



**BOSCH**

Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



# Universal kitchen machine

**MUM58M59**

|             |                           |                                     |     |
|-------------|---------------------------|-------------------------------------|-----|
| <b>[en]</b> | Instruction manual        | Universal kitchen machine           | 3   |
| <b>[pl]</b> | Instrukcja obsługi        | Uniwersalny robot kuchenny          | 16  |
| <b>[cs]</b> | Návod k použití           | Univerzální kuchyňský robot         | 31  |
| <b>[sk]</b> | Návod na obsluhu          | Univerzálny kuchynský robot         | 44  |
| <b>[sl]</b> | Navodila za uporabo       | Univerzalni multipraktik            | 57  |
| <b>[hr]</b> | Uputa za uporabu          | Univerzalni kuhinjski stroj         | 70  |
| <b>[sr]</b> | Uputstvo za upotrebu      | Univerzalna kuhinjska mašina        | 83  |
| <b>[sq]</b> | Udhëzuesi i përdorimit    | Pajisje universale për kuzhinë      | 96  |
| <b>[hu]</b> | Használati utasítás       | Univerzális konyhai gép             | 109 |
| <b>[ro]</b> | Instrucțiuni de utilizare | Robot de bucătărie universal        | 123 |
| <b>[bg]</b> | Ръководство за употреба   | Универсален кухненски робот         | 137 |
| <b>[ar]</b> | إرشادات الاستخدام         | ماكينة المطبخ ذات الاستخدام المتنوع | 165 |



---

## Intended use

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

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

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

---

## Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer’s liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

### Risk of electric shock and fire!

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.

- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

**⚠ Risk of injury!**

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

**⚠ Risk of scalding!**

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

**⚠ Risk of suffocation!**

Do not allow children to play with packaging material.

**⚠ Caution!**

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

**⚠ Important!**

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

**⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory**

Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



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

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

**Contents**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Intended use.....                 | 3  |
| Important safety information..... | 3  |
| Safety systems.....               | 5  |
| Overview.....                     | 6  |
| Operating positions.....          | 6  |
| Operation.....                    | 7  |
| Cleaning and servicing.....       | 10 |
| Storage.....                      | 11 |
| Troubleshooting.....              | 11 |
| Application examples.....         | 12 |
| Disposal.....                     | 13 |
| Guarantee.....                    | 13 |
| Optional accessories.....         | 14 |

**Safety systems****Start lock-out**

See “Operating positions” table.

The appliance can be switched on in position **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.

**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 Operating indicator

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**

When not in use, attach the drive cover.

#### 7 Drive for tools (stirrer, whisk, kneading hook) and mincer

#### 8 Blender drive cover

#### 9 Drive for blender

When not in use, attach the blender drive cover.

#### 10 Cord store

Stow the cord in the cord store

### Bowl with accessories

#### 11 Stainless steel stirring bowl

#### 12 Lid

### Tools

#### 13 Professional flexi stirring whisk

#### 14 Professional beating 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

**d** Grating disc coarse

#### 20 Disc holder

#### 21 Housing with outlet opening

### Blender

#### 22 Blender jug

#### 23 Lid

#### 24 Funnel

## 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 | MUM58..   |
|----------|-------|---|
| 1        | 7     |  1-5 |
|          |       |  1-7 |
|          |       |  1-3 |
| 2        | 7     | * -   |
| 3        | 6     |  3-7 |
|          |       |  3-5 |
| 4        | 9     |  5-7 |
|          | 7     |  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

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. 9).

## Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull out cable to the required length. 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.

### Professional flexi stirring whisk (13)

for stirring dough, e.g. cake mixture

### Professional beating 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)



## Important information concerning the use of the whisk


### Figure 3:

The whisk should almost touch the bottom of the bowl to ensure that the ingredients are optimally mixed. If not, adjust the height of the whisk as follows:

- Remove mains plug.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold whisk in place and loosen nut clockwise using open-ended wrench (size 8).
- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
  - Turn clockwise: Raise
  - Turn anti-clockwise: Lower
- Press the Release button and move the swivel arm to position 1. 
- Check the height of the whisk and, if required, correct.
- When the height has been set correctly, press Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Hold whisk in place and tighten nut anticlockwise using open-ended wrench (size 8).

### Working with the bowl and the tools


#### Fig. 3:

- 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. 3-4b**).


- 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:


- **Professional flexi stirring whisk:** first stir in at setting 1-2, then setting 3-5 as required
- **Professional beating whisk:** setting 7, mix in at setting 1
- **Kneading hook:** first stir in at setting 1, knead at setting 3

### Adding more ingredients

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

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

### After using the appliance

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

## Continuous-feed shredder

### ⚠ Risk of injury

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



**Warning!**

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

**Predetermined breaking point****Fig. 6:**

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

**Reversible slicing disc – thick / thin**

for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 5.

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 or 4.

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.

**Grating disc – medium-fine**

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

Process at setting 7.

**Warning!**

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

**Grating disc – coarse**

for grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings. Process at setting 7.

**Working with the continuous-feed shredder****Fig. 7:**

- 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. 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. 4).
- 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. 4:**

- 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. 4-8:**

- 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. 1:**

- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.

---

## Troubleshooting

### **⚠ Risk of injury!**

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

### **Important information**

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

- 100-600 g
- Whip cream with the whisk for 1½ to 4 minutes at setting 7 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.



### 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 until frothy.
- Rotate switch to setting 1 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.



**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

### Cake mixture

#### Basic recipe

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



**Maximum quantity:** 1 x basic recipe

### Short pastry

#### Basic recipe

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



From 500 g flour:

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

**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 using the kneading hook.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Pasta dough

### Basic recipe

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

**Maximum quantity:** 1,5 x basic recipe

## Bread dough

### Basic recipe

- 1000 g flour
- 3 packets of dry yeast
- 2 tsp. salt
- 660 ml warm water
- Process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4-5 minutes at setting 3 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 or 4.
- Switch the blender to setting 7 and slowly pour the oil through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.

**Eat the mayonnaise immediately, do not store.**



## Disposal




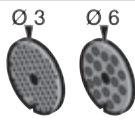
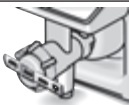

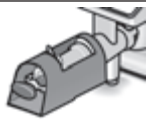



-  Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and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






## Guarantee

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

Changes reserved.

