bei Störungen	12
Anwendungsbeispiele	12
Entsorgung.....	14
Garantiebedingungen	14
Sonderzubehör	15

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Arbeitspositionen“.

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

- wenn die Schüssel (11) eingesetzt und bis zum Einrasten gedreht wurde.

Wiedereinschaltsicherung

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

Überlastsicherung

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

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

Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A:

Grundgerät

- 1 Entriegelungstaste**
- 2 Schwenkarm**
„Easy Armlift“-Funktion zur Unterstützung der Bewegung des Armes nach oben (siehe „Arbeitspositionen“).
- 3 Drehschalter**
Nach dem Ausschalten (Stellung **0/off**) läuft das Gerät automatisch in die optimale Position zum Wechseln der Werkzeuge.
MUM52..:
0/off = Stopp
M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.
Stufe **1-4**, Arbeitsgeschwindigkeit:
1 = niedrige Drehzahl – langsam,
4 = hohe Drehzahl – schnell.

MUM54../MUM56..:

0/off = Stopp

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

Stufe **1-7**, Arbeitsgeschwindigkeit:

1 = niedrige Drehzahl – langsam,
7 = hohe Drehzahl – schnell.

4 Betriebsanzeige

(MUM54../56..)

Leuchtet während des Betriebes (Drehschalter auf **M** oder **1-7**). Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.

5 Antriebsschutzdeckel

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

6 Antrieb für

– **Durchlaufschnitzler** und

– **Zitruspresse** (Sonderzubehör*).

Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

7 Antrieb für Werkzeuge

(Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken) und **Fleischwolf** (Sonderzubehör*)

8 Mixerantriebsschutzdeckel

9 Antrieb für Mixer (Sonderzubehör*)

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

10 Kabelaufbewahrung

MUM52../MUM54..:

Kabel im Kabelfach verstauen

MUM56..:

Kabelaufrollautomatik

Schüssel mit Zubehör

11 Edelstahl-Rührschüssel

12 Deckel

Werkzeuge

13 Rührbesen

14 Schlagbesen

15 Knethaken mit Teigabweiser

16 Zubehörtasche

Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

Durchlaufschnitzler**17 Stopfer****18 Deckel mit Einfüllschacht****19 Zerkleinerungsscheiben**

- a Wende-Schneidscheibe – dick / dünn
- b Wende-Raspelscheibe – grob / fein
- c Reibscheibe – mittelfein

20 Scheibenträger**21 Gehäuse mit Auslassöffnung****Mixer*****22 Mixbecher****23 Deckel****24 Trichter**

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

Arbeitspositionen

Bild :**Achtung!**

Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug / Zubehör nach dieser Tabelle am richtigen Antrieb und in der richtigen Position angebracht und in Arbeitsstellung ist. Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Hinweis

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

Einstellen der Arbeitsposition:

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

Position	Antrieb		MUM52..	MUM 54/56..
1 	7 		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2 	7 	*	–	–
3 	6 		2-4	3-7
			2-3	3-5
4 	9 		3-4	5-7
	7 		3-4	5-7

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

Bedienen

** Verletzungsgefahr!**

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

Achtung!

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

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

Wichtiger Hinweis

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

In dieser Gebrauchsanleitung befindet sich ein Aufkleber mit Richtwerten für die Arbeitsgeschwindigkeit des Gerätes bei Verwendung der Werkzeuge bzw. des Zubehörs. Wir empfehlen, diesen Aufkleber am Gerät anzubringen (**Bild 3**).

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.

- Kabel herausziehen (**Bild 4**).

MUM52../MUM54..

Kabelstaufach:

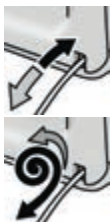
Kabel auf die gewünschte Länge herausziehen.

MUM56..

Kabelaufrollautomatik:

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

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



Achtung!

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

- Netzstecker einstecken.

Schüssel und Werkzeuge

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

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

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

Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

Nicht genutzte Antriebe stets mit den Antriebsschutzdeckeln abdecken.

Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

Rührbesen (13)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig



Schlagbesen (14)

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



Knethaken (15)

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



Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

Bild 3:

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



Hinweis:

Beim Knethaken Teigabweiser drehen, bis der Knethaken einrasten kann (**Bild 3-4b**).

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



Unsere Empfehlung:

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

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

oder

- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Zutaten einfüllen.



Nach der Arbeit

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



Durchlaufschnitzler

⚠ Verletzungsgefahr

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

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

Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Achtung!

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

Schutz vor Überlastung

Bild 1:

Um bei einer Überlastung des Durchlaufschnitzlers größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht die Antriebswelle an dieser Stelle. Ein neuer Scheibenträger mit Antriebswelle ist beim Kundendienst erhältlich.

Wende-Schneidscheibe – dick / dünn



zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Verarbeitung auf Stufe 5 (3).

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:

„1“ für die dicke Schneidseite

„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

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

Wende-Raspelscheibe – grob / fein



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

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

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite

„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

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

Reibscheibe – mittelfein



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

Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

Achtung!

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

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

Bild :

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

Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

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

Nach der Arbeit

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

Mixer

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

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

Verbrühungsgefahr!

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

Achtung!

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

Arbeiten mit dem Mixer

Bild :

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

Zutaten nachfüllen**Bild -8:**

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

Nach der Arbeit

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

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen**Achtung!**

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen** Stromschlaggefahr!**

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

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

Schüssel und Werkzeug reinigen

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

Durchlaufschnitzler reinigen

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

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

Mixer reinigen** Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Mixerbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

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

Wichtiger Hinweis

Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.

Aufbewahrung** Verletzungsgefahr!**

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Bild :

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

Hilfe bei Störungen

Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Wichtiger Hinweis für MUM54../MUM56..

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

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

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

Störung

Gerät läuft nicht an.

Abhilfe

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

Störung

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

Abhilfe

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

Störung

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

Abhilfe

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



Werkzeug bleibt in Werkzeugwechselposition stehen.

Störung

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

Abhilfe

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

Wichtiger Hinweis

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

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

100 g-600 g

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



Eiweiß

1 bis 8 Eiweiß

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



Biskuitteig

Grundrezept

- 2 Eier
- 2-3 EL heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Mehl
- 70 g Stärkemehl
- evtl. Backpulver



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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept



- 3-4 Eier
200-250 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
oder Schale von ½ Zitrone
200-250 g Butter oder Margarine
(Raumtemperatur)
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
125 ml Milch
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1 (1), dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe 7 (4) mit dem Rührbesen verrühren.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept



- 125 g Butter
(Raumtemperatur)
100-125 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
250 g Mehl
evtl. Backpulver
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1 (1), dann ca. 2-3 Minuten auf Stufe 6 (3) mit dem Rührbesen verarbeiten.

Ab 500 g Mehl:

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefeteig

Grundrezept



- 500 g Mehl
1 Ei
80 g Fett (Raumtemperatur)
80 g Zucker
200-250 ml lauwarme Milch
25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
Schale von ½ Zitrone
1 Prise Salz

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

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Nudelteig

Grundrezept



- 300 g Mehl
3 Eier
nach Bedarf 1-2 EL (10-20 g) kaltes Wasser
- Alle Zutaten ca. 3 bis 5 Minuten auf Stufe 3 (2) zu einem Teig verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Bröteig

Grundrezept



- 750 g Mehl
2 Päckchen Trockenhefe
2 TL Salz
450-500 ml warmes Wasser
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 4-5 Minuten auf Stufe 3 (2) mit dem Knethaken verarbeiten.

Mayonnaise

2 Eier

2 TL Senf

$\frac{1}{4}$ l Öl

2 EL Zitronensaft oder Essig

1 Prise Salz

1 Prise Zucker



Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

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

Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.

Entsorgung



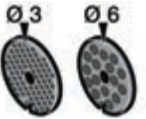
Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

Sonderzubehör

	MUZ5ZP1 Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	MUZ5CC1 Würfelschneider	Zum Schneiden von Obst und Gemüse in gleichmäßig große Würfel
	MUZ5FW1 Fleischwolf	Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.
	MUZ4LS1 Lochscheibensatz fein (3 mm), grob (6 mm)	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.
	MUZ4SV1 Spritzgebäck- vorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.
	MUZ4RV1 Reibevorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.
	MUZ4FV1 Fruchtpressen- vorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt.
	MUZ4PS1 Pommes frites-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.
	MUZ4AG1 Asiagemüse- Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

	MUZ45RS1 Reiberscheibe grob	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.
	MUZ45KP1 Kartoffelpuffer- Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.
	MUZ5ER2 Edelstahl- Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	MUZ5KR1 Kunststoff- Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	MUZ5MX1 Mixer-Aufsatz Kunststoff	Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln.
	MUZ5MM1 Multimixer	Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade.

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

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 26).

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 25).

⚠ 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	17
Important safety information	17
Safety systems	20
Overview	20
Operating positions	21
Operation	22
Cleaning and servicing	25
Storage	25
Troubleshooting	25
Application examples	26
Disposal	28
Guarantee	28
Optional accessories	28

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 **0/off**), 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../MUM56...:
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../56..)**
Is lit while the appliance is operating (rotary switch on **M** or **1-7**). Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section "Troubleshooting".
- 5 Drive cover**
To remove the drive cover, press on the rear area and remove cover.
- 6 Drive for**
– **Continuous-feed shredder** and
– **Citrus press** (optional accessory*).
When not in use, attach the drive cover.
- 7 Drive for tools** (stirrer, whisk, kneading hook) **and mincer** (optional accessory*)
- 8 Blender drive cover**

9 Drive for blender (optional accessory*)

When not in use, attach the blender drive cover.

10 Cord store

MUM52../MUM54..:

Stow the cord in the cord store

MUM56..:

Automatic cord winder

Bowl with accessories**11 Stainless steel 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 54/56..	
1		7		1-4	1-7
				1-4	1-7
				1-2	1-3
2		7	*	—	—
3		6		2-4	3-7
				2-3	3-5
4		9		3-4	5-7
		7		3-4	5-7

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

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. ).

Preparation

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

- Pull out the power cord (Fig. ).

MUM52../MUM54..

Cord store:

Pull out cable to the required length.

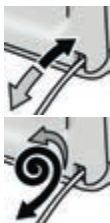
MUM56..

Automatic cord winder:

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

Reducing the cord length:

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



Warning!

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

- Insert the mains plug.

Bowl and tools

Risk of injury from 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. :

- 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. E:**

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

Reversible slicing disc – thick / thin

for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 5 (3).

Designation on the reversible slicing disc:

"1" for the thick slicing side

"3" for the thin slicing side

Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse / fine

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

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

Designation on the reversible shredding disc:

"2" for the coarse shredding side

"4" for the fine shredding side

Warning!

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

Grating disc – medium-fine

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

Process at setting 7 (4).

Warning!

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

Working with the continuous-feed shredder

Fig. 6:

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

Warning!

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

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

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

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove disc holder with disc. To do this, press finger from below against the drive shaft (Fig. 6).
- 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. 7:

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

Adding more ingredients

Fig. -8:

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

After using the appliance

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

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

Cleaning and servicing

Attention!

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

Cleaning the base unit

Danger of electric shock!

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

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

Cleaning the bowl and tools

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

Cleaning the continuous-feed shredder

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

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

Cleaning the blender

Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands.

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

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

Important information

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

Storage

Risk of injury!

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

Fig. :

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

Troubleshooting

Risk of injury!

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

Important information for MUM54../MUM56..

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

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



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

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

125 g butter

(room temperature)

100-125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

A little lemon peel or vanilla sugar

250 g flour

Baking powder if required

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

From 500 g flour:

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

500 g flour

1 egg

80 g fat (room temperature)

80 g sugar

200-250 ml lukewarm milk

25 g fresh yeast or 1 packet of dried yeast

Peel of ½ lemon

1 pinch of salt

- 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: 1,5 x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

300 g flour

3 eggs

1-2 tbs. (10-20 g) cold water as required

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

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

750 g flour

2 packets of dry yeast

2 tsp. salt

450-500 ml 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



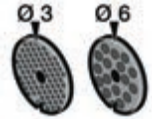
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling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

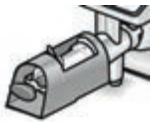
Guarantee

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

	MUZ5ZP1 Citrus press	For squeezing oranges, lemons and grapefruits.
	MUZ5CC1 Dicer	For cutting fruit and vegetables into equally sized cubes.
	MUZ5FW1 Mincer	For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.
	MUZ4LS1 Perforated disc set fine (3 mm), coarse (6 mm)	For the mincer MUZ5FW1. Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for sausages and bacon.
	MUZ45SV1 Viennese whirl attachment	For the mincer MUZ5FW1. With metal template for 4 different pastry moulds.

	MUZ45RV1 Grater attachment	For the mincer MUZ5FW1. For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.
	MUZ45FV1 Juicer attachment	For the mincer MUZ5FW1. For pressing soft fruit, except raspberries, tomatoes and rose hips, to a pulp. At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted.
	MUZ45PS1 Chipper disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For slicing raw potatoes for chips.
	MUZ45AG1 Asian vegetable disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.
	MUZ45RS1 Grating disc coarse	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.
	MUZ45KP1 Potato fritter disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.
	MUZ5ER2 Stainless steel stirring bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5KR1 Plastic mixing bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5MX1 Plastic blender attachment	For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.
	MUZ5MM1 Multi-mixer	For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.

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

Conformité d'utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles

(→ « Exemples d'utilisation » voir page 41)!

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir et fouetter des produits alimentaires. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d'autres appareils.

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Risque de chocs électriques et d'incendie !

- L'appareil doit être branché uniquement sur un réseau à courant alternatif par l'intermédiaire d'une prise secteur installée de manière conforme et disposant d'une connexion à la terre. S'assurer que le système à conducteur de protection de l'installation électrique de votre maison est conforme.

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.
- Allumez et éteignez l'appareil uniquement par l'interrupteur rotatif.
- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!
- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson p. ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

Risques de blessures !

- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- Ne pas déplacer le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé.
- Exploiter les ustensiles uniquement lorsque le bol, son couvercle ainsi que les couvercles de protection des entraînements sont mis en place! Lors de l'utilisation d'ustensiles, monter le bol, son couvercle et les couvercles de protection des entraînements conformément à la notice!
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les mains dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Ne pas introduire d'objet (p. ex. cuillère en bois) dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- Ne jamais utiliser simultanément des ustensiles et accessoires ni 2 accessoires. Lors de l'utilisation des accessoires, respecter aussi bien la présente notice que les notices d'utilisation jointes.

- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé.
Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base.
Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue.
- N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords!
- Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.
- Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place! Ne jamais exploiter l'appareil sans couvercle.
- Attention quand vous manipulez les lames acérées lors du vidage du récipient ou de son nettoyage.

Risque de brûlures !

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

Risque d'asphyxie!

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Attention!

Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.

Important!

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation (→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 39).

Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence! Lames rotatives.



Prudence! Accessoires rotatifs.

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

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

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

Sommaire

Conformité d'utilisation.....	30
Consignes de sécurité importantes	30
Systèmes de sécurité.....	33
Vue d'ensemble	33
Positions de travail	34
Utilisation.....	35
Nettoyage et entretien.....	39
Rangement.....	39
Aide en cas de dérangement.....	40
Exemples d'utilisation	41
Mise au rebut	42
Garantie.....	42
Accessoires en option	43

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

Voir le tableau « Positions de travail ».

L'appareil se met en marche sur les positions **1** et **3** uniquement :

- si vous avez mis le bol (11) en place et l'avez fait tourner jusqu'à ce qu'il encrante.

Sécurité anti-réenclenchement

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

Sécurité anti-surcharge

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

Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir « Aide en cas de dérangement ».

L'appareil ne nécessite aucun entretien.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure A :

Appareil de base

1 Touche de déverrouillage

2 Bras pivotant

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

3 Interrupteur rotatif

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

MUM52.. :

0/off = Arrêt

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

Vitesse **1-4**, vitesse de travail :

1 = vitesse basse – marche lente,

4 = vitesse élevée – marche rapide.

MUM54../MUM56.. :

0/off = Arrêt

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

Vitesse **1-7**, vitesse de travail :

1 = vitesse basse – marche lente,

7 = vitesse élevée – marche rapide.

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

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

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

5 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

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

6 Entraînement pour

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

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

- 7 Entraînement pour les accessoires**
(fouet mélangeur, fouet batteur, crochet pétrisseur) **et hachoir à viande**
(accessoire en option*)
- 8 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur**
- 9 Entraînement du bol mixeur**
(accessoire en option*)
Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.
- 10 Rangement du cordon**
MUM52../MUM54..:
Placez le cordon d'alimentation dans son rangement
- MUM56..:**
Enrouleur automatique de cordon

Bol mélangeur avec accessoires

- 11 Bol mélangeur en acier inoxydable**
- 12 Couvercle**

Accessoires

- 13 Fouet mélangeur**
- 14 Fouet batteur**
- 15 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte**
- 16 Sacoche d'accessoires**
Pour ranger les accessoires et les disques à réduire.

Accessoire râpeur / éminceur

- 17 Pilon-poussoir**
- 18 Couvercle avec ouverture pour ajout**
- 19 Disques à réduire**
- a Disque à découper réversible – épais / mince
 - b Disque à râper réversible – épais / fin
 - c Disque à râper – mi-fin

20 Porte-disque

21 Boîtier avec orifice de sortie

Mixeur*

- 22 Bol mixeur**
- 23 Couvercle**
- 24 Entonnoir**

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

Positions de travail

Figure 3:

Attention !

Ne faites fonctionner l'appareil que si les accessoires se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail. Le bras pivotant doit encraster dans chaque position de travail.

Remarque

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

Réglage de la position de travail :

- Appuyez sur la touche de déverrouillage puis faites tourner le bras pivotant. Aidez le mouvement d'une main.
- Amenez le bras pivotant sur la position voulue jusqu'à ce qu'il encrante.

Position	Entraîne- ment		MUM52..	MUM 54/56..
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

Position	Entraînement	MUM52.. MUM 54/56..		
4	9 		3-4	5-7
	7 		3-4	5-7

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

Utilisation

⚠ Risque de blessure !

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

Attention !

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

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

Remarque importante

Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un interrupteur rotatif à 7 positions. Pour les appareils équipés d'un interrupteur à 4 positions, les valeurs respectives suivent entre parenthèses.