## Optional accessories

|   |   |   |
|---|---|---|
|     | <b>MUZ5ZP1</b><br>Citrus press  | For squeezing oranges, lemons and grapefruits.  |
|     | <b>MUZ5CC1</b><br>Dicer   | For cutting fruit and vegetables into equally sized cubes.  |
|     | <b>MUZ5FW1</b><br>Mincer  | For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.  |
|     | <b>MUZ45LS1</b><br>Perforated disc set<br>fine (3 mm),<br>coarse (6 mm) | For the mincer MUZ5FW1.<br>Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for sausages and bacon.   |
|    | <b>MUZ45SV1</b><br>Viennese whirl attachment                            | For the mincer MUZ5FW1.<br>With metal template for 4 different pastry moulds.   |
|   | <b>MUZ45RV1</b><br>Grater attachment                                    | For the mincer MUZ5FW1.<br>For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.  |
|   | <b>MUZ45FV1</b><br>Juicer attachment                                    | For the mincer MUZ5FW1.<br>For pressing soft fruit, except raspberries, tomatoes and rose hips, to a pulp. At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted. |
|   | <b>MUZ45PS1</b><br>Chipper disc   | For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.<br>For slicing raw potatoes for chips.  |
|  | <b>MUZ45AG1</b><br>Asian vegetable disc                                 | For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.<br>Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.   |
|  | <b>MUZ45RS1</b><br>Grating disc coarse                                  | For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.<br>For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.   |

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

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

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania oraz ubijania produktów spożywczych. Urządzenia nie wolno używać

do przetwarzania innych substancji i przedmiotów. Przy zastosowaniu wyposażenia dopuszczonego przez producenta możliwe są dodatkowe zastosowania. Urządzenia używać tylko z dopuszczonymi, oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nigdy nie używać akcesoriów przeznaczonych do innego urządzenia.

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

---

## Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

### **⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!**

- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. W celu wykluczenia zagrożeń zlecać naprawy urządzenia, takie jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.



- Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.
- Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia!
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. palnikach kuchenek elektrycznych, ani w ich pobliżu. Wykluczyć kontakt przewodu zasilającego z gorącymi elementami i nie ciągnąć go przez ostre krawędzie.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

### **Niebezpieczeństwo zranienia!**

- Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone.
- Narzędzia użytkować tylko z ustawioną na miejsce miską, umieszczoną pokrywą oraz założoną pokrywą osłaniającą napęd! W przypadku stosowania akcesoriów, miskę, pokrywę i pokrywę osłaniającą napęd instalować zgodnie z instrukcją!
- Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski, ani do otworu wysypowego. Nie wkładać żadnych przedmiotów do miski, ani do otworu wysypowego (np. łyżki). Nie zbliżać do wirujących części rąk, włosów, ubrania oraz innych przyborów osobistego użytku.
- Nie używać równocześnie narzędzia i końcówki z akcesoriów lub 2 końcówek z akcesoriów. Przy stosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, jak również w instrukcjach dołączonych do wyposażenia.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej.
- Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!
- Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma.

- Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Nie używać miksera bez założonej pokrywy.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami, podczas opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.

**⚠ Niebezpieczeństwo oparzenia!**

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

**⚠ Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Nie zezwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

**⚠ Uwaga!**

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

**⚠ Uwaga!**

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

**⚠ Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu**



Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Uwaga! Obracające się noże.



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

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch.

Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

## Spis treści

|  |    |
|--|----|
| Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..         | 16 |
| Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ..... | 16 |
| Systemy zabezpieczające .....                  | 19 |
| Opis urządzenia.....                           | 19 |
| Pozycje robocze .....                          | 20 |
| Obsługa .....                                  | 21 |
| Czyszczenie i pielęgnacja .....                | 24 |
| Przechowywanie.....                            | 25 |
| Usuwanie drobnych usterek .....                | 25 |
| Przykłady zastosowania .....                   | 26 |
| Ekologiczna utylizacja .....                   | 28 |
| Gwarancja .....                                | 28 |
| Akcesoria dodatkowe .....                      | 29 |

## Systemy zabezpieczające

### Blokada włączenia

Patrz tabela „Pozycje robocze“.

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

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

### Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

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

### Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

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

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

**Rysunek A:**

### Korpus urządzenia

#### 1 Przycisk zwalniający

#### 2 Ramię urządzenia

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

#### 3 Przelącznik obrotowy

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

**0/off** = stop

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

Zakresy **1-7**, prędkość pracy:

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

#### 4 Wskaźnik pracy urządzenia

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

#### 5 Pokrywa osłaniająca napęd

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

#### 6 Napęd dla

– rozdrabniacza oraz

– **wyciskarki do owoców cytrusowych**

Jeżeli napęd nie jest używany, należy nałożyć pokrywę osłaniającą.

**7 Napęd dla narzędzi**

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

**8 Pokrywa osłaniająca napęd miksera**

**9 Napęd miksera**

Jeżeli mikser nie jest używany, to należy nałożyć pokrywę osłaniającą napęd miksera.

**10 Schowek na przewód elektryczny**

Umieścić przewód w schowku

**Miska z wyposażeniem**

**11 Miska do mieszania ze stali nierdzewnej**

**12 Pokrywa**

**Narzędzia**

**13 Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania „Profi Flexi”**

**14 Profesjonalna końcówka do ubijania**

**15 Hak do zagniatania z odgarniaczem ciasta**

**16 Torba na akcesoria**

Do przechowywania narzędzi i tarcz rozdrabniających.

**Rozdrabniacz**

**17 Popychacz**

**18 Pokrywa z otworem wyspowym**

**19 Tarcze rozdrabniające**

a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo / cienko

b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo / drobno

c Tarcza do tarcia – średnio

d Tarcza do tarcia na grubo

**20 Uchwyt tarcz**

**21 Obudowa z otworem wyrzutowym**

**Mikser**

**22 Pojemnik miksera**

**23 Pokrywa**

**24 Lejek**

## Pozycje robocze

**Rysunek B:**

**Uwaga!**













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

**Wskazówka**

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

**Ustawianie pozycji roboczej:**

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

| Pozycja | Napęd   | MUM58..   |
|---------|---|---|
| 1       |    |  1-5   |
|         |   |  1-7   |
|         |   |  1-3   |
| 2       |  | * -   |
| 3       |  |  3-7 |
|         |   |  3-5 |
| 4       |  |  5-7 |
|         |  |  5-7 |

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

## Obsługa

### **⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

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

### **Uwaga!**

Urządzenia używać tylko z wyposażeniem / narzędziami w odpowiedniej pozycji roboczej. Nie włączać urządzenia na pusto. Nie narażać urządzenia i akcesoriów na działanie źródeł ciepła. Elementy nie są przystosowane do kuchenki mikrofalowej.

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

### **Ważna wskazówka**

W niniejszej instrukcji obsługi znajduje się naklejka z wartościami orientacyjnymi prędkości pracy urządzenia z narzędziami lub akcesoriami. Zalecamy umieścić naklejkę na urządzeniu (**rys. 6**).

### **Przygotowanie**

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej i czystej powierzchni.
- Przewód wyciągnąć na potrzebną długość.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.



### **Miska i narzędzia**

#### **⚠ Niebezpieczeństwo skażenia obracającymi się narzędziami**

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

Narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu i zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótką chwilę i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi. Ramię urządzenia przekręcać dopiero po zatrzymaniu się narzędzia. Zawsze osłaniać nieużywane napędy pokrywami ochronnymi.

### **Uwaga!**

Miskę stosować do pracy tylko z niniejszym urządzeniem.

### **Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania „Profi Flexi” (13)**

do mieszania ciasta, np. ciasta rzadkiego



### **Profesjonalna końcówka do ubijania (14)**

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



### **Hak do zagniatania (15)**

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




### **Ważna wskazówka dotycząca używania końcówki do ubijania (rysunek 6):**

Kończówka do ubijania optymalnie miesza składniki, gdy jest ustawiona w minimalnej możliwej odległości od dna miski, prawie jej dotykając. Jeżeli tak nie jest, należy dopasować wysokość końcówki do ubijania w następujący sposób:


- Odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **2**.
- Wsunąć końcówkę do ubijania do elementu napędowego tak, by została samoczynnie zablokowana.
- Przytrzymać końcówkę do ubijania i poluzować nakrętkę kluczem płaskim (nr 8) w kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Ustawić optymalną wysokość końcówki do ubijania przez jej odpowiednie obrócenie: obracanie w kierunku ruchu wskazówek zegara: podnoszenie. obracanie w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara: opuszczanie
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **1**.
- Sprawdzić i w razie potrzeby skorygować wysokość końcówki do ubijania.




- Jeżeli wysokość jest ustawiona prawi łowo, nacisnąć przycisk zwalnający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **2**. 
- Przytrzymać końcówkę do ubijania i dokręcić nakrętkę kluczem płaskim (nr 8) w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.


### Praca z zastosowaniem miski i narzędzi

#### Rysunek :

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

#### Wskazówka:


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

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


#### Zaleca się:

- **Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania „Profi Flexi”:**  
najpierw zamieszać składniki na zakresie 1-2, a następnie nastawić według potrzeby na zakres 3-5
- **Profesjonalna końcówka do ubijania:**  
zakres 7, wymieszać na zakresie 1
- **Hak do zagniatania:**  
najpierw mieszać składniki na zakresie 1, następnie zagniatą na zakresie 3

### Dodawanie składników

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Dodawać składniki przez otwór wyspowy w pokrywie.
- lub
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalnający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**. 
- Włożyć składniki.

### Po pracy

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

### Rozdrabniacz

#### **Niebezpieczeństwo zranienia**

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających.

Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!

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

Nie wkładać palców do otworu wyspowego.

#### Uwaga!

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

## Ochrona przed przeciążeniem

### Rysunek 6:

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

### Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo / cienko



do cięcia owoców i warzyw.

Obrabiać na zakresie 5.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:

„1” dla grubej strony krojenia

„3” dla cienkiej strony krojenia

### Uwaga!

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

### Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo / drobno



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

Obrabiać na zakresie 3 lub 4.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki:

„2” dla grubej strony tarcia

„4” dla drobnej strony tarcia

### Uwaga!

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

### Tarcza do tarcia – średnio



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

Obrabiać na zakresie 7.

### Uwaga!

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



## Tarcza do tarcia na grubo



Do tarcia surowych ziemniaków, np. na placki ziemniaczane lub kluski. Obrabiać na zakresie 7.

## Zastosowanie rozdrabniacza

### Rysunek 11:

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 2. 
- Wkładanie miski: Przechylić do przodu miskę i postawić, obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 3. 
- Zdjąć z napędu rozdrabniacza pokrywę osłaniającą (rys. 11-5a).
- Przytrzymać uchwyt tarcz przy dolnym końcu; obie ostre końcówki muszą być przy tym skierowane do góry.
- Założyć ostrożnie żądaną tarczę do krojenia lub tarcia na końcówki uchwyty tarczy (rys. 11-6a). Przy dwustronnych tarczach zwrócić uwagę, aby żądana strona była skierowana do góry.
- Chwycić uchwyt tarcz za górny koniec i włożyć do obudowy (rys. 11-6b).
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć rozdrabniacz, jak pokazano na rysunku 11-8, na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Ustawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór wyspowy i popychać popychaczem.

### Uwaga!

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

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

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

#### Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Przekręcić rozdrabniacz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć uchwyt tarcz wraz z tarczą. W tym celu nacisnąć palcem z dołu na wał napędowy (rys. 4).
- Umyć poszczególne części.

#### Mikser

##### **⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami / obracającym się napędem!**

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

##### **⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

#### Uwaga!

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

#### Zastosowanie miksera

##### Rysunek 4:

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 4.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.



- Nałożyć pojemnik miksera (zgrać oznaczenie na uchwycie z oznaczeniem na korpusie urządzenia) i przekręcić do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć składniki.  
maksymalna ilość płynnych składników = 1,25 litra;  
maksymalna ilość pieniających się lub gorących płynów = 0,5 litra;  
optymalna ilość miksowanych składników stałych = 50-100 gramów;
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu w uchwycie miksera. Pokrywa musi być zatrzasknięta.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.

#### Dodawanie składników

##### Rysunek 8-8:

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

#### Po pracy

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

**Wskazówka:** mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu.

---

## Czyszczenie i pielęgnacja

#### Uwaga!

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

#### Czyszczenie korpusu urządzenia

##### **⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

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



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

### Czyszczenie miski i narzędzia

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

### Czyszczenie rozdrabniacza

Wszystkie części rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.

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

### Czyszczenie miksera

#### ⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

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

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

#### Ważna wskazówka

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

## Przechowywanie

### ⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

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

#### Rysunek 1:

- Narzędzia i tarcze rozdrabniające umieścić w torbie na akcesoria.
- Torbę z akcesoriami przechowywać w misce.

## Usuwanie drobnych usterek

### ⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

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

#### Ważna wskazówka

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

#### Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

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

#### Usterka

Urządzenie nie zaczyna pracować.

#### Sposób usunięcia

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

## Usterka

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

### Sposób usunięcia

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

## Usterka

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

### Sposób usunięcia

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



## Usterka

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

### Sposób usunięcia

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

### Ważna wskazówka

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

## Przykłady zastosowania

### Biła śmietana

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



### Białko

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



### Ciasto biszkoptowe

#### Przepis podstawowy

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



**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

### Ciasto ucierane

#### Przepis podstawowy

- 6 jajek
- 500 g cukru
- 1 szczypta soli
- 2 torebki cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny
- 500 g masła lub margaryny
- (o temperaturze pokojowej)
- 1000 g mąki
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 250 ml mleka
- Jajka, cukier, sól i cukier waniliowy lub skórkę z cytryny mieszać końcówką do mieszania przez ok. 10 sekund na zakresie 1.



- Ustawić na zakres 5 i mieszać przez ok. 120 sekund.
- Dodać masło i mieszać przez ok. 60 sekund na zakresie 3.
- Dodać mąkę oraz proszek do pieczenia i mieszać przez ok. 2 minuty na zakresie 1.
- Przeszawić na zakres 3 i przez 2 minuty dodawać stopniowo mleko.