Dans cette notice d'utilisation se trouve un autocollant mentionnant des valeurs indicatives pour la vitesse de travail de l'appareil lorsque vous utilisez les différents outils ou accessoires. Nous recommandons de fixer cet autocollant sur l'appareil (figure 9).

Préparatifs

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

MUM52../MUM54..

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

MUM56..

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

Pour réduire la longueur du cordon : Tirez légèrement sur le cordon, puis laissez-en la longueur voulue s'enrouler. Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon, puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.



Attention !

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

- Introduisez la fiche dans la prise de courant.

Bol et accessoires

⚠ Risque de blessure avec les pièces en rotation !

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

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

Toujours recouvrir les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.

Attention !

Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.

Fouet mélangeur (13)

pour pétrir les pâtes, par exemple de la pâte levée

**Fouet batteur (14)**

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

**Crochet pétrisseur (15)**

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

**Travailler avec le bol et les outils****Figure 3 :**

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

**Remarque :**

Si vous choisissez le crochet pétrisseur tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet enclanche (**figure 3-4b**).

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

**Recommandation :****– Fouet mélangeur :**

commencez par fouetter à la vitesse 1 (1), puis passez à la vitesse 7 (4)

– Fouet batteur :

vitesse 7 (4), incorporation d'ingrédients à la vitesse 1 (1)

– Crochet pétrisseur :

commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1 (1), puis malaxez à la vitesse 3 (2)

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout ménagée dans le couvercle.

ou

- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Ajoutez des ingrédients.

**Après le travail**

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

**Accessoire râpeur / éminceur****⚠ Risque de blessure !**

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

Attention !

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

Protection contre la surcharge**Figure 1 :**

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

Disque à découper réversible – épais / mince

pour émincer les fruits et légumes.

Travaillez les aliments à la vitesse 5 (3).

Chiffre « 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse

« 3 » pour le côté de coupe mince.

Attention !

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

Disque à râper réversible – épais / fin

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

Travaillez à la vitesse 3 (2) ou 4 (3).

Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais « 4 » pour le côté servant à râper fin.

Attention !

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

Disque à râper – mi-fin

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

Travaillez les aliments à la vitesse 7 (4).

Attention !

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

Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur**Figure 2 :**

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.



- Mise en place du bol :

Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le. Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encranement.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 3.



- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur/éminceur (figure 3-5a).

- Retenez l'extrémité inférieure du portedisque ; il faut ce faisant que les deux pointes regardent vers le haut.

- Posez prudemment le disque à découper ou le disque à râper sur les pointes du porte-disques (figure 3-6a).

Avec les disques réversibles, veillez bien à ce que le côté souhaité regarde vers le haut.

- Saisissez l'extrémité supérieure du portedisques et introduisez-la dans le boîtier (figure 3-6b).

- Posez le couvercle (respectez le repère) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

- Posez l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement comme sur la figure 3-8, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

- Réglez l'interrupteur rotatif à la vitesse recommandée.

- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

Attention !

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

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

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

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur / éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le porte-disques avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (figure 8).
- Nettoyez les pièces.

Mixeur

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

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

⚠ Risque de brûlure !

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

Attention !

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

Utilisation du mixeur**Figure 8 :**

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

Rajouter des ingrédients**Figure 8-8 :**

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

Après le travail

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

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

Nettoyage et entretien

Attention !

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

Nettoyage de l'appareil de base

Risque de chocs électriques !

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

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

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

Le bol mélangeur et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle. Ne coincez pas les pièces en matière plastique dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

Nettoyer l'accessoire râpeur / éminceur

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

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

Nettoyer le mixeur

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

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

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

Remarque importante

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

Rangement

Risque de blessure !

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

Figure :

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

Aide en cas de dérangement

Risque de blessure!

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

Consigne importante pour MUM54../MUM56..

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

Le bras pivotant doit enclencher dans chaque position de travail.

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

Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

Solution

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

Dérangement

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

Solution

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

Dérangement

La touche de déverrouillage a été actionnée par mégarde pendant que le mécanisme d'entraînement tournait. Le bras pivotant se déplace vers le haut. Le mécanisme d'entraînement s'éteint mais ne demeure pas dans la position de changement d'outil.

Solution

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Amenez le bras pivotant sur la position **1**.
- Allumez l'appareil (vitesse 1).
- Éteignez à nouveau l'appareil.



L'appareil s'immobilise en position de changement d'accessoire.

Dérangement

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

Solution

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

Remarque importante

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

Exemples d'utilisation

Crème chantilly

100 g à 600 g

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



Blanc d'oeuf

1 à 8 blancs d'oeufs

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



Pâte à biscuits

Recette de base

2 oeufs
2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
70 g de farine
70 g de fécule
éventuellement de la levure chimique



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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

3 à 4 oeufs
200 à 250 g de sucre
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron
200 à 250 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)
500 g de farine
1 sachet de levure chimique
125 ml de lait



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

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte brisée

Recette de base

125 g de beurre (à la température ambiante)
100 à 125 g de sucre
1 oeuf
1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé
250 g de farine
éventuellement de la levure chimique



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

A partir de 500 g de farine :

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

500 g de farine
1 oeuf
80 g de matière grasse (à la température ambiante)
80 g de sucre
200 à 250 ml de lait tiède
25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure.
Le zeste d'un demi-citron
1 pincée de sel



- Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute à la vitesse 1, puis environ 3-6 minutes à la vitesse 3 (2) avec le crochet pétrisseur.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte à pâtes

Recette de base

300 g de farine

3 oeufs

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

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

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte à pain

Recette de base

750 g de farine

2 sachet de levure

2 c. à café de sel

450-500 ml d'eau chaude

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

Mayonnaise

2 oeufs

2 c. à café de moutarde

¼ l d'huile

2 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

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

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



Mise au rebut



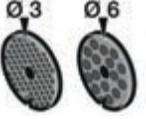
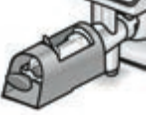
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

Accessoires en option

	MUZ5ZP1 Presse-agrumes	Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.
	MUZ5CC1 Accessoire à découper en dés	Pour couper des fruits et légumes en dés de taille identique.
	MUZ5FW1 Hachoir à viande	Pour hacher de la viande fraîche destinée à un steak tartare ou un rôti de viande hachée.
	MUZ45LS1 Kit de disques ajourés, fin (3 mm), grossier (6 mm)	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Fin pour les pâtes et les pâtes à tartiner, grossier pour les saucisses grillées et le lard.
	MUZ45SV1 Kit pour gâteaux secs	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.
	MUZ45RV1 Embout à râper	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.
	MUZ45FV1 Kit pour coulis de fruits et légumes	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour préparer un coulis de baies sauf les framboises, les tomates et baies d'églantier. Simultanément, le kit dénoyaute automatiquement les groseilles / cassis par exemple et enlève leurs tiges.
	MUZ45PS1 Disque à pommes frites	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.
	MUZ45AG1 Disque à légumes asiatiques	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

	MUZ45RS1 Disque à râper (épais)	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.
	MUZ45KP1 Disque pour galettes de pommes de terre	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « röstis » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.
	MUZ5ER2 Bol mélangeur en acier inoxydable	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	MUZ5KR1 Bol mélangeur en plastique	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	MUZ5MX1 Bol mixeur en plastique	Pour passer des boissons au mixeur, pour réduire les fruits et légumes en purée, pour préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et légumes, pour broyer des glaçons.
	MUZ5MM1 Multimixeur	Pour hacher des herbes culinaires, légumes, pommes et la viande, pour râper les carottes, radis et le fromage, pour râper / concasser les noix et le chocolat mis au réfrigérateur.

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

Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica. Non superare le quantità massime ammesse (→ *“Esempi d'impiego” ved. pagina 54*).

Questo apparecchio è idoneo per miscelare, impastare e montare alimenti. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi.

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!

- L'apparecchio può essere collegato a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma. Accertarsi che il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico sia installato a norma.
- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
- Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola. Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!

- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.
- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

Pericolo di lesioni!

- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
- Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione.
- Mettere in funzione gli utensili soltanto con la ciotola inserita, il coperchio chiuso e i coperchi di sicurezza applicati! Per l'utilizzo degli accessori, montare la ciotola, il coperchio e i coperchi di sicurezza in base alle istruzioni!
- Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Non introdurre oggetti (ad es. cucchiaini) nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti in rotazione.
- Non utilizzare mai contemporaneamente utensili e accessori o 2 accessori. Per l'uso degli accessori osservare sia il libretto d'istruzioni accluso sia le presenti istruzioni per l'uso.
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base. Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.
- Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
- Non toccare a mani nude le lame del frullatore.
- Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Non azionare mai il frullatore senza il coperchio.
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.

Pericolo di ustioni!

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

Pericolo di soffocamento!

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

Attenzione!

Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio.

Importante!

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività (→ *"Pulizia e cura" ved. pagina 53*).

Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione: Lame rotanti.



Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Bosch. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Uso corretto.....	45
Importanti avvertenze di sicurezza	45
Sistemi di sicurezza	47
Guida rapida.....	48
Posizioni di lavoro	49
Uso	49
Pulizia e cura.....	53
Conservazione	53
Rimedio in caso di guasti	54
Esempi d'impiego.....	54
Smaltimento	56
Garanzia.....	56
Accessorio speciale	57

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Vedi tabella "Posizioni di lavoro".

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

- se la ciotola (11) è stata inserita e ruotata fino allo scatto.

Blocco di riaccensione

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

Sicurezza di sovraccarico

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

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

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura A:

Apparecchio base

1 Pulsante di sblocco

2 Braccio oscillante

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

3 Interruttore rotante

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

MUM52...:

0/off = spento

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

Grado **1-4**, velocità di lavoro:

1 = basso numero di giri – lento,

4 = alto numero di giri – veloce.

MUM54../MUM56...:

0/off = spento

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

Grado **1-7**, velocità di lavoro:

1 = basso numero di giri – lento,

7 = alto numero di giri – veloce.

4 Spia di funzionamento

(**MUM54../56..**)

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

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

5 Coperchio di sicurezza ingranaggio

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

6 Ingranaggio per

– **sminuzzatore continuo** e

– **spremiagrumi** (Accessori speciali*).

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

7 Ingranaggio per utensili

(frusta per mescolare, frusta per montare, gancio impastatore)

e **tritacarne** (Accessori speciali*)

8 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore

9 Motore per frullatore

(Accessori speciali*)

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

10 Custodia del cavo

MUM52../MUM54...:

Riporre il cavo nel vano portacavo

MUM56...:

Avvolgicavo automatico

Ciotola con accessori

11 Ciotola impastatrice di acciaio inox

12 Coperchio

Utensili

13 Frusta

14 Sbattitore

15 Braccio impastatore con spatola

16 Borsa portaccessori

Per conservare gli utensili ed i dischi sminuzzatori.

Sminuzzatore continuo

17 Pestello

18 Coperchio con bocca di carico

19 Disco sminuzzatore

a Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine

c Disco grattugia – medio-fine

20 Portadisco

21 Carcassa con apertura di uscita

Frullatore*

22 Bicchieri frullatore

23 Coperchio

24 Imbuto

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

Posizioni di lavoro

Figura 8:

Attenzione!

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

Avvertenza

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

Regolazione della posizione di lavoro:

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

Posizione	Ingra- naggio	MUM52.. MUM 54/56..		
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

Posizione	Ingra- naggio	MUM52.. MUM 54/56..		
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

Uso

⚠ Pericolo di lesioni!

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

Attenzione!

Usare l'apparecchio solo con l'utensile / accessorio in posizione di lavoro. Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto. Non esporre apparecchio ed accessori a fonti di calore. Le parti non sono idonee per l'uso in forno a microonde.

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

Avvertenza importante

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

In queste istruzioni per l'uso vi è un adesivo con valori orientativi per la velocità di lavoro dell'apparecchio nell'impiego di utensili ed accessori. Consigliamo di applicare questo adesivo sull'apparecchio (figura 9).

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.

- Estrarre il cavo (figura D).

MUM52../MUM54..

Vano portacavo:

Estrarre il cavo alla lunghezza necessaria.

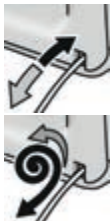
MUM56..

Avvolgicavo automatico:

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

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

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



Attenzione!

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

- Inserire la spina.

Ciotola ed utensili

⚠ Pericolo di lesioni da utensili in rotazione

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

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

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

Coprire sempre gli ingranaggi non utilizzati con gli appositi coperchi di sicurezza.

Attenzione!

Usare la ciotola solo per il lavoro con questo apparecchio.

Frusta (13)

per mescolare paste, per es. pasta fluida miscelata



Sbattitore (14)

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



Braccio impastatore (15)

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



Lavoro con la ciotola e gli utensili

Figura E:

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



Avvertenza:

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

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



Il nostro consiglio:

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

Aggiungere ingredienti

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.

oppure

- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.
- Introdurre gli ingredienti.



Dopo il lavoro

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



Sminuzzatore continuo

⚠ Pericolo di lesioni!

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

Attenzione!

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

Protezione da sovraccarico

Figura 1:

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di sovraccarico sullo sminuzzatore continuo, l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo è dotato di un intaglio (punto di rottura prestabilita). In questo punto l'asse di azionamento si spezza in caso di sovraccarico. Un nuovo portadisco con asse di azionamento può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile



per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione alla velocità 5 (3).

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

"1" per il lato di taglio spesso

"3" per il lato di taglio sottile

Attenzione!

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

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine



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

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

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

"2" per il lato grattugia grossa

"4" per il lato grattugia fine

Attenzione!

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

Disco grattugia – medio-fine



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

Lavorazione alla velocità 7 (4).

Attenzione!

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

Lavoro con lo sminuzzatore continuo

Figura 2:

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



- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **3**. 
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio dello sminuzzatore continuo (**figura G-5a**).
- Tenere il portadisco sull'estremità inferiore con le due punte rivolte verso l'alto.
- Deposare con precauzione il disco per affettare o il disco grattugia desiderato sulle punte del portadisco (**figura G-6a**). Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
- Afferrare il portadisco sull'estremità superiore ed introdurlo nella carcassa (**figura G-6b**).
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio, come si mostra nella **figura G-8**, e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

Attenzione!

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

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

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

Dopo il lavoro

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

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

Frullatore

⚠ Pericolo di lesioni a causa di lame taglienti / ingranaggio in rotazione!

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

⚠ Pericolo di ustioni!

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

Attenzione!

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

Lavorare con il frullatore

Figura I:

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

Aggiungere ingredienti

Figura 8:

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti
oppure
- togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta
oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.

Dopo il lavoro

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

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

Pulizia e cura

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Pulire l'apparecchio base

Rischio di scossa elettrica!

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

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

Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

Ciotola impastatrice ed utensili sono lavabili in lavastoviglie. Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo durante il lavaggio potrebbe causare deformazioni permanenti!

Pulire lo sminuzzatore continuo

Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.

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

Pulire il frullatore

Pericolo di lesioni da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

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

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

Avvertenza importante

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

Conservazione

Pericolo lesioni!

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

Figura 9:

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

Rimedio in caso di guasti

Pericolo lesioni!

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

Avvertenze importanti per MUM54../MUM56..

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

Il gancio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

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

Guasto

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio

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

Guasto

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

Rimedio

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

Guasto

Ad ingranaggio in rotazione è stato azionato per errore il pulsante di sblocco. Il braccio oscillante si solleva. L'ingranaggio si disinserisce, ma non resta fermo nella posizione di cambio utensile.

Rimedio

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



L'utensile resta fermo nella posizione di cambio utensile.

Guasto

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

Rimedio

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

Avvertenza importante

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

Esempi d'impiego

Panna montata

100 g-600 g



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

Albumi

Da 1 a 8 albumi



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

Pasta biscotto

Ricetta base



2 uova
2-3 cucchiaini acqua calda
100 g zucchero
1 bustina zucchero vanigliato
70 g farina
70 g fecola
eventualmente lievito in polvere

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base



3-4 uova
200-250 g zucchero
1 pizzico sale
1 bustina zucchero vanigliato
o buccia di ½ limone
200-250 g di burro o margarina
(a temperatura ambiente)
500 g farina
1 bustina lievito in polvere
125 ml latte

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

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base



125 g burro (a temperatura ambiente)
100-125 g zucchero
1 uovo
1 pizzico sale
un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato
250 g farina
eventualmente lievito in polvere

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

Da 500 g di farina:

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta con lievito per dolce

Ricetta base



500 g farina
1 uovo
80 g burro (a temperatura ambiente)
80 g zucchero
200-250 ml latte tiepido
25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco
Buccia di ½ limone
1 pizzico sale

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

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta

Ricetta base



300 g farina
3 uova
secondo necessità 1-2 cucchiaini (10-20 g) di acqua fredda

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

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta per pane

Ricetta base



750 g farina
2 confezioni lievito secco
2 cucchiaini sale
450-500 ml acqua calda

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

Maionese

- 2 uova
- 2 cucchiaini di senape
- $\frac{1}{4}$ l di olio
- 2 cucchiaini succo di limone o aceto
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico di zucchero

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

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

**Consumare la maionese subito.
Non conservarla.**



Garanzia

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

Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

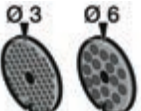
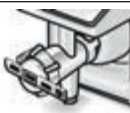
Con riserva di modifica.

Smaltimento



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

Accessorio speciale

	MUZ5ZP1 Spremiagrumi	Per spremere arance, limoni e pompelmi.
	MUZ5CC1 Cubettatrice	Per tagliare frutta e verdura a cubetti di grandezza uniforme
	MUZ5FW1 Tritacarne	Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.
	MUZ4LS1 Set dischi forati fine (3 mm), grosso (6 mm)	Per il tritacarne MUZ5FW1. Fine per paté e paste da spalmare, grosso per salsicce arrostiti e speck.
	MUZ4SV1 Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata	Per il tritacarne MUZ5FW1. Con forma metallica per 4 diverse forme di dolci.
	MUZ4RV1 Adattatore grattugia	Per il tritacarne MUZ5FW1. Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e panini rappresi.
	MUZ4FV1 Adattatore spremifrutta	Per il tritacarne MUZ5FW1. Per fare la passata di bacche, esclusi i lamponi, di pomodori e di frutti di rosa canina. Nello stesso tempo al ribes vengono tolti ad es. automaticamente peduncoli e semi.
	MUZ4PS1 Disco per patatine fritte	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.
	MUZ4AG1 Disco verdura Asia	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.