**Maksymalna ilość:** 1 x przepis podstawowy

## Ciasto kruche

### Przepis podstawowy

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

Powyżej 500 g mąki:

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

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto drożdżowe

### Przepis podstawowy

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

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto na makaron

### Przepis podstawowy

- 300 g mąki
- 3 jajka
- w razie potrzeby 1-2 łyżki stołowe (10-20 g) zimnej wody
- Wszystkie składniki zagniatą na ciasto przez ok. 3 do 5 minut na zakresie 3.

**Maksymalna ilość:** 1,5 x przepis podstawowy

## Ciasto chlebowe

### Przepis podstawowy

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

## Majonez

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

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

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

**Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.**



---

## Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.




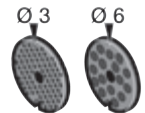
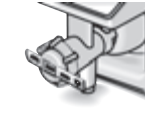
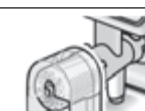
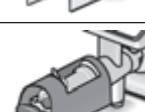

---








## Gwarancja

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

Zmiany zastrzeżone.

## Akcesoria dodatkowe

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

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

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

---

## Použití k určenému účelu

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

Spotřebič je vhodný pro míchání, hnětení a šlehání potravin. Spotřebič se nesmí používat k přípravě jiných substancí resp. předmětů. Při použití dalších dílů příslušenství schválených výrobcem jsou možné další aplikace. Spotřebič používejte pouze se schválenými originálními díly a příslušenstvím. Díly příslušenství nikdy nepoužívejte u jiných spotřebičů.

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

---

## Důležité bezpečnostní pokyny

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

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

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

- Přístroj zapojujte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku. Přístroj používejte jen tehdy, když samotný přístroj ani přívodní kabel není poškozený. Opravy přístroje, např. výměnu síťového přívodu, smí provádět pouze náš zákaznický servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Spotřebič zapínejte a vypínejte výhradně otočným prepínačem.
- Spotřebič nikdy nepřipojujte na spínací hodiny nebo dálkově ovládané zásuvky. Po celou dobu provozu mějte spotřebič pod dozorem!
- Spotřebič neumísťujte na horkém povrchu nebo v blízkosti horkých povrchů, jako např. varných desek. Síťový kabel se nesmí dostat do kontaktu s horkými díly nebo být tažen přes ostré hrany.

- Základní přístroj nikdy neponořujte do vody nebo ho neumísťujte do myčky na nádobí. Nepoužívejte parní čistič. Spotřebič nepoužívejte s mokřýma rukama.
- Spotřebič musí být po každém použití, v nepřítomnosti dozoru, před smontováním, demontáží nebo čištěním a v případě poruchy vždy odpojen od elektrické sítě.

### **⚠ Nebezpečí poranění!**

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

### **⚠ Nebezpečí opaření!**

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

### **⚠ Nebezpečí udušení!**

Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.



**⚠️ Pozor!**

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

**⚠️ Důležité!**

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

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

Řiďte se pokyny v návodu k použití.



Pozor! Rotující nože.



Pozor! Rotující nástroje.  
Nesahejte do plnicího otvoru.

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

**Obsah**

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

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

Viz tabulka „Pracovní polohy“.

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

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

**Pojistka proti opětovnému zapnutí**

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

**Pojistka proti přetížení**

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

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

Spotřebič nevyžaduje údržbu.

## Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

Obr. **A**:

### Základní spotřebič

#### 1 Uvolňovací tlačítko

#### 2 Výklopné rameno

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

#### 3 Otočný spínač

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

**0/off** = stop

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

Stupeň **1-7**, pracovní rychlost:

**1** = nízké otáčky – pomalu,

**7** = vysoké otáčky – rychle.

#### 4 Kontrolka provozu

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

#### 5 Ochranný kryt pohonu

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

#### 6 Pohon pro

– **průběhový krouhač** a

– **lis na citrusy**

Při nepoužívání nasadte ochranný kryt pohonu.

#### 7 Pohon pro nástroje

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

#### 8 Ochranný kryt pohonu mixéru

#### 9 Pohon mixéru

Při nepoužívání nasadte ochranný kryt pohonu mixéru.

#### 10 Uložení kabelu

Uložení kabelu v přihrádce na kabel

### Míchací mísa s příslušenstvím

#### 11 Nerezová míchací mísa

#### 12 Víko

### Nástroje

#### 13 Profi flexi-míchací metla

#### 14 Šlehací metla profi

#### 15 Hnětací hák s deflektorem těsta

#### 16 Taška na příslušenství

K uložení nástrojů a krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče.

### Průběhový krouhač

#### 17 Pěchovadlo

#### 18 Víko s plnicí šachtou

#### 19 Krájecí, krouhací a strouhací kotouč

**a** Oboustranný krájecí kotouč – silné / tenké plátky

**b** Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný

**c** Strouhací kotouč – středně jemný

**d** Strouhací kotouč, hrubý

#### 20 Nosič kotoučů

#### 21 Kryt s výstupním otvorem

### Mixer

#### 22 Mixovací nádoba

#### 23 Víko

#### 24 Trychtýř

## Pracovní polohy

Obr. **B**:

### Pozor!















Provozujte spotřebič pouze tehdy, pokud je nástavec / příslušenství podle této tabulky nasazen na správném pohonu a ve správné poloze a je v pracovní poloze. Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.

### Upozornění

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

### Nastavení pracovní polohy:

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

| Poloha | Pohon   | MUM58..   |   |
|--------|---|---|---|
| 1      |  |  1-5 |   |
|        |   |  1-7 |   |
|        |   |  1-3 |   |
| 2      |  |  *   | -   |
| 3      |  |  3-7 |   |
|        |   |  3-5 |   |
| 4      |  |  9   |  5-7 |
|        |   |  7   |  5-7 |

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

## Obsluha

### **⚠ Nebezpečí poranění!**

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

### **Pozor!**

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

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

### **Důležité upozornění**

V tomto návodu k použití se nachází nálepka se směrnými hodnotami pro pracovní rychlost spotřebiče při použití nástrojů, příp. příslušenství. Doporučujeme, abyste tuto nálepku nalepili na spotřebič (**Obr. 13**).

### **Příprava**

- Postavte základní spotřebič na hladký a čistý podklad.
- Vytáhněte kabel na požadovanou délku.
- Zapojte síťovou zástrčku.



### **Míchací mísa a nástroje**

#### **⚠ Nebezpečí poranění rotujícími nástroji**

Během provozu nikdy nesahejte do mísy.

Pracujte pouze s nasazeným víkem (12)!

Vyměňujte nástroj pouze za klidového stavu pohonu - po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá a zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.

Pohybuje výklopným ramenem teprve po zastavení nástroje.

Nepoužité pohony vždy zakryjte ochrannými víky.

### **Pozor!**

Používejte míchací mísu pouze pro práce s tímto spotřebičem.

### **Profi flexi-míchací metla (13)**

na míchání těst, např. třeného těsta



### **Šlehací metla profi (14)**

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



### **Hnětací hák (15)**

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



## Důležité upozornění při použití šlehací metly (obr. 3):

Aby byly přísady optimálně promíchány, měla by se šlehací metla skoro dotýkat dna mísy. Pokud tomu tak není, přizpůsobte nastavení výšky šlehací metly takto:

- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.



- Šlehací metlu zasuňte do pohonu až do zapadnutí.
- Držte šlehací metlu a ve směru hodinových ručiček uvolněte matici otevřeným klíčem (SW 8).
- Otáčením metly nastavte výšku šlehací metly na optimální výšku: otáčení ve směru hodinových ručiček: nadzvednutí.

Otáčení proti směru hodinových ručiček: snížení

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 1.



- Zkontrolujte výšku šlehací metly, je-li nutné, opravte.
- Je-li výška nastavena správně, stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.



- Držte šlehací metlu a proti směru hodinových ručiček utáhněte matici otevřeným klíčem (SW 8).

## Práce s míchací mísou a nástroji

### Obr. 3:

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



## Upozornění:

U hnětacího háku otáčejte deflektorem těsta, až může hnětací hák zaskočit (Obr. 3-4b).

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



## Naše doporučení:

### – Profi flexi-míchací metla:

nejprve vmíchejte na stupni 1-2, poté stupeň 3-5 dle potřeby

### – Šlehací metla profi:

Stupeň 7 (4), vmíchání na stupni 1

### – Hnětací hák:

Nejdříve zamíchejte na stupni 1, hnětení těsta na stupni 3

## Přidání přísad

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



## Po ukončení práce

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



## Průběhový krouhač

### **⚠ Nebezpečí poranění**

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

Uchopujte krájecí, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj!

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

Nesahejte do plnicí šachty.

### **Pozor!**

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

### **Ochrana před přetížením**

#### **Obr. 5:**

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

### **Oboustranný krájecí kotouč – silné / tenké plátky**



Na krájení ovoce a zeleniny.

Zpracování na stupni 5.

Označení na oboustranném krájecím kotouči:

„1“ strana na krájení silných plátků

„3“ strana na krájení tenkých plátků

### **Pozor!**

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

### **Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný**



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

Zpracování na stupni 3 nebo 4.

Označení na oboustranném krouhacím kotouči:

„2“ strana na hrubé krouhání

„4“ strana na jemné krouhání

### **Pozor!**

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

### **Strouhací kotouč – středně jemný**



Na strouhání syrových brambor, tvrdých sýrů (např. parmezánu), chlazené čokolády a ořechů.

Zpracování na stupni 7.

### **Pozor!**

Strouhací kotouč není vhodný na strouhání měkkých a krájených sýrů.

### **Strouhací kotouč, hrubý**



Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.

Zpracování na stupni 7.

### **Práce s průběhovým krouhačem**

#### **Obr. 6:**

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **2**.
- Použití mísy: Dopředu sklopenou mísu nasadte a poté postavte, otáčejte proti směru hodinových ručiček až zaskočí.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **3**.
- Sundejte ochranný kryt z pohonu průběhového krouhače (**Obr. 5a**).
- Držte pevně unašeč kotouče za spodní konec, přitom musí oba hroty ukazovat směrem nahoru.



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

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

- Uchopte unašeč kotouče za horní konec a vložte do krytu (**Obr. 6b**).
- Nasadte víko (dbejte na označení) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Nasadte průběhový krouhač na pohon, jak je ukázáno na **obr. 8** a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Nastavte otočný prepínač na požadovaný stupeň.
- Dejte potraviny určené ke zpracování do plnicí šachty a zatlačujte pýchovadlem.

### Pozor!

Zabraňte nahromadění nakrájených potravin ve výstupním otvoru.

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

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

### Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným prepínačem.
- Pootočte průběhovým krouhačem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
- Vyndejte unašeč s kotoučem. Tlačte k tomu zespodu prstem proti hnacímu hřídeli (**Obr. 7**).
- Vyčistěte díly.

## Mixér

### ⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži / rotujícím pohonem!

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

### ⚠ Nebezpečí opaření!

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

### Pozor!

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

### Práce s mixérem

#### Obr. 8:

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



**Přidání přísad****Obr. 8-8:**

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

**Po ukončení práce**

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

**Tip:** Vyčistěte mixér nejlépe ihned po použití.

---

**Čištění a ošetřování****Pozor!**

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

**Čištění základního spotřebiče****⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

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

**Čištění míchací mísy a nástrojů**

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

**Čištění průběhového krouhače**

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

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

**Čištění mixéru****⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži!**

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

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

**Důležité upozornění**

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

---

**Uložení****⚠ Nebezpečí poranění!**

Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku.

**Obr. 8:**

- Uložte nástroje a krájecí, krouhací a strouhací kotouč do tašky na příslušenství.
- Uložte tašku na příslušenství do míchací mísy.

---

**Pomoc při poruchách****⚠ Nebezpečí poranění!**

Před odstraňováním poruchy vytáhněte síťovou zástrčku.

**Důležité upozornění**

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

**Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.**

Jako první se pokuste odstranit vzniklý problém podle následujících pokynů.

**Porucha**

Spotřebič se neuvede do provozu.

**Odstranění**

- Zkontrolujte napájení elektrickým proudem.

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

### Porucha

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

### Odstranění

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

### Porucha

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

### Odstranění

- Nastavte otočný prepínač do polohy **0/off**.
  - Umístěte výklopné rameno do polohy 1.
  - Zapněte spotřebič (stupeň 1).
  - Spotřebič znovu vypněte.
- Nástroj zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.



### Porucha

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

### Odstranění

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

### Důležité upozornění

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

## Příklady použití

### Šlehačka

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



### Bílky

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



### Piškotové těsto

#### Základní recept

- 2 vejce
- 2-3 polévkové lžíce horké vody
- 100 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 70 g mouky
- 70 g škrobové moučky
- příp. prášek do pečiva
- Přísady (kromě mouky a škrobové moučky) šlehejte šlehací metlou cca 4-6 minut na stupni 7, dokud nevznikne pěna.
- Nastavte otočný prepínač na stupeň 1 a vmíchejte po lžičkách prosátou mouku a škrobovou moučku cca ½ až 1 minutu.

**Maximální množství:** 2 x základní recept



### Třené těsto

#### Základní recept

- 6 vajec
- 500 g cukru
- 1 špetka soli
- 2 balíčky vanilkového cukru nebo kůra z ½ citrónu
- 500 g másla nebo margarínu (pokojové teploty)
- 1000 g mouky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 250 ml mléka





- Míchací metlou smíchejte vejce, cukr, sůl a vanilkový cukr resp. ctronovou kůru cca 10 sekund na stupni 1.
- Nastavte na stupeň 5 a dále míchejte cca 120 sekund.
- Přidejte máslo a míchejte dále cca 60 sekund na stupni 3.
- Přidejte mouku a prášek do pečiva a míchejte cca 2 minuty na stupni 1.
- Nastavte na stupeň 3 (2) a během 2 minut postupně přidávejte mléko.