	MUZ4RS1 Disco grattugia grosso	Per lo sminizzatore continuo MUZ5DS1. Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.
	MUZ4KP1 Disco per frittelle di patate	Per lo sminizzatore continuo MUZ5DS1. Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostiti in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.
	MUZ5ER2 Ciotola impasta- trice di acciaio inox	Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.
	MUZ5KR1 Contenitore di miscelazione in plastica	Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.
	MUZ5MX1 Adattatore frulla- tore in plastica	Per frullare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare maionese, per sminuzzare frutta e noci, per frantumare cubetti di ghiaccio.
	MUZ5MM1 Multimixer	Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per grattugiare carote, rafano e formaggio, per sminuzzare noci e cioccolato freddo.

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

Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Toegestane maximumhoeveelheden niet overschrijden

(→ “Toepassingsvoorbeelden” zie pagina 69).

Het apparaat is geschikt voor het mixen, kneden en kloppen van levensmiddelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere accessoires zijn aanvullende toepassingen mogelijk. Het apparaat uitsluitend met goedgekeurde originele onderdelen en accessoires gebruiken. De toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

Gevaar voor elektrische schokken en brand!

- Het apparaat mag uitsluitend via een conform de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom worden aangesloten. Overtuig u ervan dat het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie conform de elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.
- Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.
- Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat!
- Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.
- Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
- Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

Gevaar voor letsel!

- Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.
- Verstel de draaiarm niet wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Hulpstukken alleen gebruiken als de kom is geplaatst, het deksel is aangebracht en het aandrijvingsbeschermdksel is geplaatst! Bij gebruik van toebehoren de kom, het deksel en het aandrijvingsbeschermdksel volgens de gebruiksaanwijzing aanbrengen!
- Tijdens het gebruik nooit met de handen in de kom of in de vulopening grijpen. Geen voorwerpen (bijv. kooklepel) in de kom of de vulopening steken. Handen, haren, kleding en andere voorwerpen op een afstand houden van roterende delen.
- Hulpstukken nooit gelijktijdig met een of 2 toebehoren gebruiken. Neem bij gebruik van toebehoren zowel deze als ook de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht.
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand.
- Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!

- Mixermes niet met blote handen reinigen.
- Grijp nooit in de aangebrachte mixer! Gebruik de mixer nooit als het deksel niet is aangebracht.
- Voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen, bij het legen van het reservoir en bij het reinigen.

⚠ Gevaar voor brandwonden!

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

⚠ Verstikkingsgevaar!

Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ Attentie!

Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Niet onbelast laten lopen.

⚠ Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen (→ “Reiniging en onderhoud” zie pagina 67).

⚠ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.



Voorzichtig! Draaiende messen.



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.
Niet in de vulopening grijpen.

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	59
Belangrijke veiligheidsinstructies	59
Veiligheidssystemen	62
In één oogopslag	62
Bedrijfspositie	63
Bedienen	64
Reiniging en onderhoud.....	67
Opbergen	68
Hulp bij storingen	68
Toepassingsvoorbeelden	69
Afval	70
Garantie.....	70
Extra toebehoren	71

Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

Zie tabel “Bedrijfsposities”

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

- wanneer de kom (11) is aangebracht en door hem te draaien is vastgeklikt.

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld, maar na de stroomstoring gaat de motor niet opnieuw lopen. Opnieuw inschakelen: draaischakelaar op **0/off** draaien, dan inschakelen.

Overbelastingsbeveiliging

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

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

Het apparaat behoeft geen verzorging.

In één oogopslag

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

Afb. A:

Basisapparaat

1 Ontgrendelknop

2 Draaiarm

“Easy armlift”-functie ter ondersteuning van de omhoogbeweging van de arm (zie “Werkstanden”).

3 Draaischakelaar

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

MUM52..:

0/off = stop

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

Stand **1-4**, draaisnelheid:

1 = laag toerental – langzaam,

4 = hoog toerental – snel.

MUM54../MUM56..:

0/off = stop

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

Stand **1-7**, draaisnelheid:

1 = laag toerental – langzaam,

7 = hoog toerental – snel.

4 Functie-indicatie

(MUM54../56..)

Brandt tijdens het gebruik

(draaischakelaar op **M** of **1-7**). Knippert bij een bedieningsfout van het apparaat, bij activering van de elektronische zekering en bij een apparaatdefect, zie het hoofdstuk “Hulp bij storingen”.

5 Aandrijvingsbeschermdoeksel

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

6 Aandrijving voor

– doorloopsnijder en

– citruspers (extra toebehoren*).

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

- 7 Aandrijving voor hulpstukken**
(roergarde, klopgarde, kneedhaak)
en vleesmolen (extra toebehoren *)
- 8 Aandrijvingsbeschermdoeksel mixer**
- 9 Aandrijving voor mixer**
(extra toebehoren*)
Het mixeraandrijvingsbeschermings-
deksel aanbrengen als de aandrijving
niet wordt gebruikt.
- 10 Kabelvak**
MUM52../MUM54..:
Het snoer opbergen in het
snoeropbergvak
MUM56..:
Automatische snoeropwikkeling

Mengkom met toebehoren

- 11 Roestvrijstalen kom**
- 12 Deksel**

Hulpstukken

- 13 Roergarde**
- 14 Klopgarde**
- 15 Kneedhaak met deegvanger**
- 16 Opbergzak voor toebehoren**
Voor het opbergen van de hulpstukken
en de fijnmaakschijven.

Doorloopsnijder

- 17 Stopper**
- 18 Deksel met vulschacht**
- 19 Fijnmaakschijven**
- a Snij-draaischijf – dik/dun
 - b Rasp-draaischijf – grof/fijn
 - c Maalschijf – middelfijn

20 Schijfhouder

21 Behuizing met uitlaat-opening

Mixer*

- 22 Mixkom**
- 23 Deksel**
- 24 Trechter**

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

Bedrijfspositie

Afb. 3:

Attentie!

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

N.B.

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

Instellen van de bedrijfspositie:

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

Bedrijfs-stand	Aandrijving		MUM52..	MUM 54/56..
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

Bedrijfs-stand	Aandrijving		MUM52.. MUM	54/56..
4	9			3-4
	7			3-4
				5-7

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

Bedienen

⚠ Gevaar voor letsel!

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

Attentie!

Het apparaat alleen met het toebehoren / hulpstuk in de bedrijfsstand gebruiken. Het apparaat niet zonder ingrediënten gebruiken. Apparaat en toebehoren niet blootstellen aan warmtebronnen. De onderdelen zijn niet geschikt voor gebruik in een magnetron.

- Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u deze voor het eerst gebruikt, zie "Reiniging en onderhoud".

Belangrijke aanwijzing

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen. Erachter staan tussen haakjes de waarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen. In deze gebruiksaanwijzing vindt u een sticker met de richtwaarden voor de werksnelheid van het apparaat bij gebruik van de hulpstukken resp. het toebehoren. Wij raden u aan deze sticker op het apparaat te plakken (afb. 9).

Voorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.

- Het snoer afwikkelen (afb. 10).

MUM52../MUM54..

Snoeropbergvak:
De kabel tot de gewenste lengte uittrekken.

MUM56..

Automatische snoeropwikkeling:

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

Het snoer inkorten:

Kort aan het snoer trekken en tot de gewenste lengte laten opwickelen. Dan opnieuw kort aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer is gearrêteerd.



Attentie!

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

- Stekker in wandcontactdoos doen.

Kom en hulpstukken

⚠ Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

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

Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. De draaiarm pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat. Niet-gebruikte aandrijvingen altijd afdekken met aandrijvingsbeschermdeksels.

Attentie!

Kom alleen gebruiken voor werkzaamheden met dit apparaat.

Roergarde (13)

voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg.



Klopgarde (14)

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



Kneedhaak (15)

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



Werken met de kom en de hulpstukken afb. 13:

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



Opmerking:

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

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



Ons advies:

- **Roergarde:** eerst roeren op stand 1 (1), dan stand 7 (4) kiezen
- **Klopgarde:** stand 7 (4), doorroeren op stand 1 (1)
- **Kneedhaak:** eerst roeren op stand 1 (1), kneden op stand 3 (2)

Ingrediënten toevoegen

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
 - ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel.
- of
- Deksel verwijderen.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 2 zetten.
- De ingrediënten toevoegen.



Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 2 zetten.
- Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
- Kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie "Reiniging en onderhoud".



Doorloopsnijder

⚠ Gevaar voor letsel

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!

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

Niet in de vulschacht grijpen.

Attentie!

Doorloopsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Doorloopsnijder nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht. Doorloopsnijder alleen gebruiken in de afgebeelde bedrijfsstand.

Beveiliging tegen overbelasting afb. 14:

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

Snij-draaischijf – dik / dun

voor het snijden van fruit en groente.



Verwerking op stand 5 (3).

Aanduiding op de snij-draaischijf:

“1” voor de dikke snijzijde

“3” voor de dunne snijzijde

Attentie!

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

Rasp-draaischijf – grof / fijn



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

Aanduiding op de rasp-draaischijf:

“2” voor de grove raspzijde

“4” voor de fijne raspzijde

Attentie!

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

Maalschijf – middelfijn



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

Verwerking op stand 7 (4).

Attentie!

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

Werken met de doorloopsnijder

afb. 6:

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Kom aanbrengen: De kom schuin naar voren houden en aanbrengen, tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **3** zetten.
- Aandrijvingsbeschermdoek verwijderen van de aandrijving van de doorloopsnijder (**afb. 5a**).
- De schijfhouder onderaan vasthouden, daarbij moeten de twee punten naar boven wijzen.



- De gewenste snij- of raspschijf voorzichtig op de punten van de schijfhouder leggen (**afb. 6a**).

Bij draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.

- Schijfhouder bovenaan vastpakken en in de behuizing aanbrengen (**afb. 6b**).
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Doorloopsnijder volgens **afb. 8** op de aandrijving plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten:
- De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en aandrukken met de stopper.

Attentie!

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

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

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

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Doorloopsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Schijfhouder met schijf verwijderen. Daartoe met de vinger van onderaf tegen de aandrijfas drukken (**afb. 6**).
- Onderdelen reinigen.

Mixer

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen / roterende aandrijving!

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

⚠ Gevaar voor brandwonden!

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

Attentie!

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

Werken met de mixer

afb. :

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

Ingrediënten toevoegen

afb. -8:

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

Na gebruik

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

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

Reiniging en onderhoud

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Basisapparaat reinigen

⚠ Gevaar voor elektrische schokken!

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

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

Kom en hulpstukken reinigen

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

Doorloopsnijder reinigen

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

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

Mixer reinigen

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixermes niet met blote handen reinigen.

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

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

Belangrijke aanwijzing

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

Opbergen

Gevaar voor letsel!

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

afb.

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

Hulp bij storingen

Gevaar voor letsel!

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

Belangrijke aanwijzing voor MUM54../MUM56..

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

De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklikt.

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

Storing

Het apparaat start niet.

Oplossing

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

Storing

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

Oplossing

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

Storing

De ontgrendelknop is per ongeluk ingedrukt terwijl de aandrijving liep. De draaiarm beweegt naar boven. De aandrijving schakelt uit, maar blijft niet op de hulpstukwisselpositie staan.

Oplossing

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Draaiarm op positie **1** zetten.
- Apparaat inschakelen (stand 1).
- Apparaat weer uitschakelen.



Het hulpstuk blijft op de hulpstukwisselpositie staan.

Storing

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

Oplossing

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

Belangrijke aanwijzing

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

Toepassingsvoorbeelden**Slagroom**

100 g-600 g

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

**Eiwit**

Eiwit van 1 à 8 eieren

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

**Biscuitdeeg**

Basisrecept

2 eieren
2-3 eetlepels heet water
100 g suiker
1 pakje vanillesuiker
70 g meel
70 g zetmeel,
eventueel bakpoeder



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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept

3-4 eieren
200-250 g suiker
1 snuffe zout
1 pakje vanillesuiker
of de schil van ½ citroen
200-250 g boter of margarine
(kamertemperatuur)
500 g meel
1 pakje bakpoeder
125 ml melk



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

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept

125 g boter
(kamertemperatuur)
100-125 g suiker
1 ei
1 snuffe zout
stukje citroenschil of vanillesuiker
250 g meel
eventueel bakpoeder



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

Bij meer dan 500 g meel:

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Gistdeeg

Basisrecept

500 g meel

1 ei

80 g vet (kamertemperatuur)

80 g suiker

200-250 ml lauwe melk

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

1 snuffje zout

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

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept



Pastadeeg

Basisrecept

300 g meel

3 eieren

naar wens 1-2 eetlepels (10-20 g) koud
water

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

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept



Brooddeeg

Basisrecept

750 g meel

2 pakjes gedroogde gist,

2 TL zout

450-500 ml warm water

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



Mayonaise

2 eieren

2 theelepel mosterd

¼ l olie

2 eetlepels citroensap of azijn

1 snuffje zout

beetje suiker

De ingrediënten moeten dezelfde
temperatuur hebben.

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

De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.



Afval



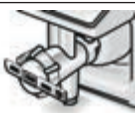
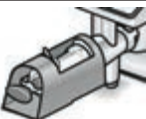
Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemering en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

Extra toebehoren

	MUZ5ZP1 Citruspers	Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruit.
	MUZ5CC1 Blokjessnijder	voor het snijden van fruit en groente.
	MUZ5FW1 Vleesmolen	Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.
	MUZ45LS1 Ponsschijven- venset fijn (3 mm), grof (6 mm)	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Fijn voor pasteien en beleg, grof voor braadworsten en spek.
	MUZ45SV1 Spritsgebak- hulpstuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Met metaalsjabloon voor 4 verschillende bakvormen.
	MUZ45RV1 Maalvoorzetstuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Voor het malen van noten, amandelen, chocola en gedroogde broodjes.
	MUZ45FV1 Fruitpershulp- stuk	Voor de vleesmolen MUZ5FW1. Voor het persen van bessen uitgezonderd frambozen, tomaten en rozenbottels tot moes. Tegelijk worden bijv. aalbessen automatisch van steeltjes en pitten ontdaan.
	MUZ45PS1 Patates-frites- schijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.
	MUZ45AG1 Asia-groente- schijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.

	MUZ45RS1 Maalschijf grof	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.
	MUZ45KP1 Aardappelkoekjesschijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.
	MUZ5ER2 Roestvrijstalen kom	In de kom kunnen max. 750 g meel plus ingrediënten worden verwerkt.
	MUZ5KR1 Kunststof roerkom	In de kom kunnen max. 750 g meel plus ingrediënten worden verwerkt.
	MUZ5MX1 Mixer-opzetstuk kunststof	Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, en het malen van ijsblokjes.
	MUZ5MM1 Multimixer	Voor het hakken van kruiden, groente, appels en vlees, voor het raspen van wortels, rammenas en kaas, voor het fijnraspen van noten en gekoelde chocolade.

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

Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Overskrid ikke tilladte maks. mængder (→ *"Eksempler på brug" se side 82*).

Apparatet er egnet til at røre, ælte og piske fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør. Brug aldrig tilbehørsdelene til andre apparater.

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

Fare for elektrisk stød og brandfare!

- Apparatet må kun tilsluttes en strømforsyning med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt. Kontrollér, at jordledningssystemet for den elektriske husinstallation er installeret forskriftsmæssigt.
- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare.
- Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten. Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes!

- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
- Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Anvend ikke nogen damprensere. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.
- Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

Fare for at komme til skade!

- Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet. Drevet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket. Vent, til drevet står helt stille.
- Indstil ikke svingarmen, mens apparatet er tændt.
- Redskaber må kun benyttes, når skålen er sat i, låget er anbragt og drevbeskyttelseslågene er sat på! Bruges der tilbehør, så anbring skålen, låget og drevbeskyttelseslågene afhængigt af anvisningen!
- Stik aldrig hænderne ned i skålen eller påfyldningsskakten under driften. Før ikke genstande (f.eks. grydeske) ned i skålen eller påfyldningsskakten. Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- Redskaber og tilbehør eller 2 slags tilbehør må aldrig anvendes samtidigt. Overhold både denne brugsanvisning og de pågældende vedlagte brugsanvisninger i forbindelse med brug af tilbehøret.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.
- Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!
- Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.
- Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender! Brug aldrig blenderen uden påsat låg.
- Vær forsigtig ved omgangen med de skarpe knive, når beholderen tømmes og ved rengøringen.

Fare for skoldning!

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

⚠ Fare for kvælning!

Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

⚠ OBS!

Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Brug ikke apparatet i tomgang.

⚠ Vigtigt!

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug (→ *"Rengøring og pleje"* se side 80).

⚠ Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør

Følg anvisningerne i brugsvejledningen.



Vær forsigtig! Roterende knive.



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

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch.

Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug	73
Vigtige sikkerhedshenvisninger	73
Sikkerhedssystemer	75
Overblik	76
Arbejdspositioner	77
Betjening	77
Rengøring og pleje	80
Opbevaring	81
Hjælp i tilfælde af fejl	81
Eksempler på brug	82
Bortskaffelse	83
Reklamationsret	83
Ekstratilbehør	84

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring

Se tabel "Arbejdspositioner"

Apparatet kan kun tændes i pos. 1 og 3:

- hvis skålen (11) er sat i og drejet fast indtil den falder i hak.

Genindkoblingssikring

Ved strømsvigt forbliver apparatet tændt, men motoren går herefter ikke i gang igen. For at genindkoble apparatet drej drejekontakten hen på **0/off** og så tænd for det igen.

Overbelastningssikring

Slukker motoren automatisk under brug, er overbelastningsbeskyttelsen aktiveret. En mulig årsag kan være, at for store mængder levnedsmidler er blevet forarbejdet på en gang.

Om opførsel ved aktivering af et af sikkerhedssystemerne se "Hjælp i tilfælde af fejl".

Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede :

Motorenhed

1 Sikkerhedsknap

2 Svingarm

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

3 Drejekontakt

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

MUM52...:

0/off = stop

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

Trin **1-4**, arbejds hastighed:

1 = avt omdrejningstal – langsom,

4 = højt omdrejningstal – hurtig.