**Maximální množství:** 1 x základní recept

## Křehké těsto

### Základní recept

- 125 g másla (pokojové teploty)
- 100-125 g cukru
- 1 vejce
- 1 špetka soli
- trochu citronové kůry nebo vanilkového cukru
- 250 g mouky
- příp. prášek do pečiva
- Všechny přísady zpracujte šlehací metlou cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 2-3 minuty na stupni 3.

Nad 500 g mouky:

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

**Maximální množství:** 2 x základní recept

## Kynuté těsto

### Základní recept

- 500 g mouky
- 1 vejce
- 80 g tuku (pokojové teploty)
- 80 g cukru
- 200-250 ml vlažného mléka
- 25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček sušeného droždí
- Kůra z ½ citrónu
- 1 špetka soli
- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, poté cca 3-6 minut na stupni 3 (2).

**Maximální množství:** 2 x základní recept

## Těsto na těstoviny

### Základní recept

- 300 g mouky
- 3 vejce
- podle potřeby 1-2 polévkové lžíce (10-20 g) studené vody
- Všechny přísady zpracujte cca 3 až 5 minut na stupni 3 na těsto.

**Maximální množství:** 1,5 x základní recept

## Chlebové těsto

### Základní recept

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

## Majonéza

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

Přísady musí mít stejnou teplotu.

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

**Majonézu co nejdříve spotřebujte, neskladujte.**



## Likvidace



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




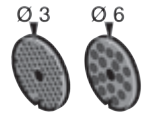

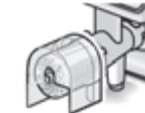
## Záruční podmínky

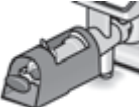








Pro tento přístroj platí záruční podmínky, které byly vydány naší kompetentní pobočkou v zemi, ve které byl přístroj zakoupen.

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

Změny vyhrazeny.

## Zvláštní příslušenství

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

|   |   |  |
|---|---|--|
|     | <b>MUZ45FV1</b><br>Nástavec na pasírování ovoce   | K mlýnku na maso MUZ5FW1.<br>Na lisování bobulového ovoce kromě malin, rajčat a šípků na ovocné pyré. Současně budou např. z rybízu automaticky odstraněny stopky a zrníčka. |
|    | <b>MUZ45PS1</b><br>Kotouč na bramborové hranolky  | K průběhovému krouhači MUZ5DS1.<br>Na krájení syrových brambor na hranolky.  |
|    | <b>MUZ45AG1</b><br>Kotouč pro asijskou kuchyni    | K průběhovému krouhači MUZ5DS1.<br>Krájí ovoce a zeleninu na jemné nudličky pro asijské zeleninové pokrmy.   |
|    | <b>MUZ45RS1</b><br>Strouhací kotouč, hrubý        | K průběhovému krouhači MUZ5DS1.<br>Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.   |
|    | <b>MUZ45KP1</b><br>Kotouč na bramboráky           | K průběhovému krouhači MUZ5DS1.<br>Na strouhání syrových brambor na bramborové rosti a bramboráky, na krájení ovoce a zeleniny na hrubé plátky.                              |
|     | <b>MUZ5ER2</b><br>Nerezová míchací mísa           | V míchací míse lze zpracovávat až 750 g mouky plus přísady.  |
|     | <b>MUZ5KR1</b><br>Míchací mísa z umělé hmoty      | V míchací míse lze zpracovávat až 750 g mouky plus přísady.  |
|   | <b>MUZ5MX1</b><br>Mixérový nástavec z umělé hmoty | Na mixování nápojů, rozmělnění ovoce a zeleniny na pyré, k přípravě majonézy, mletí ovoce a ořechů a drcení ledových kostek.   |
|  | <b>MUZ5MM1</b><br>Multimixer                      | Na sekání bylinek, zeleniny, jablek a masa, na krouhání mrkve, ředkviček a sýrů, na strouhání ořechů a chlazené čokolády.  |

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

---

## Používanie v súlade s určením

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

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

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

---

## Dôležité bezpečnostné upozornenia

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

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

- Spotrebič pripojte a používajte v súlade s údajmi na typovom štítku. Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ je sieťový prívodný kábel alebo spotrebič poškodený. Opravy na spotrebiči, napríklad výmenu poškodeného napájacieho kábla, smie vykonávať len náš zákaznícky servis, aby nedošlo k ohrozeniam.
- Spotrebič zapínajte a vypínajte výhradne otočným prepínačom.
- Nikdy nepripájajte spotrebič na spínacie hodiny alebo na zásuvky ovládané na diaľku. Spotrebič majte počas prevádzky vždy pod dohľadom!
- Neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy ani v ich blízkosti, napr. varné dosky. Elektrický kábel sa nesmie dotýkať horúcich dielov a viesť cez ostré hrany.

- Teleso spotrebiča nikdy neponárajte do vody ani ho neumývajte v umývačke riadu. Nepoužívajte parný čistič. Spotrebič nepoužívajte, ak máte vlhké ruky.
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete po každom použití, alebo ak je spotrebič bez dozoru, pred jeho zmontovaním, rozoberaním alebo čistením, ako aj v prípade poruchy.

### **⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

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

### **⚠ Nebezpečenstvo obarenia!**

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

### **⚠ Nebezpečenstvo udusenía!**

Nedovoľte deťom hrať sa s obalovým materiálom.

### **⚠ Pozor!**

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

## **Dôležité!**

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

## **Vysvetlenie symbolov na spotrebiči, resp. príslušenstve**



Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na obsluhu.



Pozor! Rotujúce nože.



Pozor! Rotujúce nadstavce.  
Nesiahajte do plniaceho otvoru.

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

## **Obsah**

|   |    |
|---|----|
| Používanie v súlade s určením.....      | 44 |
| Dôležité bezpečnostné upozornenia ..... | 44 |
| Bezpečnostné systémy.....               | 46 |
| Prehľad komponentov .....               | 47 |
| Pracovné polohy.....                    | 47 |
| Obsluha .....                           | 48 |
| Čistenie a údržba.....                  | 51 |
| Skladovanie .....                       | 52 |
| Pomoc pri poruchách.....                | 52 |
| Príklady použitia .....                 | 53 |
| Likvidácia.....                         | 54 |
| Záručné podmienky .....                 | 54 |
| Osobitné príslušenstvo .....            | 55 |

## **Bezpečnostné systémy**

### **Poistka proti náhodnému zapnutiu**

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

- misa (11) je nasadená a zakrútená až do polohy zablokovania.

### **Poistka proti opätovnému zapnutiu**

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

### **Poistka proti preťaženiu**

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

**Pre správanie pri aktivácii bezpečnostného systému pozri „Pomoc pri poruchách“.**  
Spotrebič si nevyžaduje údržbu.

## Prehľad komponentov

Vyklopte strany s obrázkami.

**Obrázok 1:**

### Základný spotrebič

- 1 Tlačidlo na odblokovanie**
- 2 Výklopné rameno**  
Funkcia „Easy Armlift“ na podporu pohybu ramena nahor (pozri „Pracovné polohy“).
- 3 Otočný spínač**  
Po vypnutí (poloha **0/off**) prejde spotrebič automaticky do optimálnej polohy na výmenu nadstavcov.  
**0/off** = Stop  
**M** = Prepínanie momentov s najvyššími otáčkami, spínač držte stlačený na požadovanú dobu mixovania.  
Stupeň **1-7**, pracovná rýchlosť:  
**1** = nízke otáčky – pomaly,  
**7** = vysoké otáčky – rýchlo.
- 4 Ukazovateľ prevádzky**  
Počas prevádzky svieti (otočný spínač na **M** alebo **1-7**). Bliká pri chybách ovládania spotrebiča. Pri aktivovaní elektronickej poistky, resp. pri poruche spotrebiča, pozri kapitolu „Pomoc pri poruchách“.
- 5 Ochranný kryt pohonu**  
Na odobratie ochranného krytu pohonu zatlačte na zadnú časť a kryt odoberte.
- 6 Pohon**  
– **krájača** a  
– **lisu na citrusy**  
Keď ich nepoužívate, nasadzte ochranný kryt pohonu.
- 7 Pohon nadstavcov**  
(miešacia metlička, šľahacia metlička, hnetací hák) a **mlynček na mäso**
- 8 Ochranný kryt pohonu mixéra**
- 9 Pohon mixéra**  
Keď mixér nepoužívate, nasadzte ochranný kryt pohonu mixéra.
- 10 Skladovanie kábla**  
Kábel skladujte v káblovom priečinku

### Misa s príslušenstvom

- 11 Antikorová misa na miešanie**
- 12 Veko**

### Nadstavce

- 13 Miešacia metlička Profi Flexi**
- 14 Šľahacia metlička Profi**
- 15 Hnetací hák s deflektorom cesta**
- 16 Taška na príslušenstvo**  
Na skladovanie nadstavcov a strúhacích kotúčov.

### Krájač

- 17 Posúvač**
- 18 Veko s plniacim hrdlom**
- 19 Strúhacie kotúče**
  - a** Obojstranný rezací kotúč – hrybý / tenký
  - b** Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný
  - c** Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný
  - d** Kotúč na zemiakové placky
- 20 Držiak kotúčov**
- 21 Kryt s vypúšťacím otvorom**

### Mixér

- 22 Nádoaba na mixovanie**
- 23 Veko**
- 24 Lievik**

## Pracovné polohy

**Obrázok 2:**

### Pozor!








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

### Upozornenie

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

### Nastavenie pracovnej polohy:

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

| Poloha | Pohon | MUM58..   |
|--------|-------|---|
| 1      | 7     |  1-5 |
|        |       |  1-7 |
|        |       |  1-3 |
| 2      | 7     | * -   |
| 3      | 6     |  3-7 |
|        |       |  3-5 |
| 4      | 9     |  5-7 |
|        | 7     |  5-7 |

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

## Obsluha

### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

### Pozor!

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

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

### Dôležité upozornenie

V tomto návode na obsluhu na nachádza nálepka s nastavovacími hodnotami pracovnej rýchlosti spotrebiča pri použití nadstavcov, resp. príslušenstva. Odporúčame, aby ste túto nálepku umiestnili na spotrebič **(obrázok 6)**.

### Príprava

- Základný spotrebič postavte na hladký a čistý podklad.
- Kábel vytiahnite do požadovanej dĺžky
- Zastrčte sieťovú zástrčku.



### Misa a nadstavce

#### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia rotujúcimi nadstavcami

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

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

Výklopným ramenom hýbte až po zastavení nadstavca.

Nepoužívané pohony vždy zakryte ochrannými krytmi.

### Pozor!

Misu používajte iba na prácu s týmto spotrebičom.

#### Miešacia metlička Profi Flexi (13)

na miešanie cesta, napr. treného cesta



#### Šľahacia metlička Profi (14)

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



#### Hnetací hák (15)


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







### Dôležitá informácia pre používanie šľahacej metličky (obrázok 4a):


Šľahacia metlička by sa mala takmer dotýkať dna, aby sa prísady optimálne premiešali. Ak to tak nie je, nastavenie výšky šľahacej metličky upravte nasledovným spôsobom:

- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2. 
- Šľahaciu metličku zasuňte do hnacieho mechanizmu až na doraz.
- Držte šľahaciu metličku a maticu vykrúťte v smere hodinových ručičiek plochým kľúčom (SW 8).
- Výšku šľahacej metličky nastavte do optimálnej výšky jej otáčaním: Otáčanie v smere hodinových ručičiek: dvíhanie. Otáčanie v protismere hodinových ručičiek: spúšťanie

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 1. 
- Skontrolujte výšku šľahacej metličky, v prípade potreby ju upravte.
- Ak je výška správne nastavená, stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2. 
- Držte šľahaciu metličku a v protismere hodinových ručičiek utiahnite maticu plochým kľúčom (SW 8).


### Práca s misou a nastavcami

#### Obrázok 4b:

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2. 
- Vloženie misy: Nasadte dopredu naklonenú misu a potom ju položte, otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým nezapadne.
- V závislosti od požadovanej úlohy nasadte do pohonu miešaciu metličku, šľahaciu metličku alebo hnetací hák, pokiaľ nezaskočí.

### Upozornenie:


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

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


### Naše odporúčanie:

- **Miešacia metlička Profi Flexi:** najprv zamiešajte na stupni 1-2, potom podľa potreby na stupni 3-5
- **Šľahacia metlička Profi:** stupeň 7, zamiešať na stupni 1
- **Hnetací hák:** najskôr zamiešať na stupni 1, miesiť na stupni 3

### Pridanie ďalších ingrediencií

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

### Po práci

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

## Krájač

### **⚠ Nebezpečenstvo poranenia**

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

### **Pozor!**

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

### **Ochrana pred preťažením**

#### **Obrázok 6:**

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

### **Obojstranný rezací kotúč – hrubý / tenký**

na rezanie ovocia a zeleniny.  
Spracovanie na stupni 5.

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



### **Pozor!**

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

### **Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný**

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

Označenie na obojstrannom strúhacom kotúči:

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



### **Pozor!**

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

### **Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný**



na strúhanie paruvých zemiakov, tvrdého syra (napr. parmezánu), vychladenej čokolády a orechov.  
Spracovanie na stupni 7.

### **Pozor!**

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

### **Kotúč na jemné strúhanie, hrubý**





Na jemné strúhanie surových zemiakov, napr. na zemiakové placky alebo knedličky.

Spracovanie na stupni 7.

### **Práca s krájačom**

#### **Obrázok 7:**

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

**Pozor!**

Zabráňte upchatiu vypúšťacieho otvoru potravinami.