MUM54../MUM56...:

0/off = stop

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

Trin **1-7**, arbejds hastighed:

1 = avt omdrejningstal – langsom,

7 = højt omdrejningstal – hurtig.

4 Driftsindikator

(**MUM54../56..**)

Lyser under driften (drejekontakt på **M** eller **1-7**). Blinker, hvis apparatet betjenes forkert, hvis den elektroniske sikring udløses hhv. hvis der opstår en defekt på apparatet, se kapitel "Hjælp i tilfælde af fejl".

5 Beskyttelseslåg til drevudtag

Til aftaging af beskyttelseslåget til drevudtag tryk på det bageste område og tag låget af.

6 Drevudtag til

– hurtigsnitter og

– citruspresse (Ekstratilbehør*).

Sæt beskyttelseslåget til drevudtag på, når drevet ikke er i brug.

7 Drev til redskaber (røreris, piskeris, æltekrog) og kødhakker (ekstratilbehør*)

8 Beskyttelseslåg til blenderdrev

9 Drevudtag til blender (ekstratilbehør*)

Sæt beskyttelseslåget til blenderdrevet på, når blenderen ikke er i brug.

10 Kabelopbevaring

MUM52../MUM54...:

Opbevar kablet i kabelrummet

MUM56...:

Automatisk ledningsoprul

Skål med tilbehør

11 Røreskål af rustfrit stål

12 Låg

Redskaber

13 Røreris

14 Piskeris

15 Æltekrog med dejskraber

16 Tilbehørstaske

Til opbevaring af redskaber og finhakningsskiver.

Hurtigsnitter

17 Stopper

18 Låg med påfyldningsskakt

19 Finhakningsskiver

a Vende-skæreskive – tyk / tynd

b Vende-raspskive – grov / fin

c Riveskive – middelfin

20 Skiveholder

21 Hus med udgangsåbning

Blender*

22 Blenderbæger

23 Låg

24 Trag

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

Arbejdspositioner

Billede :

OBS!

Apparatet må kun bruges, hvis redskab / tilbehør er anbragt på den rigtige drev og i den rigtige position efter denne tabel og befinder sig i arbejdsstilling. Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Bemærk

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

Indstilling af arbejdsposition:

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

Position	Drev		MUM52..	MUM 54/56..
1 	7 		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2 	7 	*	—	—
3 	6 		2-4	3-7
			2-3	3-5
4 	9 		3-4	5-7
	7 		3-4	5-7

* Isætning / udtagning af røris, piskeris og æltekroge. Tilsætning af store mængder.

Betjening

Fare for tilskadekomst!

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

OBS!

Apparatet må kun bruges, når tilbehør / redskab befinder sig i arbejdsstilling. Tænd ikke for apparatet, hvis det er tomt. Udsæt ikke apparat og tilbehørsdele for varmekilder. Delene er ikke egnede til mikrobølgeovnen.

- Rengør apparat og tilbehør grundigt, før de tages i brug første gang, se "Rengøring og pleje".

Vigtig henvisning

Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsvejledning, refererer til apparaterne med 7-trins drejekontakt. Til apparater med 4-trins drejekontakt findes værdierne i parentes bagefter.

I nærværende brugsvejledning findes en etiket med vejledende værdier for apparatets arbejdshastighed, ved brug af redskaber hhv. tilbehør. Vi anbefaler, at denne etiket anbringes på apparatet (**Billede **).

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat og rent underlag.
- Træk kablet ud (**billede **).

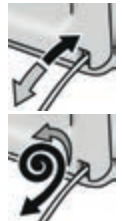
MUM52../MUM54..

Kabelrum:
Træk kablet ud i den ønskede længde.

MUM56..

Kabeloprulleautomatik:
Træk kablet i et træk ud i den ønskede længde (maks. 100 cm) og slip det langsomt; kablet er fastlåst.

Kablets arbejds længde reduceres:
træk let i kablet og rull det op indtil den ønskede længde er nået. Træk herefter igen let i kablet og slip det langsomt; kablet er fastlåst.



OBS!

Kablet må ikke drejes, når det skubbes ind. Kablet må ikke skubbes manuelt ind, hvis apparatet er udstyret med kabeloprulleautomatik. Hvis kablet kommer til at sidde i klemme, træk kablet helt ud og så rull det op igen.

- Sæt netstikket i.

Skål og redskaber

⚠ Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. Arbejd kun med påsat låg (12)!

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

Tildæk altid ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslågene.

OBS!

Brug kun skålen til arbejde med dette apparat.

Røreris (13)

til at røre dej, f.eks. rørdej



Piskeris (14)

til at piske æggeghvider, fløde og til at piske let dej, f.eks. lagkagedej



Æltekrog (15)

til at ælte tung dej og til at iblande ingredienser, som ikke skal småhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade)



Arbejde med skål og redskaber

Billede 1:

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 2.
- Skålen isættes:
vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads, drej den mod venstre, indtil den falder i hak.
- Alt efter arbejdsopgave stik det ønskede redskab (røreris, piskeris eller æltekrog) ind i drevet, indtil det falder i hak.



Bemærk:

Ved æltekrogen drej dejskraberen, indtil æltekrogen kan falde i hak (**billede 4b**).

- Kom ingredienserne der skal forarbejdes i skålen.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 1.
- Sæt låget på.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.



Vor anbefaling:

– Røreris:

Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1 (1), herefter på trin 7 (4)

– Piskeris:

Trin 7 (4), ingredienserne røres sammen på trin 1 (1)

– Æltekrog:

Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1 (1), herefter æltes på trin 3 (2)

Påfyldning af flere ingredienser

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
 - Påfyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen i låget.
- eller

- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 2.
- Fyld ingredienserne i.



Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 2.
- Tag redskabet ud af drevet.
- Tag skålen ud.
- Rengør alle dele, se "Rengøring og pleje".



Hurtigsnitter

⚠ Fare for tilskadekomst

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne! Hurtigsnitteren må kun sættes på / tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskaktten.

OBS!

Hurtigsnitteren må kun benyttes, når den er helt samlet. Hurtigsnitteren må aldrig samles på motorenheden. Hurtigsnitteren må kun bruges i den angivne driftsposition.

Beskyttelse mod overbelastning**Billede **

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

Vende-skæreskive – tyk / tynd

til skæring af frugt og grønt.

Forarbejdning på trin 5 (3).

Betegnelse på vende-skæreskive:

"1" for den tykke skæreside

"3" for den tynde skæreside

OBS!

Vende-skæreskiven er ikke egnet til skæring af hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte, fastkogende kartofler skal altid være kolde, før de skæres.

Vende-raspskive – grov / fin

til rasping af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).

Forarbejdning på trin 3 (2) eller 4 (3).

Betegnelse på vende-raspskive:

"2" for den grove raspside

"4" for den fine raspside

OBS!

Vende-raspskiven er ikke egnet til rasping af nødder. Blød ost må kun raspes på den grove side på trin 7 (4).

Riveskive – middelfin

til rivning af rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.

Forarbejdning på trin 7 (4).

OBS!

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

Arbejde med hurtigsnitteren**Billede **

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.
- Skålen isættes:
vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads, drej den mod venstre, indtil den falder i hak.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **3**.
- Tag beskyttelseslåget til drevudtag af drevet på hurtigsnitteren (**billede  5a**).
- Hold fast skiveholderen i den nederste ende, her skal de begge spidser pege opad.
- Anbring den ønskede skære- eller raspskive forsigtigt på spidserne af skiveholderen (**billede  6a**).
Hvis der benyttes en vendeskive, skal man være opmærksom på, at den ønskede side peger opad.
- Tag fat i den øverste ende på skiveholderen og sæt den ind i huset (**billede  6b**).
- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det mod højre indtil stop.
- Sæt hurtigsnitteren på drevet og drej den mod højre indtil stop som vist i **billede  8**.
- Stil drejekontakten på det anbefalte trin.
- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskakten og skub dem ned med stopperen.

OBS!

Undgå tilstopning af det som skæres i udgangsåbningen.

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

Bemærk: Hvis fødevarerne der skal bearbejdes klemmer sig fast i hurtigsnitteren, sluk for køkkenmaskinen, træk netstikket ud af stikkontakten, vent til drevet står stille, tag låget af hurtigsnitteren og tøm påfyldningsskakten.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Drej hurtigsnitteren mod venstre og tag den af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag skiveholder med skive ud. Tryk hertil med fingeren mod drivakslen nedefra (**billede 8**).
- Rengør delene.

Blender

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive / roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen må kun sættes på / tages af, når drevet står stille! Blenderen må kun anvendes, når den er samlet rigtigt og låget er sat på.

Fare for skoldning!

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

OBS!

enderen kan beskadiges. Forarbejd ikke dybfrossede ingredienser (undtagen isterninger). Blenderen skal ikke arbejde, hvis den er tom.

Arbejde med blenderen

Billede 8:

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 4.
- Tag beskyttelseslåget af blenderdrevet.
- Sæt blenderbægeret på (markering på greb skal være ud for markering på motorenhed) og drej det mod venstre indtil stop.
- Fyld ingredienserne i.
Maks. mængde, flydende konsistens = 1,25 liter;
maks. mængde skummende eller varme væsker = 0,5 liter.
optimal bearbejdningmængde, fast konsistens = 50-100 gram
- Sæt låget på og drej det mod venstre indtil stop ind i blandergrebet. Låget skal være faldet i hak.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.



Påfyldning af flere ingredienser

Billede 8:

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Tag låget af og fyld ingredienserne i eller
- tag tragten ud og fyld faste ingredienserne lidt ad gangen i påfyldningsåbningen eller
- fyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet

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

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Rengøring af motorenhed

Fare for elektriske stød!

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

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenhed og beskyttelseslåg til drevudtag af med en fugtig klud. Benyt en smule opvaskemiddel efter behov.
- Derefter tør apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål og redskab

Skål og redskaber kan tåle opvaskemaskine. Plastdele må ikke klemmes fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformet under opvasken!

Rengøring af hurtigsnitter

Alle dele på hurtigsnitteren kan tåle opvaskemaskine.

Tip: Til at fjerne den røde belægning efter forarbejdning af f.eks. gulerødder kom en smule spiseolie på en klud og gnid med den hen over hurtigsnitteren (ikke over finhakningsskiverne). Skyl herefter hurtigsnitteren.

Rengøring af blender

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.

Blenderbæger, låg og tragt kan tåle opvaskemaskine.

Tip: Efter bearbejdning af væsker, behøver man normalt ikke at tage blenderen af apparatet til rengøring. Kom en smule vand med opvaskemiddel i den påsatte blenderen. Tænd for blenderen og lad den køre i et par sekunder (trin **M**). Hæld opvaskevandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Vigtig henvisning

Rengør tilbehørstasken efter behov. Følg plejehenvisningerne i tasken.

Opbevaring

Fare for tilskadekomst!

Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Billede :

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

Hjælp i tilfælde af fejl

Fare for tilskadekomst!

Træk netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.

Vigtig henvisning for

MUM54../MUM56..

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

Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

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

Fejl

Apparatet starter ikke.

Afhjælpning

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

Fejl

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

Afhjælpning

- Sluk for apparatet.
- Reducér forarbejdningssmængden.
- Tilladte maks. mængder (se "Eksempler på brug") må ikke overskrides!

Fejl

Sikkerhedsknappen blev ved en fejltagelse betjent, mens drevet var i gang. Svingarmen bevæger sig opad. Drevet slukker, men bliver ikke stående i den position, hvor redskabet skiftes.

Afhjælpning

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Stil svingarmen i position **1**.
- Tænd for apparatet (trin 1).
- Sluk for apparatet igen.



Redskabet bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes.

Fejl

Blenderen starter ikke eller bliver stående under brug, drevet "brummer". Kniven er blokeret.

Afhjælpning

- Sluk for apparatet og træk netstikket ud.
- Tag blenderen af og fjern hindringen.
- Sæt blenderen på igen.
- Tænd for apparatet.

Vigtig henvisning

Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte kundeservice.

Eksempler på brug

Piskefløde

100 g-600 g

- Forarbejd fløden i 1½ til 4 minutter på trin 7 (4) – afhængigt af flødens mængde og egenskaber, med piskeriset.



Æggehvider

1 til 8 æggehvider

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



Lagkagedej

Grundopskrift

2 æg

2-3 spsk varmt vand

100 g sukker

1 pakke vanillesukker

70 g mel

70 g maizenamel

evt. bagepulver

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



Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Rørdej

Grundopskrift

3-4 æg

200-250 g sukker

1 knivspids salt

1 pakke vanillesukker

eller skal af en ½ citron

200-250 g smør eller margarine (rumtemperatur)

500 g mel

1 pakke bagepulver

125 ml mælk

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

Maks. mængde: 1,5 gange grundopskrift

Mørdej

Grundopskrift

125 g smør (stuetemperatur)

100-125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

en smule citronskal eller vanillesukker

250 g mel

evt. bagepulver

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

Fra 500 g mel:

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Gærdej

Grundopskrift

500 g mel

1 æg

80 g fedt (rumtemperatur)

80 g sukker

200-250 ml lunken mælk

25 g frisk gær eller 1 pakke tørgær

skal af ½ citron

1 knivspids salt

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

Maks. mængde: 1,5 gange grundopskrift

Nudeldej

Grundopskrift

300 g mel

3 æg

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

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

Maks. mængde: 1,5 gange grundopskrift



Brøddej

Grundopskrift

750 g mel

2 pakker tørgær

2 tsk salt

450-500 ml varmt vand

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



Mayonnaise

2 æg

2 tsk sennep

¼ l olie

2 spsk citronsaft eller eddike

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

Ingredienserne skal have samme temperatur.

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



Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid og ikke opbevares.

Bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

Reklamationsret

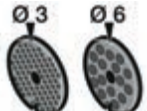
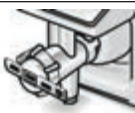
På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation

Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

Ekstratilbehør

	MUZ5ZP1 Citruspresse	Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.
	MUZ5CC1 Terningsnitter	Til at skære frugt og grønt i lige store terninger
	MUZ5FW1 Kødhakker	Til småhakning af frisk kød til tartar eller forloren hare.
	MUZ4LS1 Hulskive-sæt fin (3 mm), grov (6 mm)	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Fin til postejer og smurt pålæg, grov til pølser og bacon.
	MUZ4SV1 Småkage-formsæt	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Med metalskabelon til 4 forskellige småkageformer.
	MUZ4RV1 Rivecylinder	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til at rive nødder, mandler, chokolade og tørrede rundstykker.
	MUZ4FV1 Frugtpresse-forsats	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til at presse bærfrugt til mos – undtagen hindbær, tomater og hyben. Samtidigt fjernes stilk og kerner automatisk fra f.eks. ribs.
	MUZ4PS1 Pommes-frites-skive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til skæring af rå kartofler til pommes frites.
	MUZ4AG1 Asiengrønt-sagsskive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

	MUZ45RS1 Riveskive grov	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til at rive rå kartofler til f.eks. kartoffelfrikadeller / søsterkage eller kartoffelboller.
	MUZ45KP1 Kartoffelpandekagerskive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til at rive rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager, til at skære frugt og grøntsager i tykke skiver.
	MUZ5ER2 Røreskål af rustfrit stål	Skålen er beregnet til forarbejdning af op til 750 g mel plus ingredienser.
	MUZ5KR1 Røreskål af kunststof	Skålen er beregnet til forarbejdning af op til 750 g mel plus ingredienser.
	MUZ5MX1 Blender-påsats af kunststof	Til at blande drikkevarer, til at pure frugt og grønt, til at fremstille mayonnaise, til at småhakke frugt og grønt og nødder og til at crushe isterninger.
	MUZ5MM1 Multiblender	Til at hakke krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til at raspe gulerødder, selleri og ost, til at rive nødder og kølet chokolade.

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

Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatte største mengder må ikke overskrides (→ *"Eksempler for anvendelse" se side 95*).

Apparatet er egnet til røring, elting og pisking av matvarer. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg. Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør. Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater.

Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

Fare for elektrisk støt og brannfare

- Apparatet skal bare kobles til via en forskriftsmessig montert stikkontakt med jording til et strømmnett med vekselstrøm. Kontroller at systemet for husets jordleder er forskriftsmessig installert.
- Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer.
- Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren.
- Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!

- Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. komfyren. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.
- Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

Fare for skade!

- Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Det må ventes til drevet står helt stille.
- Svingarmen må ikke flyttes på når apparatet er slått på.
- Verktøyet må bare brukes med innsatt bolle, påsatt lokk og beskyttelseslokk satt på drevet! Sett på bolle, lokk og beskyttelseslokk for drev iht. instruksjonene ved bruk av tilbehør!
- Under bruk må du aldri gripe ned i bollen eller påfyllingssjakten med hendene. Før ikke gjenstander (f.eks. sleiv) ned i bollen eller påfyllingssjakten. Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- Det må aldri brukes verktøy og tilbehør eller 2 tilbehør samtidig. Ved bruk av tilbehøret, må denne og de andre vedlagte bruksanvisningene følges.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.
- Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!
- Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.
- Grip aldri inn i den påsatte mikseren! Mikseren må aldri brukes uten påsatt lokk.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, når du tømmer beholderen og under rengjøring.

Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske.

Fare for kvelning!

Barn må ikke få leke med emballasjen.

Obs!

Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang.

Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode (→ "Rengjøring og pleie" se side 93).

Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret



Anvisninger i bruksveiledningen må følges.



Vær forsiktig! Roterende kniver.



Vær forsiktig! Roterende verktøy.
Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.

Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra Bosch. Videre informasjoner om våre produkter finner du på vår nettside.

Innhold

Korrekt bruk.....	86
Viktige sikkerhetsanvisninger.....	86
Sikkerhetssystemer.....	88
En oversikt	89
Arbeidsposisjoner	89
Betjening	90
Rengjøring og pleie.....	93
Oppbevaring.....	94
Hjelp ved feil.....	94
Eksempler for anvendelse	95
Avfallshåndtering.....	96
Garanti.....	96
Ekstra tilbehør	97

Sikkerhetssystemer

Innkoblingssikring

Se tabell "Arbeidsposisjoner".

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

- når bollen (11) er satt inn og dreiet inntil den smekket i.

Sikring mot gjeninnkobling

Ved strømrudde forblir apparatet innkoblet, men motoren starter ikke igjen deretter. For gjeninnkobling dreier dreiebryteren på **0/off**, deretter slå den på.

Overbelastningssikring

Slås motoren av under bruk av seg selv, er overbelastningsvernet aktivert. En mulig årsak kan være en samtidig bearbeidelse av for store mengder matvarer.

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

Apparatet er vedlikeholdsfritt.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde

Basismaskin

1 Utløsningstast

2 Svingarm

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

3 Dreiebryter

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

MUM52..:

0/off = stop

M = Momentkobling med høyeste turtall, bryteren holdes fast for ønsket miksetid.

Trinn **1-4**, arbeidshastighet:

1 = lavt turtall – langsomt,

4 = høyt turtall – hurtig.

MUM54../MUM56..:

0/off = stop

M = Momentkobling med høyeste turtall, bryteren holdes fast for ønsket miksetid.

Trinn **1-7**, arbeidshastighet:

1 = lavt turtall – langsomt,

7 = høyt turtall – hurtig.

4 Driftsindikasjon

(MUM54../56..)

Lyser under driften (dreiebryter på **M** eller **1-7**). Blinker dersom det er gjort feil ved betjeningen av apparatet, dersom den elektroniske sikringen er utløst hhv. ved en defekt på apparatet, se kapittel "Hjelp ved feil".

5 Beskyttelsesdeksel for drevene

For å ta beskyttelseslokket av drevet, trykk på baksiden og ta av lokket.

6 Drev for

– gjennomløpskutter i

– sitruspresse (ekstra tilbehør*).

Når det ikke brukes sett

beskyttelseslokket på drevet.

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

8 Beskyttelseslokket for mikserdrevet

9 Drev for mikser (ekstra tilbehør*)

Når det ikke er i bruk, sett beskyttelseslokket på mikserdrevet.

10 Kabeloppbevaring

MUM52../MUM54..:

Kabelen må stues inn i kabelrommet

MUM56..:

Kabeloppullingsautomatikk

Bolle med tilbehør

11 Rørebolle i rustfritt stål

12 Lokk

Verktøy

13 Rørepinne

14 Visp

15 Eltekrok med deigskrape

16 Veske for tilbehør

For oppbevaring av verktøy og kutteskiver.

Gjennomløpskutter

17 Støter

18 Lokk med påfyllingssjakt

19 Kutteskiver

a Vende-skjæreskive – tykk / tynn

b Vende-raspeskive – grov / fin

c Riveskive – middels fin

20 Skiveholder

21 Kasse med utløpsåpning

Mikser*

22 Miksebeger

23 Lokk

24 Trakt

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

Arbeidsposisjoner

Bilde

Obs!

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

Henvi sning

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

Innstilling av arbeidsposisjonen:

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

Posisjon	Drev		MUM52..	MUM 54/56..
1 	7 		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2 	7 	*	—	—
3 	6 		2-4	3-7
			2-3	3-5
4 	9 		3-4	5-7
	7 		3-4	5-7

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

Betjening

⚠ Fare for skade!

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.

Obs!

Apparatet må kun drives med tilbehør / verktøy i arbeidsstilling. Apparatet må ikke brukes når det er tomt. Apparatet og tilbehørsdelene må ikke utsettes for varmekilder. Delene er ikke egnet for mikrobølge.

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

Viktig henvisning

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

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

Forberedning

- Basismaskinen stilles på et glatt og rent underlag.

- Trekk ut kabelen (**bilde D**).

MUM52../MUM54..

Lagringsrom for kabelen:
Trekk ut kabelen til ønsket lengde.

MUM56..

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

Forringing av arbeidslengden av kabelen:
Trekk lett i kabelen og rull den inn til ønsket lengde. Deretter trekk lett i kabelen igjen og slipp den langsomt; kabelen er sikret.



Obs!

Kabelen må ikke fordreies når den skyves inn. Ved apparater med kabelopprullingsautomatikk må kabelen ikke skyves inn med hånd. Dersom kabelen klemmes fast, trekk kabelen helt ut og så la den rulle opp igjen.

- Støpselet stikkes inn.

Bolle og verktøy**⚠ Fare for skade på grunn av roterende verktøy**

Under driften må det aldri gripes inn i bollen. Det må kun arbeides med påsatt lokk (12)! Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille – etter utkoblingen går drevet etter i kort tid og blir stående i posisjonen for skift av verktøy. Svingarmen må først beveges etter at verktøyet står stille. Drev som ikke blir brukt, må alltid dekkes til med beskyttelseslokk for drev.

Obs!

Bollen må kun brukes for arbeider med dette apparatet.

Rørepinne (13)

for røring av deiger, f.eks. rørt deig

**Visp (14)**

for pisking av eggehvite, fløte og for pisking av lette deiger, f.eks. biskuitdeig

**Eltekrok (15)**

for elting av tyngre deiger og for å blande inn ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, sjokoladebiter)

**Arbeider med bollen og verktøy****Bilde 13:**

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 2.
- Innsetting av bollen: Sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den, drei den imot klokken retning inntil den smekker i.
- Alt etter arbeidsoppgave stikk rørepinnen, vispen eller eltekroken inn i drevet til de smekker i.

**Henvisning:**

Ved bruk av eltekroken dreies deigskrapen inntil eltekroken kan smekke i (**Bilde 13-4b**).

- Fyll på ingrediensene som skal bearbeides i bollen.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 1.
- Lokket settes på.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.

**Vår anbefaling:****– Rørepinne:**

først røres det inn med trinn 1 (1), deretter velges trinn 7 (4)

– Visp:

trinn 7 (4), blanding på trinn 1 (1).

– Eltekrok:

først innrøring på trinn 1 (1), deretter elting på trinn 3 (2).

Påfylling av ingredienser

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Fyll på ingredienser igjennom påfyllingsåpningen i lokket.

eller

- Lokket tas av.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 2.
- Ingrediensene fylles på.

**Etter arbeidet**

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Støpselet trekkes ut.
- Lokket tas av.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 2.
- Ta verktøyet ut av drevet.
- Ta ut bollen.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

**Gjennomløpskutter****⚠ Fare for skade**

Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten! Gjennomløpskutteren må kun settes på / tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut. Det må ikke gripes ned i påfyllingssjakten.

Obs!

Gjennomløpskutter må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Gjennomløpskutteren må aldri settes sammen på basismaskinen. Gjennomløpskutteren må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.

Beskyttelse mot overbelastning

Bilde 1:

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

Vende-skjæreskive – tykk / tynn



for skjæring av frukt og grønnsaker.

Bearbeiding på trinn 5 (3).

Betegnelsen på vende-skjæreskiven:

"1" for den tykke skjæresiden

"3" for den tynne skjæresiden

Obs!

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

Vende-raspeskive – grov / fin



for rasping av grønnsaker, frukt og ost, unntatt hard ost (f.eks. Parmesan).

Bearbeiding på trinn 3 (2) eller 4 (3).

Betegnelsen på vende-raspeskiven:

"2" for den grove raspesiden

"4" for den fine raspesiden

Obs!

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

Riveskive – middels fin



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

Bearbeiding på trinn 7 (4).

Obs!

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

Arbeider med gjennomløpskutteren

Bilde 2:

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 2.



- Innsetting av bollen: Sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den, dreii den imot klokken retning inntil den smekker i.

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 3.



- Ta beskyttelseslokket av drevet på gjennomløpskutteren (**bilde 3-5a**).
- Hold skiveholderen fast i nederste enden, derved må begge spissene peke oppover.
- Legg den ønskede skjære- eller raspeskiven forsiktig oppå spissene av skiveholderen (**bilde 3-6a**). Ved vendeskiver må det passes på at den ønskede siden peker oppover.
- Ta skiveholderen i den øvre enden og sett den inn i kassen (**bilde 3-6b**).
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og dreii det i klokken retning inntil anslag.
- Sett gjennomløpskutteren som vist på **bilde 3-8** settes oppå drevet og dreii den i klokken retning inntil anslag.
- Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
- Fyll de matvarene som skal bearbeides inn i påfyllingssjakten og skyv dem ned med støteren.

Obs!

Unngå at skjæregodset hopper seg opp i utløpsåpningen.

Tips: For jevne skjærerresultater må tynt skjæregods bearbeides i bunter.

Henviisning: Dersom matvarene som skal bearbeides blir klemt fast i gjennomløpskutteren, slå av kjøkkenmaskinen, trekk ut støpselet, vent til drevet står stille, ta lokket av og tøm påfyllingssjakten.

Etter arbeidet

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Dreii gjennomløpskutteren imot klokken retning og ta av den.
- Lokket dreies imot klokken retning og tas av.
- Ta av skiveholderen med skiven. Trykk hertil med fingeren nedenfra mot drivakslingen (**bilde 3**).
- Rengjør delene.

Mikser

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

Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på / tas av når drevet står stille! Mikseren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand og med påsatt lokk.

Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske.

Obs!

Mikseren kan bli skadet. Det må ikke bearbeides dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter). Mikseren må ikke brukes når den er tom.

Arbeider med mikseren

Bilde :

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 4.
- Ta beskyttelseslokket av mikserdrevet.
- Sett på miksebegeret (markeringen på håndtaket mot markeringen på basismaskinen) og dreid den imot klokken retning inntil anslag.
- Ingrediensene fylles på.
Maksimal mengde, flytende = 1,25 liter;
maksimal mengde skummende eller varme væsker = 0,5 liter;
Optimal arbeidsmengde fast = 50 til 100 gram.
- Sett på lokket og dreid det inn i mikserhåndtaket imot klokken retning inntil anslag. Lokket må være smekket i.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.



Påfylling av ingredienser

Bilde -8:

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Lokket tas av og ingrediensene fylles på eller
- trakten tas ut og faste ingrediensene fylles etter hverandre ned i påfyllingsåpningen eller
- flytende ingrediensene fylles ned igjennom trakten.

Etter arbeidet

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Drei mikseren i klokken retning og ta den av.

Tips: Rengjør mikseren helst straks etter bruk.

Rengjøring og pleie

Obs!

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Rengjøring av basismaskinen

Fare for elektrisk støt!

Apparatet må aldri dyppes ned i vann eller holdes under rennende vann. Ikke bruk damprenser.

- Støpselet trekkes ut.
- Tørk av basismaskinen og beskyttelseslokkene for drevene med en fuktig klut. Etter behov brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter tørkes apparatet godt av.

Rengjøring av bollen og verktøyene

Bollen og verktøyene kan rengjøres i oppvaskmaskin. Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i maskinen, de kan bli deformert under vaskingen!

Rengjøring av gjennomløpskutteren

Alle delene på gjennomløpskutteren kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Tips: For fjerning av rødt belegg etter bearbeiding av f.eks. gulrøtter, smør litt matolje på en klut og tørk av gjennomløpskutteren (ikke kutteskivene) med denne. Skyll deretter gjennomløpskutteren.

Rengjøring av mikseren

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.

Miksebeger, lokk og trakten kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Tips: Etter bearbeiding av væsker, er det ofte tilstrekkelig å rengjøre mikseren uten å ta den av apparatet. Hell hertil litt vann med oppvaskmiddel inn i den påsatte mikseren. Slå mikseren på i noen få sekunder (trinn **M**). Hell vaskevannet av og skyll mikseren med rent vann.

Viktig henvisning

Tilbehørsvesken må rengjøres etter behov. Ta hensyn til henvisningene om pleie i vesken.

Oppbevaring

⚠ Fare for skade!

Når apparatet ikke skal brukes, må støpselet trekkes ut.

Bilde :

- Verktøyene og kutteskivene må stues inn i tilbehørsvesken.
- Tilbehørsvesken skal oppbevares i bollen.
- For oppbevaring i original emballasjen se bilde .

Hjelp ved feil

⚠ Fare for skade!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Viktig henvisninger for MUM54../MUM56..

Driftsindikasjonen blinker dersom det oppstår en feil ved betjeningen av apparatet, dersom de elektroniske sikringene utløses hhv. dersom det oppstår en defekt på apparatet.

Svingarmen må være smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.

Forsøk først at utbedre det oppståtte problemet med hjelp av de følgende henvisningene.

Feil

Apparatet starter ikke.

Utbedring

- Kontrollér strømforsyningen.
- Kontroller støpselet.
- Kontrollér svingarmen. Er den i riktig posisjon? Er den smekket i?
- Drei mikseren hhv. bollen fast inntil anslag.

- Sett på mikserlokket og drei fast inntil anslag.
- Sett beskyttelseslokkene på de drev som ikke brukes.
- Sikringen mot innkopling er aktiv. Sett apparatet på **0/off** og sett det så tilbake på det ønskede trinnet.

Feil

Apparatet slås av under bruken. Overbelastningssikringen er aktivert. Det ble bearbeidet for store mengder matvarer samtidig.

Utbedring

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

Feil

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

Utbedring

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Sett svingarmen i posisjon **1**.
- Slå på apparatet (trinn **1**).
- Slå apparatet av igjen.



Verktøyet blir stående i posisjonen for skift av verktøy.

Feil

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

Utbedring

- Apparatet må slås av og støpselet trekkes ut.
- Ta av mikseren og fjern hindringen.
- Sett mikseren på igjen.
- Apparatet slås på.

Viktig henvisning

Dersom feilen ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

Eksempler for anvendelse

Stivpisket kremfløte

100 g-600 g

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



Stiv eggehvite

1 til 8 eggehviter

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



Biskuitdeig

Grunnoppskrift

2 egg

2-3 ss varmt vann

100 g sukker

1 pakke vaniljesukker

70 g mel

70 g potetmel

evt. bakepulver

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



Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Rørt deig

Grunnoppskrift

3-4 egg

200-250 g sukker

1 klype salt

1 pakke vaniljesukker eller skall av ½ sitron

200-250 g smør eller margarin (med romtemperatur)

500 g mel

1 pakke bakepulver

125 ml melk

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



Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften

Mørdeig

Grunnoppskrift

125 g smør (romtemperatur)

100-125 g sukker

1 egg

1 klype salt

litt skall av sitron eller vaniljesukker

250 g mel

evt. bakepulver

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

Fra og med 500 g mel:

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Gjærdeig

Grunnoppskrift

500 g mel

1 egg

80 g fett (romtemperatur)

80 g sukker

200-250 ml lunken melk

25 g fersk gjær eller 1 pakke tørrgjær

skall av ½ sitron

1 klype salt

- Alle ingrediensene bearbeides med eltekroken (2) i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter ca. 3-6 minutter på trinn 3.

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften

Pastadeig

Grunnoppskrift

300 g mel

3 egg

etter behov 1-2 ss (10-20 g) kaldt vann

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

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften



Brøddeig

Grunnoppskrift

750 g mel

2 pakker tørrgjærr

2 ts salt

450-500 ml varmt vann

- Alle ingrediensene bearbeides med eltekroken (2) i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter ca. 4-5 minutter på trinn 3.

Majones

2 egg

2 ts sennep

¼ l olje

2 ss sitrønsaft eller eddik

1 klype salt

1 klype sukker

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

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

Majonesen må brukes opp snart, ikke oppbevares.



Avfallshåndtering



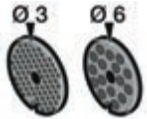
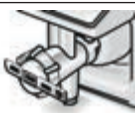
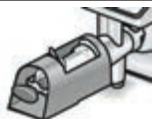
Vennligst kast innpakningsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

Garanti

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

Det tas forbehold om endringer.

Ekstra tilbehør

	MUZ5ZP1 Sitruspresse	For pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.
	MUZ5CC1 Terningkutter	For skjæring av frukt og grønnsaker i jevnt store terninger
	MUZ5FW1 Kjøttkvern	For kutting av ferskt kjøtt for biff tartar eller kjøttpudding.
	MUZ4LS1 Innsats for hullskive fin (3 mm), grov (6 mm)	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Fin for tilberedning av postei eller mousse, grov for stekepølser og bacon.
	MUZ4SV1 Forsats for sprøytebakst	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Med metallsjablone for 4 forskjellige bakeformer.
	MUZ4RV1 Riveforsats	For kjøttkvernen MUZ5FW1. For riving av nøtter, mandler, sjokolade og tørkede rundstykker.
	MUZ4FV1 Forsats for fruktpresse	For kjøttkvernen MUZ5FW1. For pressing og mosing av bærfrukt med unntak bringebær, tomater og nyper. Samtidig blir f.eks. stilkene og kjernene på solbær / rips automatisk fjernet.
	MUZ4PS1 Pommes frites skive	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For skjæring av rå poteter for Pommes frites.
	MUZ4AG1 Asia grønnsaksskive	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.

	MUZ45RS1 Riveskive grov	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumle.
	MUZ45KP1 Skive for potetkaker	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For riving av rå poteter til "Rösti" og stekte potetkaker, for skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.
	MUZ5ER2 Rørebolle i rustfritt stål	I bollen kan det bearbeides opptil 750 g mel pluss ingredienser.
	MUZ5KR1 Rørebolle i plast	I bollen kan det bearbeides opptil 750 g mel pluss ingredienser.
	MUZ5MX1 Påsats for mikser i plast	For miksing av drikker, for mosing av frukt og grønnsaker, for tilberedning av majones, for kutting av frukt og nøtter, for knusing av isbiter.
	MUZ5MM1 Multimikser	For å hakke urter, grønnsaker, epler og kjøtt, for å raspe gulrøtter, reddik og ost, for å rive nøtter og kald sjokolade.

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

Användning för avsett ändamål

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Överskrid inte största tillåtna mängder (→ "Användningsexempel" se sidan 108).

Apparaten är avsedd för omrörning, knådning och vispning av matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. I kombination med andra tillbehörsdelar som stöds av tillverkaren är fler användningsområden möjliga. Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltillbehör. Använd aldrig tillbehörsdelarna till andra apparater.

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

Risk för elektrisk stöt och brand!

- Apparaten får bara anslutas till ett växelströmsnät via ett enligt gällande bestämmelser installerat jordat eluttag. Förvissa dig om att skyddsledarsystemet i husets elektriska installation är installerat enligt gällande bestämmelser.
- Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker.
- Använd enbart strömvredet för att starta och stänga av apparaten.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eller till ett eluttag som styrs med fjärrkontroll. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång!

- Ställ inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.
- Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.
- Dra alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

Risk för personskador!

- Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Efter avstängning fortsätter drivuttaget att rotera en kort stund. Vänta tills drivningen står helt stilla.
- Ändra inte den ställbara funktionsarmen medan apparaten är igång.
- Använd verktygen bara om skålen är insatt, locket är påsatt och skyddslocken över drivningarna har monterats. Sätt in skålen, locket och drivningsskydden enligt instruktionerna när du använder tillbehör!
- Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret när apparaten är igång. För inte in några föremål (t.ex. slevar) i skålen eller påfyllningsröret. Håll händer, hår, kläder och andra föremål borta från roterande delar.
- Använd aldrig verktyg och tillbehör eller 2 tillbehör samtidigt. När du använder tillbehör måste du följa både den här bruksanvisningen och eventuella medföljande bruksanvisningar.
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget.
- Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Håll bara i kanten på riv- och skärskivorna!
- Rör inte mixerknivarna med bara händerna.
- Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern! Använd aldrig mixern om inte locket är påsatt.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer behållaren och vid rengöringen.

Risk för brännskador.

När heta ingredienser bearbetas i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på högst 0,5 liter het eller skummande vätska.

Risk för kvävning!

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

⚠ Varning!

Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara igång längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Låt inte apparaten gå på tomgång.

⚠ Viktigt!

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid (→ *"Rengöring och skötsel"* se sidan 106).

⚠ Förklaring av symbolerna på apparaten eller tillbehören

Följ instruktionerna i bruksanvisningen.



Försiktigt! Roterande knivar.



Försiktigt! Roterande verktyg.
Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen.

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från Bosch. Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

Innehåll

Användning för avsett ändamål	99
Viktiga säkerhetsanvisningar	99
Säkerhetssystem	101
Kort översikt	102
Arbetslägen	102
Användning	103
Rengöring och skötsel	106
Förvaring	107
Råd vid fel	107
Användningsexempel.....	108
Avfallshantering.....	109
Konsumentbestämmelser	109
Extra tillbehör	110

Säkerhetssystem**Säkerhetsspärr**

Se tabellen "Arbetslägen".

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

- när blandarskålen (11) sitter på uttaget och vridits fast.

Säkerhetsspärr vid strömavbrott

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

Överbelastningsskydd

Om motorn stängs av under användning innebär det att överbelastningsskyddet aktiverats. En möjlig orsak kan vara att för stora mängder livsmedel bearbetas samtidigt.

Se "Råd vid fel" om hur du ska göra när något av säkerhetssystemen aktiveras.

Apparaten är underhållsfri.

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild

Motordel

- 1 Låsknapp**
- 2 Ställbar funktionsarm**
Utrustad med funktionen Easy Armlift som gör det lätt att svänga upp funktionsarmen (se "Arbetslägen").
- 3 Strömvred**
Sedan motorn stängts av (läge **0/off**) återgår maskinen automatiskt till optimalt läge för byte av verktyg / tillbehör.
MUM52..:
0/off = stop
M = momentläge med högsta varvtal, håll vredet fast för önskad mixningstid.
Läge **1-4**, arbetshastighet:
1 = låg varvtal – långsamt,
4 = hög varvtal – snabbt.
MUM54../MUM56..:
0/off = stop
M = momentläge med högsta varvtal, håll vredet fast för önskad mixningstid.
Läge **1-7**, arbetshastighet:
1 = låg varvtal – långsamt,
7 = hög varvtal – snabbt.
- 4 Kontrollampa (MUM54../56..)**
Lyser när apparaten används (strömvredet är i läge **M** eller **1-7**). Blinkar när apparaten används på felaktigt sätt, när den elektroniska säkringen löses ut resp när det blir fel på apparaten, se avsnittet "Råd vid fel".
- 5 Skyddslock till drivuttag**
För att ta bort skyddslocket över drivuttaget, tryck baktill på locket och ta av det.
- 6 Drivuttag för**
– **grönsaksskärare** och
– **citruspress** (extra tillbehör*).
Sätt skyddslocket på drivuttaget av tillbehöret när det inte används.
- 7 Drivuttag för verktyg** (grovvisp, ballongvisp, degkrok) **och köttkvarn** (extra tillbehör*)
- 8 Skyddslock till drivuttaget för mixern**

- 9 Drivuttag för mixer** (extra tillbehör*)
Sätt skyddslocket på drivuttaget av mixern när den inte används.

- 10 Kabelförvaring**
MUM52../MUM54..:
Stuva kabeln i kabelfacket
MUM56..:
Automatisk kabelupprullning

Blandarskål med tillbehör

- 11 Blandarskål i rostfritt stål**
- 12 Lock**

Verktyg

- 13 Grovvisp**
- 14 Ballongvisp**
- 15 Degkrok med degavvisare**
- 16 Tillbehörsväska**
För förvaring av verktyg och skär- och rivskivor.

Grönsaksskärare

- 17 Påmatare**
- 18 Lock med matarröret**
- 19 Riv- och skärskivor**
 - a** Vändbar skärskiva – tjock / tunn
 - b** Vändbar riv- och strimmelskiva – grov / fin
 - c** Rivskiva – medelfin

- 20 Skivhållare**
- 21 Hus med utloppsöppning**

Mixern*

- 22 Mixerbägare**
- 23 Lock**
- 24 Tratt**

* Om en tillbehörsdel inte medföljer leveransen finns det att köpa i fackhandeln och hos kundtjänst.

Arbetslägen

Bild

Var försiktig!

Apparaten får användas först när verktyg / tillbehör sitter fast på rätt drivuttag och i rätt position efter denna tabell och är i arbetsläge. Den ställbara funktionsarmen måste sitta fast i varje arbetsläge.

Anvisning

Den ställbara funktionsarmen är utrustad med funktionen "Easy Armlift", som gör det lätt att svänga upp funktionsarmen.

Ställa in arbetsläge:

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen. Stöd rörelsen med ena handen.
- Vrid funktionsarmen till stoppet på önskat läge.

Läge	Drivuttag	MUM52..	MUM 54/56..	
1			1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2		*	—	—
3			2-4	3-7
			2-3	3-5
4			3-4	5-7
			3-4	5-7

* Sätta på / lossa ballongvisp, grovvisp och degkrok; Tillsätta stora bearbetningsmängder.

Användning

⚠ Risk för personskador!

Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara.

Var försiktig!

Apparaten får endast användas när verktyg / tillbehör är i arbetsläge. Starta inte en tom apparat. Utsätt inte apparaten eller tillbehörsdelarna för stark hetta. Delarna är inte lämpliga för mikrovågsugn.

- Rengör apparaten och tillbehör grundligt före första användningen, se "Rengöring och skötsel".

Viktig anvisning

De rekommenderade riktvärdena för arbetshastigheten som finns i denna bruksanvisning gäller för apparater med strömvred med 7 lägen. För apparater med strömvred med 4 lägen återfinns du värdena inom parentes efter det första värdet.

I denna bruksanvisning finns ett klistermärke med riktvärden för apparatens arbetshastighet vid användning av verktyg resp tillbehör. Vi rekommenderar att du fäster märket på apparaten (**bild C**).

Förberedelser

- Ställ motordelen på plant och rent underlag.

- Dra ut sladden (**bild D**).

MUM52../MUM54..

Stuvfack för kabeln:

Dra ut kabeln till önskad längd.

MUM56..

Automatisk kabelupprullning:

Dra ut kabeln till önskad längd

(max. 100 cm) med ett enda

drag och släpp den sedan

långsamt; kabeln stannar då i det läget.

Om du drog ut kabeln för långt:

Dra lätt i kabeln och låt den rullas tillbaka

till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i

kabeln och släpp den sedan långsamt;

kabeln stannar då i det läget.



Var försiktig!

Vik inte ihop kabeln när den skjuts in. Skjut inte in kabeln för hand i apparater med automatisk kabeluppullning. Om kabeln skulle fastna, dra då ut den i sin helhet och låt den sedan rullas upp igen.

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.

Blandarskål och verktyg**⚠ Risk för skada pga roterande verktyg**

Stoppa aldrig ned handen i skålen när apparaten är igång. Locket (12) ska alltid sitta på blandarskålen när maskinen är igång.

Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla – sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund och blir stående i det läge där verktyget kan sättas fast eller tas loss. Skjut inte på funktionsarmen förrän verktyget står stilla. Täck över drivningar som inte används med skyddslocken.

Var försiktig!

Använd blandarskålen endast ihop med denna apparat.

Grovvisp (13)

för att blanda degar, t.ex. deg för saftig sockerkaka

**Ballongvisp (14)**

för att vispa äggvita, grädde och för att vispa lätta degar, t.ex. deg för sockerkaka.

**Degkrok (15)**

för att knåda tunga degar och för att blanda ner ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladknappar).

**Arbeta med blandarskålen och verktygen****Bild 3:**

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 2.
- Sätta in skålen: sätt den framtåtlutade blandarskålen på plats och ställ sedan ner den, vrid den moturs tills den snäpper fast.
- Beroende på vad som ska bearbetas, sätt i grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivuttaget till stoppet.

**Anvisning:**

När du använder degkroken vrid degavvisaren så att degkroken kan fastna (bild 3-4b).

- Håll ingredienserna som ska bearbetas i blandarskålen.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 1.
- Sätt på locket.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

**Vi rekommenderar:**

- **Grovvisp:** börja blanda på hastighet 1 (1), öka därefter till 7 (4)
- **Ballongvisp:** Använd hastighet 7 (4), blanda ner ingredienser på hastighet 1 (1)
- **Degkrok:** börja blanda i läge 1 (1), knåda i läge 3 (2)

Fylla på med mera ingredienser

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen i locket.

eller

- Lossa locket.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 2.
- Fyll på ingredienserna.

**Efter arbetet**

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa locket.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 2.
- Lossa verktyget från drivuttaget.
- Ta bort blandarskålen.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

**Grönsaksskärare****⚠ Risk för personskador**

Ta aldrig i de vassa knivarna och skäryrtorna på riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna! Grönsaksskäraren får endast sättas fast / lossas när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget. Stoppa aldrig ned handen i matarröret.

Var försiktig!

Grönsaksskäraren får endast användas helt ihopmonterad. Grönsaksskäraren får aldrig monteras ihop på motordelen. Grönsaksskäraren får bara användas i det anvisade arbetsläget.

Överbelastningsskydd**Bild 1:**

För att förhindra större skador på din apparat vid överbelastningen av grönsaksskäraren är grönsaksskärarens drivaxel försedd med en skåra (överbelastningsskydd). Vid överbelastning bryts drivaxeln på detta ställe. Ny skivhållare med drivaxeln finns att köpa hos kundtjänst.

Vändbar skärskiva – tjock / tunn

för att skära frukt och grönsaker.

Bearbeta i läge 5 (3).

Beteckning på den vändbara skärskivan:

"1" för den tjocka skärsidan

"3" för den tunna skärsidan

Var försiktig!

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

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov / fin

för att riva/strimla grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost).

Bearbeta i läge 3 (2) eller 4 (3).

Beteckning på den vändbara riv- och strimmelskivan:

"2" för den grova riv- och strimmelsidan

"4" för den fina riv- och strimmelsidan

Var försiktig!

Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig för att riva/strimla nötter. Mjuk ost rivas bara med den grova sidan i läge 7 (4).

Rivskiva – medelfin

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

Bearbeta i läge 7 (4).

Var försiktig!

Rivskivan är inte lämplig för att riva mjuk eller skivbar ost.

Använda grönsaksskäraren**Bild 2:**

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 2.
- Sätta in skålen: sätt den framåtlutade blandar-skålen på plats och ställ sedan ner den, vrid den moturs tills den snäpper fast.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 3.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för grönsaksskäraren (**bild 3-5a**).
- Håll fast skivhållaren nedtill och kontrollera att de båda spetsarna pekar uppåt.
- Placera önskad skär- eller strimmelskiva försiktigt på skivhållarens spetsar (**bild 3-6a**).
Om skivan är vändbar, kontrollera att önskad sida pekar uppåt.
- Fatta skivhållaren upptill och sätt in den i huset (**bild 3-6b**).
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt grönsaksskäraren på drivuttaget enligt **bild 3-8** och vrid medurs till stoppet.
- Vrid strömvredet till rekommenderat läge.
- Lägg det livsmedel som ska bearbetas i matarröret och tryck ned med påmataren.

**Var försiktig!**

Lägg inte för mycket skärgodset samtidigt i matarröret så att det inte blir stopp i utloppsöppningen.

Tips: För jämn skärresultat bearbeta tunt skivgodset i buntar.

Obs: Om det livsmedel som bearbetas skulle fastna i grönsaksskäraren, stäng av köksmaskinen, dra ut stickkontakten ur vägguttaget, vänta tills drivuttaget står stilla, lyft av locket till grönsaksskäraren och töm matarröret.

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Vrid grönsaksskäraren moturs och lossa den.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Lyft ut skivhållaren tillsammans med skivan. För det tryck med fingret underifrån mot drivaxeln (**bild 3**).
- Rengör alla delar.

Mixer

⚠ Risk för skada pga vassa knivar / roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern! Sätt på / lossa mixern endast när drivuttaget står stilla. Mixern måste alltid vara helt ihopmonterad och ha locket på när den används.

⚠ Risk för skållskador!

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,5 liter het eller skummande vätska.

Var försiktig!

Mixern kan skadas! Bearbeta inte djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar). Starta inte en tom mixer.

Använda mixern

Bild 1:

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 4.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för mixern.
- Ställ på mixerbägaren (markeringen på handtaget mot markeringen på motordelen) och vrid moturs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna.
Max. mängd vätska = 1,25 liter;
Max. mängd skummande eller heta vätskor = 0,5 liter;
Optimala mängd fasta ingredienser = 50 till 100 gram;
- Sätt på locket och vrid fast moturs i mixerhandtaget till stoppet. Locket måste sitta fast.
- Vrid strömvredet till önskat läge.



Fylla på med mera ingredienser

Bild 2-8:

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Lossa locket och fyll på ingredienser eller
- ta ut tratten och fyll fasta ingredienser sakta på genom påfyllningsöppningen eller
- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Vrid mixern medurs och lossa den.

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel

Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparats ytor kan skadas.

Rengöra motordelen

⚠ Risk för elektrisk stöt!

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

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

Rengöra blandarskålen och verktygen

Blandarskålen och verktygen kan rengöras i diskmaskin. Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras under diskningen!

Rengöra grönsaksskäraren

Samtliga delar av grönsaksskäraren kan rengöras i diskmaskin.

Tips: För att ta bort röd beläggning efter bearbetning av t.ex. morötter häll några droppar matolja på en trasa och gnugga grönsaksskäraren med den (inte riv- och skärskivorna). Skölj därefter grönsaksskäraren.

Rengöra mixern

⚠ Risk för skada pga vassa knivar!

Ta inte i mixerknivarna med bara händerna. Mixerbägaren, locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.

Tips: Efter bearbetning av vätskor räcker det ofta att rengöra mixern utan att lossa den från apparaten. Håll lite vatten med handdiskmedel i den påsatta mixern. Slå på mixern för några sekunder (läge **M**). Håll bort diskvattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

Viktig anvisning

Rengör tillbehörsväskan vid behov. Följ skötselanvisningarna inuti väskan.

Förvaring

Risk för personskador!

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.

Bild :

- Stuva verktyg och riv- och skärskivor i tillbehörsväskan.
- Förvara tillbehörsväskan i blandarskålen.
- Om förvaring i originalförpackningen se bild .

Råd vid fel

Risk för personskador!

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

Viktig anvisning MUM54../MUM56..

Om apparaten används på felaktigt sätt, om de elektroniska säkringarna utlöses eller det blir fel på apparaten så markeras detta genom att kontrollampan blinkar.

Den ställbara funktionsarmen måste sitta fast i varje arbetsläge.

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

Fel

Apparaten startar inte.

Åtgärd

- Kontrollera strömförsörjningen.
- Kontrollera stickkontakten.
- Kontrollera funktionsarmen. Står den i rätt läge? Sitter den fast?
- Vrid mixern resp blandarskålen fast till stoppet.
- Sätt locket på mixern och vrid fast det till stoppet.

- Sätt skyddslock på de drivuttag som inte används.
- Säkerhetsspärren har aktiverats. Vrid till läge **0/off** och därefter tillbaka till önskat läge.

Fel

Apparaten stänger av sig under användning. Överbelastningsskyddet har aktiverats. För många livsmedel har bearbetats samtidigt.

Åtgärd

- Stäng av apparaten.
- Bearbeta mindre mängd livsmedel.
- Överskrid inte maximala mängder (se "Användningsexempel")!

Fel

Låsknappen tryckts av misstag medan drivuttaget var igång. Funktionsarmen går uppåt. Drivuttaget stängs av men blir inte stående i det läge där verktyget kan sättas fast eller tas loss.

Åtgärd

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Vrid funktionsarmen till läge **1**.
- Slå på apparaten (läge **1**).
- Stäng åter av apparaten.



Verktyget blir stående i det läge där verktyget kan sättas fast eller tas loss.

Fel

Mixern börjar inte arbeta eller stannar under arbetet, drivuttaget "brummar". Kniven har fastnat.

Åtgärd

- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa mixern och avlägsna det som fastnat.
- Sätt åter på mixern.
- Slå på apparaten.

Viktig anvisning

Om felet inte går att åtgärda på det vis, vänd dig till kundtjänst.

Användningsexempel

Vispgrädde

100 g-600 g

- Bearbeta grädden med ballongvispen 1½-4 min i läge 7 (4) – beroende på gräddens mängd och konsistens.



Vispad äggvita

1-8 äggvitor

- Bearbeta äggvitorna med ballongvispen 4-6 min i läge 7 (4).



Deg för sockerkaka

Grundrecept

2 ägg

2-3 msk hett vatten

100 g socker

1 pkt vaniljsocker

70 g vetemjöl

70 g potatismjöl

ev. bakpulver

- Vispa ingredienserna med ballongvispen (utom vete- och potatismjöl) ca 4-6 min i läge 7 (4) till skum.
- Vrid strömvredet till läge 1 (1) och blanda ned det siktade vete- och potatismjölet skedvis under ca ½-1 min.



Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Deg för saftig sockerkaka

Grundrecept

3-4 ägg

200-250 g socker

1 krm salt

1 pkt vaniljsocker eller skalet av en ½ citron

200-250 g smör eller margarin (rumsvarmt)

500 g vetemjöl

1 pkt bakpulver

125 ml mjölk

- Blanda alla ingredienser med grovvispen ca. ½ min i läge 1 (1), och sedan ytterligare 3-4 min i läge 7 (4).



Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)

100-125 g socker

1 ägg

1 krm salt

lite citronskal eller vaniljsocker

250 g vetemjöl

ev. bakpulver

- Bearbeta alla ingredienser med grovvispen ca ½ min i läge 1 (1) och sedan ytterligare ca 2-3 min i läge 6 (3).

Från och med 500 g vetemjöl:

- Knåda ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1 (1), och sedan ytterligare ca 3-4 min i läge 3 (2).

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Jäsdeg

Grundrecept

500 g vetemjöl

1 ägg

80 g fett (rumsvarmt)

80 g socker

200-250 ml fingervarm mjölk

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

Skalet av en ½ citron

1 krm salt

- Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3-6 minuter i läge 3 (2).

Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet

Nudeldeg

Grundrecept

300 g vetemjöl

3 ägg

efter behov 1-2 msk (10-20 g) kallt vatten

- Bearbeta samtliga ingredienser ca. 3 till 5 minuter i läge 3 (2) till deg.

Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet



Bröddeg

Grundrecept

750 g vetemjöl

2 pkt torrjäst

2 tsk salt

450-500 ml varmt vatten

- Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 4-5 minuter i läge 3 (2).



Majonnäs

2 ägg

2 tsk senap

¼ l matolja

2 msk citronsaft eller vinäger

1 krm salt

1 krm socker

Ingredienserna måste ha samma temperatur.

- Bearbeta ingredienserna (utom matoljan) några sekunder i mixern i läge 3 (2) eller 4 (3).
- Ställ mixern i läget 7 (4) och håll matoljan långsamt genom tratten och fortsatt blanda tills majonnäsen emulgerar.



Majonnäsen ska inte förvaras utan konsumeras snart.

Avfallshantering



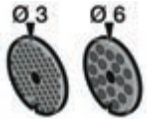
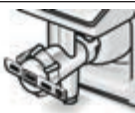
Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålls.

Extra tillbehör

	MUZ5ZP1 Citruspress	För att pressa ut saft ur apelsiner, citroner och grapefrukt.
	MUZ5CC1 Tärningsskivare	För att skära frukt och grönsaker i lika stora tärningar.
	MUZ5FW1 Köttkvarn	För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs.
	MUZ4LS1 Sats hålskivor fin (3 mm), grov (6 mm)	Till köttkvarn MUZ5FW1. Fin till pastejer och smörgåspålägg, grov till korv och fläsk.
	MUZ4SV1 Kakspritsmunstycke	Till köttkvarn MUZ5FW1. Med schabloner i metall för 4 olika kakformer.
	MUZ4RV1 Rivcylinder	Till köttkvarn MUZ5FW1. För att riva nötter, mandlar, choklad och torkade småfranska.
	MUZ4FV1 Passertillsats	Till köttkvarn MUZ5FW1. För att göra mos av bärfrukter utom hallon, tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt avstjälkade och urkärnade.
	MUZ4PS1 Pommes frites-skiva	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att skära rå potatis till pommes frites.
	MUZ4AG1 Skärskiva för asiatiska rätter	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

	MUZ45RS1 Rivskiva grov	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att riva rå potatis t.ex. till raggmunkar och kroppkakor.
	MUZ45KP1 Skärskiva för råakor	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att riva rå potatis till rösti och råakor, för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.
	MUZ5ER2 Blandarskål i rostfritt stål	Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.
	MUZ5KR1 Plastblandarskål	Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.
	MUZ5MX1 Mixer i plast	För att mixa drycker, puréa frukt och grönsaker, bereda majonnäs, finfördela frukt och nötter, krossa isbitar.
	MUZ5MM1 Matberedartillsats	För att hacka kryddor, grönsaker, äpplen och kött, strimla morötter och rättika, riva osten, nötter och kall choklad.

Om en tillbehörsdel inte medföljer leveransen finns det att köpa i fackhandeln eller hos kundtjänst.

Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Älä ylitä maksimimääriä (→ ”Käyttöohjeita” katso sivu 121).

Laite soveltuu elintarvikkeiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksytyjä valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita. Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista. Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

Sähköisku- ja palovaara!

- Laitteen saa liittää vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon. Varmista, että talon suojamaadoitusjärjestelmä on asennettu määräysten mukaisesti.
- Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohtoon, vain valtuutettu huoltoliike.
- Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.
- Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana!

- Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.
- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.
- Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

Loukkaantumisvaara!

- Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan.
- Älä muuta varren asentoa laitteen virran ollessa kytkettynä.
- Käytä välineitä vain, kun kulho, kansi ja käyttöliitännöiden suojakannet ovat paikoillaan! Kun käytät lisävarusteita, kiinnitä kulho, kansi ja käyttöliitännöiden suojakannet ohjeiden mukaisesti!
- Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa. Älä työnnä kulhoon tai täyttöaukkoon esineitä (esim. lastaa). Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- Älä käytä koskaan samanaikaisesti koneen omia tarvikkeita ja lisävarustetta tai 2 lisävarustetta. Kun käytät lisävarusteita, noudata sekä tätä ohjetta että varusteiden mukana toimitettavia käyttöohjeita.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon. Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.
- Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
- Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.
- Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle!
Älä koskaan käytä tehosekoitinta ilman kantta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi astiaa ja puhdistatessasi laitetta.

Polttamisvaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

Tukehtumisvaara!

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Huomio!

Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä.

Tärkeää!

Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan (→ ”Puhdistus” katso sivu 119).

Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Noudata käyttöohjeita.



Varoitus! Pyörivä terä.



Varoitus! Pyörivä varuste.
Älä tartu täyttöaukkoon.

Onneksi olkoon valintasi on Bosch.
Lisätietoja tuotteistamme löydät
internet-sivuiltamme.

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö	112
Tärkeitä turvallisuusohjeita	112
Turvajärjestelmät	114
Laitteen osat	115
Käyttöasennot	116
Käyttö	116
Puhdistus	119
Säilytys	120
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle	120
Käyttöohjeita	121
Jätehuolto	122
Takuu	122
Lisävaruste	123

Turvajärjestelmät

Käynnistysuoja

Katso taulukko ”Käyttöasennot”

Koneen voi käynnistää vain asennoissa
1 ja 3:

- kun kulho (11) on paikallaan ja
napsahtanut kiinni.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Sähkökatkon sattuessa kone jää päälle,
mutta moottori ei käynnisty, kun sähköt
taas kytkeytyvät päälle. Aseta valitsin ensin
asentoon **0/off** ja käynnistä sitten kone.

Ylikuormitussuoja

Jos moottori kytkeytyy käytön aikana
itsestään pois päältä, on ylikuormitussuoja
aktivoitunut. Syynä saattaa olla, että on
käsitelty samanaikaisesti suurempia määriä
aineksia.

**Katso kappaleesta ”Toimenpiteitä
käyttöhäiriöiden varalle” miten on
toimittava, jos turvajärjestelmä aktivoituu.**

Laite on huoltovapaa.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva A:

Peruslaite

1 Avaamispainike

2 Kääntyvä varsi

"Easy Armlift"-toiminnon avulla varsi liikkuu ylöspäin (katso "Käyttöasennot").

3 Valitsin

Kun pysäytät koneen (asento **0/off**), se asettuu automaattisesti optimaaliseen asentoon varusteiden vaihtamista varten.

MUM52...:

0/off = seis

M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.

Nopeusalueet **1-4**, käyttönopeudet:

1 = alhainen käyttönopeus – hidas,

4 = suuri käyttönopeus – nopea.

MUM54../MUM56...:

0/off = seis

M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.

Nopeusalueet **1-7**, käyttönopeudet:

1 = alhainen käyttönopeus – hidas,

7 = suuri käyttönopeus – nopea.

4 Toiminnan näyttö

(**MUM54../56..**)

Valo palaa laitteen ollessa toiminnassa (valitsin asennossa **M** tai **1-7**). Valo vilkkuu, jos laitetta käytetään väärin, jos elektroninen turvakytin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, katso kappale "Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle".

5 Käyttöliitännän suojakansi

Irrota käyttöliitännän suojakansi painamalla sitä takaosasta ja poista kansi.

6 Käyttöliitäntä

– Vihannesleikkuri ja

– Sitruspuserrin (lisävaruste*).

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

7 Käyttöliitäntä varusteille

(pallovispilä, vispilä, taikinakoukku)

ja lihamyllylle (lisävaruste*)

8 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi

9 Tehosekoittimen käyttöliitäntä

(lisävaruste*)

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

10 Johdon säilytystila

MUM52../MUM54...:

Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan

MUM56...:

Johto kelautuu automaattisesti paikoilleen

Kulho varusteineen

11 Teräskulho

12 Kansi

Varusteet

13 Vispilä

14 Pallovispilä

15 Taikinakoukku, jossa on taikinanohjain

16 Varustelaukku

Varusteiden ja hienonnusterien säilyttämiseen.

Vihannesleikkuri

17 Syöttöpainin

18 Kansi, jossa on täyttösuppilo

19 Hienonnusterät

a Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut

b Käännettävä raastinterä – karkea / hieno

c Raasteterä – keskihieno

20 Teränpidike

21 Runko ja poistoaukko

Tehosekoittin*

22 Kulho

23 Kansi

24 Suppilo

* Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.

Käyttöasennot

Kuva B:

Huomio!

Käytä konetta vain, kun varuste / lisävaruste on kiinnitetty seuraavan taulukon mukaisesti oikeaan käyttöliitintään ja paikkaan ja se on oikeassa käyttöasennossaan. Kääntyvän varren tulee napsahdtaa aina kiinni käyttöasentoon.

Huomautus

Varressa on "Easy Armlift"-toiminto, jonka avulla varsi kääntyy helpommin ylös.

Käyttöasennon säätö:

- Paina avaamispainiketta ja vaihda varren asento. Käytä apuna kättä.
- Siirrä varsi haluamaasi asentoon niin, että se napsahdtaa kiinni.

Asento	Käyttöliitintä	MUM52.. MUM 54/56..		
1			1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2			*	–
3			2-4	3-7
			2-3	3-5
4			3-4	5-7
			3-4	5-7

* Vispilän, pallovispilän ja taikinakoukun kiinnitys / irrotus. Suurempien määrien lisääminen.

Käyttö

⚠ Loukkaantumiswaara!

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

Huomio!

Käytä konetta vain, kun lisävaruste / varuste on käyttöasennossaan. Älä käynnistä konetta ilman varustetta. Älä altista konetta ja varustetta lämmönlähteille. Osat eivät sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

- Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale "Puhdistus".

Tärkeä ohje

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin. Jos koneessa on 4-asentoinen valitsin, vastaavat tiedot on annettu suluissa.

Käyttöohjeessa on tarra, jossa on annettu koneen työnopeuden viitearvot käytettäessä varustetta tai lisävarustetta. Suositus: kiinnitä tarra koneeseen (**kuva C**).

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä liitäntäjohto ulos (**kuva D**).

MUM52../MUM54..

Johdon kelaustila:
Vedä johto tarvittavaan pituuteen.

MUM56..

Johto kelaautuu automaattisesti paikoilleen:
Vedä yhdellä vedolla liitäntäjohtoa ulos haluamasi määrä (max. 100 cm) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukittuu.

Kun johto on liian pitkä:

Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelaautua sopivan mittaiseksi. Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukittuu.



Huomio!

Varo, ettei johto kierry sisääntyönnettäessä. Kun koneessa on automaattinen johdonkelaus, älä työnnä johtoa sisään käsin. Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelautua paikalleen.

- Laita pistotulppa pistorasiaan.

Kulho ja varusteet**⚠ Varo pyöriviä****varusteita – loukkaantumisvaara**

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Työskentele vain kannen (12) ollessa paikallaan.

Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon. Siirrä varsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt.

Aseta aina suojakannet niiden käyttöliittaintöjen päälle, jotka ei ole käytössä.

Huomio!

Käytä kulhoa vain tämän laitteen kanssa.

Vispilä (13)

sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan

**Pallovispilä (14)**

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan

**Taikinakoukku (15)**

vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut)

**Kulhon ja varusteiden käyttö****Kuva 13:**

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 2.
- Kiinnitä kulho:
Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas, käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.
- Kiinnitä sopiva varuste – vispilä, pallovispilä tai taikinakoukku –, niin että se lukittuu käyttöliittaintään.

**Ohje:**

Käännä taikinakoukun taikinanohjainta, kunnes taikinakoukku pystyy lukkiutumaan (kuva 13-4b).

- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 1.
- Laita kansi paikalleen.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

**Suositus:****– Vispilä:**

sekoita ensin nopeudella 1 (1), valitse sitten asento 7 (4)

– Pallovispilä:

nopeus 7 (4), ainesten sekoittaminen nopeudella 1 (1)

– Taikinakoukku:

sekoita ensin nopeudella 1 (1), vaivaa nopeudella 3 (2)

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Lisää ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.

tai

- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 2.
- Täytä ainekset.

**Käytön jälkeen**

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 2.
- Irrota varuste käyttöliittännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta "Puhdistus".

**Vihannesleikkuri****⚠ Loukkaantumisvaara**

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syriin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!

Kiinnitä / irrota vihannesleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Älä laita sormia täyttösuppiloon.

Huomio!

Käytä vihannesleikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa ensin vihannesleikkuri. Käytä vihannesleikkuria vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Ylikuormitussuoja**Kuva 1:**

Vihannesleikkurin käyttöakselissa on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta vihannesleikkurin ylikuormituksessa. Käyttöakseli murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa. Uuden teränpidikkeen ja käyttöakselin voi tilata huoltopalvelusta.

Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut

viipaloi hedelmät ja kasvikset.

Käyttönopeus 5 (3).

Käännettävän viipalointiterän merkinnät:

"1" paksuille viipaleille

"3" ohuille viipaleille

Huomio!

Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea / hieno

raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).

Käyttönopeus 3 (2) tai 4 (3).

Käännettävän raastinterän merkinnät:

"2" karkealle raasteelle

"4" hienolle raasteelle

Huomio!

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella nopeudella 7 (4).

Raasteterä – keskihieno

raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäähdetytyn suklaan ja pähkinät.

Käyttönopeus 7 (4).

Huomio!

Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

Vihannesleikkurin käyttö**Kuva 2:**

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 2.

- Kiinnitä kulho:

Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas, käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 3.



- Irrota vihannesleikkurin käyttöliitännän suojakansi (kuva 5a).

- Pidä kiinni teränpidikkeen alaosasta, samalla molempien kärkiosien tulee olla ylöspäin.

- Aseta haluamasi viipalointi- tai raastinterä varovasti paikalleen teränpidikkeen kärkiosien päälle (kuva 6a).

Kun käytät käännettävää terää, varmista että tarvitsemasi käyttöpuoli on ylöspäin.

- Tartu teränpidikkeeseen sen yläpäästä ja aseta paikalleen runkoon (kuva 6b).

- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.

- Aseta vihannesleikkuri käyttöliitännän päälle kuten kuvassa 8 ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.

- Valitse suositeltu nopeus.

- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä sisäänpäin syöttöpainimella.

Huomio!

Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.

Vinkki: Kun hienonnettavat ainekset ovat ohuita, käsittele ne nipuittain, niin saat tasaisemman lopputuloksen.

Ohje: Jos ainekset juuttuvat kiinni vihannesleikkuriin, katkaise virta yleiskoneesta, irrota pistotulppa pistorasiasta, odota että moottori pysähtyy, poista vihannesleikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppi.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista teränpidike ja terä painamalla sormella käyttöakselia vasten alhaaltapäin (kuva 11).
- Puhdista osat.

Tehosekoitin

⚠ Varo terävää terää / pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Irrota / kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt! Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen. Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.

⚠ Polttamisvaara!

Kannessa olevan supillon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

Huomio!

Tehosekoitin voi vaurioitua. Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja). Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Tehosekoittimen käyttö

Kuva 11:

- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi asentoon 4.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta tehosekoittimen kulho paikoilleen (kahvan merkki ja peruskoneen merkki kohdakkain) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.
Maksimimäärä nesteitä = 1,25 litraa;
maksimimäärä vaahtoavia tai kuumia nesteitä = 0,5 litraa;
optimaali käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 50-100 grammaa.
- Aseta kansi paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti tehosekoittimen kahvassa. Kannen tulee napsahtaa kiinni.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.



Ainesten lisääminen

Kuva 11-8:

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset tai
- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta tai
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon supillon läpi.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota tehosekoitin myötapäivään kääntäen.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus

Huomio!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Peruskoneen puhdistus

⚠ Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla. Älä käytä höyrypuhdistinta.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone ja käyttöliitännöiden suojakannet puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Kulho ja varusteet ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Vihannesleikkurin puhdistus

Voit pestä vihannesleikkurin kaikki osat astianpesukoneessa.

Vinkki: Esimerkiksi raastetuista porkkanoista lähtee punaista väriä, jonka voit pyyhkiä pois vihannesleikkurista (ei hienonnusteristä) liinalla ja muutamalla tipalla ruokaöljyä. Huuhtelee sitten vihannesleikkuri.

Tehosekoittimen puhdistus

Varo terävää terää – loukkaantumiswaara!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Tehosekoittimen kulho, kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä.

Vinkki: Nesteiden käsittelyn jälkeen voit usein puhdistaa tehosekoittimen myös irrottamatta sitä koneesta. Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (nopeudella **M**). Kaada pesuvesi pois ja huuhtele tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tärkeä ohje

Puhdista tarvittaessa varustelaukku.

Noudata laukussa olevia puhdistusohjeita.

Säilytys

Loukkaantumiswaara!

Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.

Kuva :

- Säilytä varusteita ja hienonnusteriä varustelaukussa.
- Säilytä varustelaukku kulhossa.
- Säilytys alkuperäispakkauksessa, katso kuva .

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Loukkaantumiswaara!

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Tärkeä ohje koskien malleja

MUM54../MUM56..

Jos käytät laitetta väärin, jos elektroninen turvakytin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, niin toiminnan näytön valo alkaa vilkkua.

Kääntyvän varren tulee napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.

Yritä poistaa häiriö ensin seuraavien ohjeiden avulla.

Häiriö

Laite ei käynnisty.

Toimenpide

- Tarkista virransaanti.
- Tarkista pistotulppa.
- Tarkista varsi. Onko se oikeassa asennossa? Onko se napsahtanut kiinni?
- Käännä tehosekoitin tai kulho vasteeseen asti.
- Aseta tehosekoittimen kansi paikalleen ja käännä vasteeseen asti.
- Kiinnitä suojakansi käyttämättömien käyttöliitaintöjen päälle.
- Uudelleenkäynnistysmissuoa on aktivoitunut. Aseta valitsin asentoon **0/off** ja sitten takaisin haluamaasi asentoon.

Häiriö

Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä. Ylikuormitusuoja on aktivoitunut. Käsiteltäviä aineksia oli liian paljon.

Toimenpide

- Katkaise virta koneesta.
- Pienennä käsiteltävien aineiden määrää.
- Älä ylitä maksimimääriä (katso "Käyttöesimerkit")!

Häiriö

Käytön aikana painettiin vahingossa avaamispainiketta. Varsi kääntyy ylös. Moottori kytkeytyy pois päältä, mutta laite ei pysähdy varusteiden vaihtoasentoon.

Toimenpide

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta varsi asentoon **1**.
- Käynnistä kone (tehoalue 1).
- Katkaise taas virta koneesta.

Varuste pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon.

Häiriö

Tehosekoitin ei toimi tai pysähtyy käytön aikana, moottori "hurisee". Terä on jumittunut.

Toimenpide

- Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin ja poista este.
- Aseta tehosekoitin takaisin paikalleen.
- Käynnistä kone.

Tärkeä ohje

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käännä valtuutetun huoltopalvelun puoleen.



Käyttöohjeita

Kermavaahto

100 g-600 g

- Vatkaa kerma vaahdoksi pallovispilällä 1½-4 minuutin ajan nopeudella 7 (4) (kermamäärän ja -laadun mukaan).



Valkuaisvahto

1-8 kananmunan valkuaista

- Vatkaa valkuiset vaahdoksi pallovispilällä 4-6 minuutin ajan nopeudella 7 (4).



Sokerikakkutaikina

Perusohje

2 munaa

2-3 rkl kuumaa vettä

100 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

70 g jauhoja

70 g täkkelysjauhoa

mahd. leivinjauhetta

- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) pallovispilällä vaahdoksi noin 4-6 minuutin ajan nopeudella 7 (4).
- Käännä valitsin asentoon 1 (1) ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikka kerrallaan ja sekoita noin ½-1 minuuttia.



Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje

3-4 munaa

200-250 g sokeria

riipaus suolaa

1 tl vaniljasokeria

tai ½ sitruunan raastettu kuori

200-250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)

500 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

125 ml maitoa

- Sekoita vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1 (1), sitten noin 3-4 minuuttia nopeudella 7 (4).



Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Murotaikina

Perusohje

125 g voita

(huoneenlämpöistä)

100-125 g sokeria

1 muna

riipaus suolaa

hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria

250 g jauhoja

mahd. leivinjauhetta

- Vaivaa vispilällä tai taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1 (1), sitten noin 2-3 minuuttia nopeudella 6 (3).

500 g jauhoja tai enemmän:

- Vaivaa aineksia taikinakoukulla noin ½ minuuttia nopeudella 1 (1), sitten noin 3-4 minuuttia nopeudella 3 (2).

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Hiivataikina

Perusohje

500 g jauhoja

1 muna

80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)

80 g sokeria

200-250 ml haaleaa maitoa

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

½ sitruunan kuori

riipaus suolaa

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3-6 minuuttia nopeudella 3 (2).

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Pastataikina

Perusohje

300 g jauhoja

3 munaa

tarpeen mukaan 1-2 rkl (10-20 g) kylmää vettä

- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3-5 minuutin ajan nopeudella 3 (2).

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje



Leipätaikina

Perusohje

750 g jauhoja

2 pussillinen kuivahiivaa

2 tl suolaa

450-500 ml lämmintä vettä

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 4-5 minuuttia nopeudella 3 (2).

Majoneesi

2 munaa

2 tl sinappia

¼ l öljyä

2 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riipaus suolaa

riipaus sokeria

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) tehosekoittimessa muutama sekunti nopeudella 3 (2) tai 4 (3).
- Kytke tehosekoitin nopeudelle 7 (4) ja kaada öljy hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.



Jätehuolto



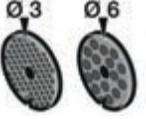
Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuehdot. Täydelliset takuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Lisävaruste

	MUZ5ZP1 Sitruspuserrin	Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.
	MUZ5CC1 Kuutioleikkuri	Paloittelee hedelmät ja vihannekset samankokoisiksi kuutioiksi
	MUZ5FW1 Lihamyly	Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai jauhelihamurekkeen valmistamista varten.
	MUZ4LS1 Reikälevysarja hieno (3 mm), karkea (6 mm)	Lihamylyyn MUZ5FW1. Hieno terä pasteijoille ja levitteille, karkea bratwurstille ja silavalle.
	MUZ45SV1 Kakkupursotin	Lihamylyyn MUZ5FW1. Metallimuotti, 4 erilaista pursotin/kuvio vaihtoehtoa.
	MUZ45RV1 Raastinlaite	Lihamylyyn MUZ5FW1. Rouhii pähkinät, mantelit, suklaan ja kuivat sämpylät.
	MUZ45FV1 Sosepuserrin	Lihamylyyn MUZ5FW1. Soseuttaa marjat (paitsi vadelmat), tomaatit ja ruusunmarjat. Poistaa samalla siemenet ja varret esim. viinimarjoista.
	MUZ45PS1 Ranskanperu- naterä	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.
	MUZ45AG1 Wokkivihannes- terä	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

	MUZ45RS1 Raasteterä karkea	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.
	MUZ45KP1 Röstiperunaterä	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.
	MUZ5ER2 Teräskulho	Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 750 g jauhoja plus lisäaineet.
	MUZ5KR1 Muovikulho	Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 750 g jauhoja plus lisäaineet.
	MUZ5MX1 Tehosekoitin, muovia	Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat.
	MUZ5MM1 Monitoimisekoitin	Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäähdetytyn suklaan.

Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqipërisë, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruktion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajës,
Kulla B Nr 223/1 Kati 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
Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produktinformationen
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
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačanka 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

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 0222 658 128
<mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy>

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

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

FR France

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

Service Consommateurs:

0892 698 110 

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 

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 út 8-9.
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendelés@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

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

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg.
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
*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 Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90049
Jdeideh, 1202 240
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
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, Македонија

GORENEC

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives

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

NL Nederlande, Netherlands

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:repairaction.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
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية

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

SE Sverige, Sweden

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

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
* Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme,
cep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye göre değişiklikli göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何諮詢或服務需求，
歡迎洽詢客服務專線
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"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina 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

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

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

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

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

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

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

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

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

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Nur für Deutschland gültig!

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

BSH Hausgeräte AG

Fahrweidstraße 80

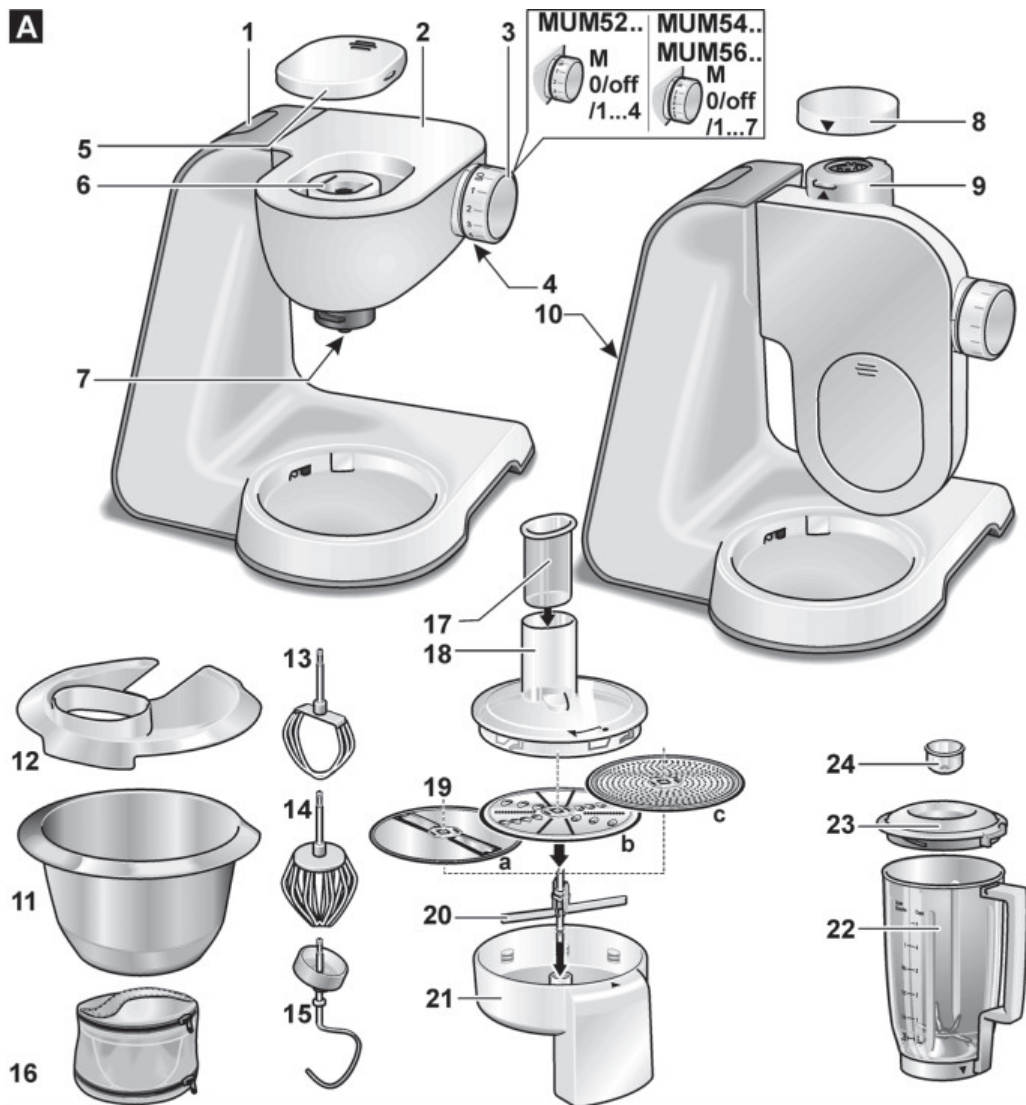
8954 Geroldswil, SWITZERLAND

www.bosch-home.com



8001045825

960810

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

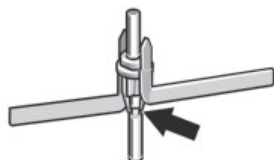
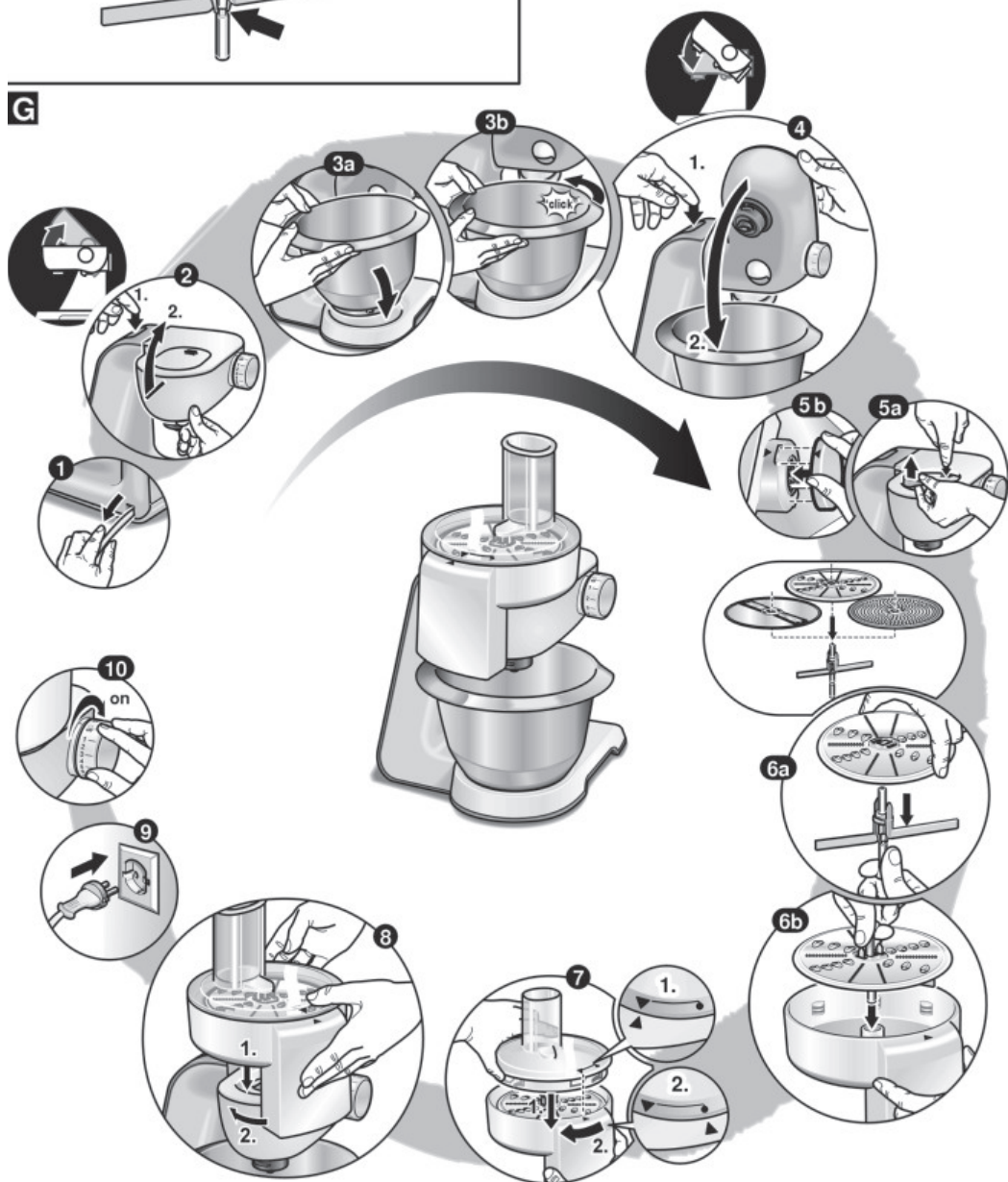
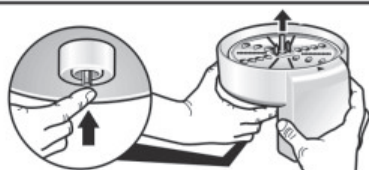
**MUM52..
MUM54..**

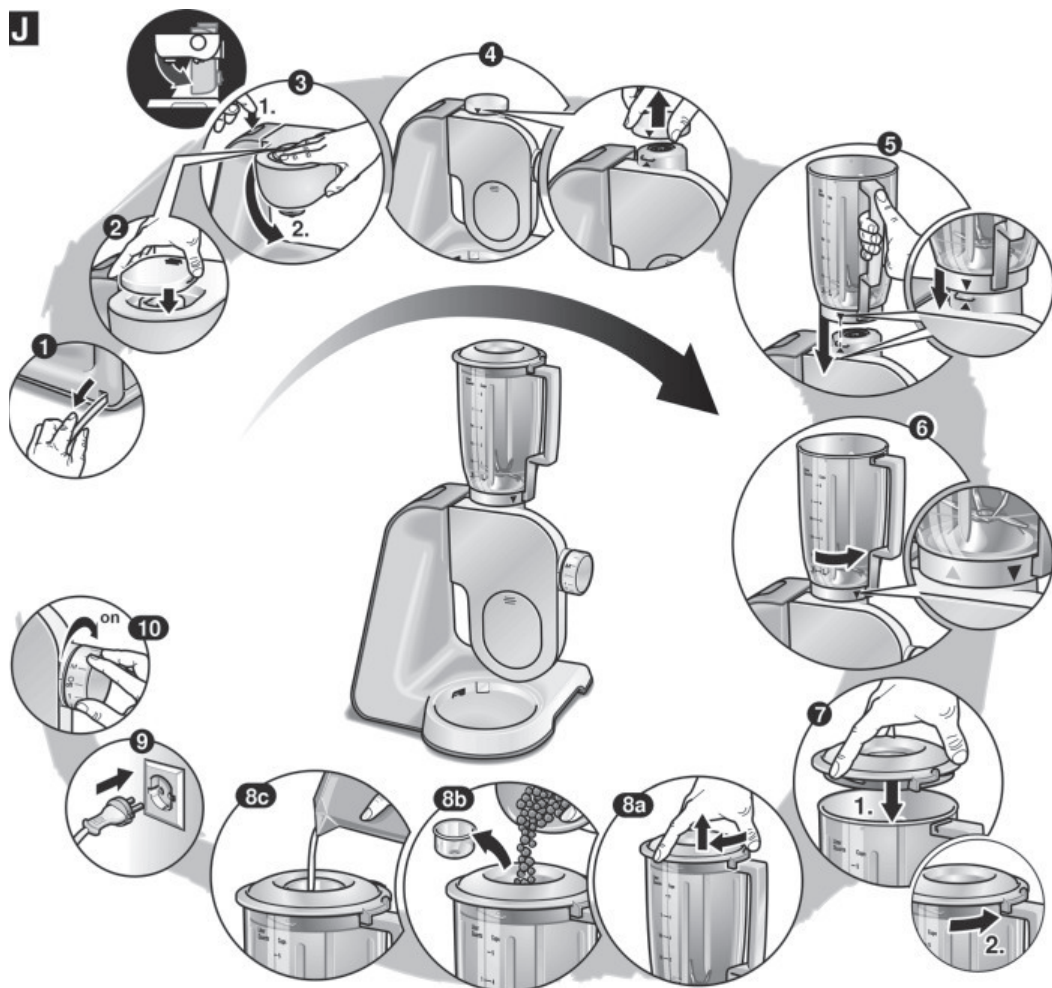


MUM56..



E

F**G****H**

J**K****L**