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

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

**Po práci**

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

**Mixér****⚠ Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi / rotujúcim pohonom!**

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

**⚠ Nebezpečenstvo obarenia!**

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

**Pozor!**

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

**Práca s mixérom****Obrázok 8:**

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 4.
- Zložte ochranný kryt pohonu mixéra.



- Nasadíte nádobu na mixovanie (značka na držadle nádoby na mixovanie musí byť zarovnaná so značkou na základnom spotrebiči) a otočte ju nadoraz proti smeru pohybu hodinových ručičiek.
- Vložte ingrediencie. Maximálne množstvo tekutín = 1,25 l; maximálne množstvo peniacich alebo horúcich tekutín = 0,5 l; optimálne množstvo, pevné = 50 až 100 g;
- Nasadíte veko a zatočte ho proti smeru hodinových ručičiek až nadoraz do držadla mixéra. Veko musí zapadnúť.
- Nastavte otočný spínač na požadované nastavenie.

**Plnenie ďalších ingrediencií****Obrázok 8-8:**

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

**Po práci**

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

**Tip:** Odporúčame vám vyčistiť mixér okamžite po použití.

---

**Čistenie a údržba****Pozor!**

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

**Čistenie základného spotrebiča****⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

- Základný spotrebič nikdy neponárajte do vody ani ho nedržte pod tečúcou vodou. Nepoužívajte parný čistič.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Základný spotrebič a ochranný kryt pohonu utrite navlhko. V prípade potreby použite trochu umývacieho prostriedku.
- Nakoniec spotrebič utrite dosucha.

## Čistenie misy a nadstavcov

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

## Čistenie krájača

Všetky časti krájača sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

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

## Čistenie mixéra

### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi!

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

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

### Dôležité upozornenie

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

## Skladovanie

### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Ak spotrebič nepoužívate, vyťahnite sieťovú zástrčku.

#### Obrázok

- Nadstavce a strúhacie kotúče skladujte v taške na príslušenstvo.
- Tašku na príslušenstvo skladujte v mise.

## Pomoc pri poruchách

### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Pred odstraňovaním poruchy vyťahnite sieťovú zástrčku.

### Dôležité upozornenia

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

### Výklopné rameno musí byť v každej pracovnej polohe zaaretované.

Najskôr vyskúšajte problém odstrániť pomocou nasledujúcich pokynov.

### Porucha

Spotrebič nezačne pracovať.

### Odstránenie

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

### Porucha

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

### Odstránenie

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

### Porucha

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

**Odstránenie**

- Otočný spínač nastavte na **0/off**.
- Výklopné rameno umiestnite do polohy **1**.



- Spotrebič zapnite (stupeň 1).
- Spotrebič opäť vypnite.

Nadstavec zostáva stáť v polohe výmeny nadstavca.

**Porucha**

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

**Odstránenie**

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

**Dôležité upozornenie**

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

**Príklady použitia****Šľahačka**

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

**Bielky**

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

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

- 2 vajcia
- 2-3 PL horúcej vody
- 100 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 70 g múky
- 70 g škrobovej múčky
- príp. prášok do pečiva
- Ingrediencie (okrem múky a škrobovej múčky) šľahajte šľahacou metličkou asi 4-6 minút na stupni 7, pokiaľ nevznikne pena.



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

**Maximálne množstvo:** 2x základný recept

**Trené cesto:****Základný recept**

- 6 vajec
- 500 g cukru
- 1 štipka soli
- 2 balíčky vanilkového cukru alebo kôra z ½ citróna
- 500 g masla alebo margarínu (izbová teplota)
- 1000 g múky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 250 ml mlieka
- Pomocou miešacej metličky miešajte vajcia, cukor, soľ a vanilkový cukor, príp. citrónovú kôru cca 10 sekúnd na stupni 1.
- Nastavte na stupeň 5 a spracováajte cca 120 sekúnd.
- Pridajte maslo a spracováajte cca 60 sekúnd na stupni 3.
- Pridajte múku a prášok do pečiva a spracováajte cca 2 minúty na stupni 1.
- Nastavte na stupeň 3 a počas 2 minút postupne prilievajte mlieko.



**Maximálne množstvo:** 1x základný recept

**Krehké cesto****Základný recept**

- 125 g masla (izbová teplota)
  - 100-125 g cukru
  - 1 vajce
  - 1 štipka soli
  - trocha citrónovej kôry alebo vanilkový cukor
  - 250 g múky
  - príp. prášok do pečiva
  - Všetky ingrediencie šľahajte šľahacou metličkou asi ½ minúty na stupni 1, potom cca 2-3 minúty na stupni 3.
- Od 500 g múky:



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

**Maximálne množstvo:** 2x základný recept

## Kysnuté cesto

### Základný recept

- 500 g múky
- 1 vajce
- 80 g tuku (izbová teplota)
- 80 g cukru
- 200-250 ml vlažného mlieka
- 25 g čerstvého droždia alebo 1 balíček
- sušeného droždia
- kôra z ½ citróna
- 1 štipka soli
- Všetky ingrediencie spracovávajúte hnetacím hákom asi ½ minúty na stupni 1, potom cca 3-6 minút na stupni 3.

**Maximálne množstvo:** 2x základný recept



## Rezancové cesto

### Základný recept

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

**Maximálne množstvo:** 1,5x základný recept



## Chlebové cesto

### Základný recept

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



## Majonéza

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



Ingrediencie musia mať rovnakú teplotu.

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

**Majonézu rýchlo skonzumujte, neskladujte ju.**

## Likvidácia



Obal zlikvidujte ekologicky.




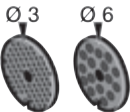
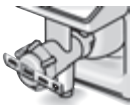

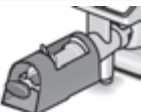


Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení. O aktuálnom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



## Záručné podmienky

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

Zmeny vyhradené.

## Osobitné príslušenstvo

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

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

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



---

## Namenska uporaba

Ta aparat je namenjen samo za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Z njim lahko meljete le tolikšne količine mesa, ki so v gospodinjstvih običajne in le tako pogosto, kot je to običajno v gospodinjstvih. Ne presegajte dovoljenih maksimalnih količin (→ »Primeri uporabe« glejte stran 66).

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

---

## Pomembni varnostni napotki

Pazljivo preberite navodila za uporabo, ravnajte v skladu z njimi in jih nato shranite! Ob predaji aparata drugi osebi priložite tudi navodila. Neupoštevanje navodil za pravilno uporabo aparata izključuje odgovornost proizvajalca za posledično nastalo škodo. Ta aparat lahko osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata. Otroci se ne smejo zadrževati v bližini aparata niti priključnega vodnika in aparata ne smejo uporabljati. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti aparata ali izvajati uporabniškega vzdrževanja.

### **Nevarnost električnega udara in požara!**

- Aparat se sme priključiti in obratovati le v skladu s podatki na tipski tablici. Aparat uporabljajte le, če priključni kabel in aparat nista poškodovana. Da bi preprečili nevarnosti, lahko popravila na aparatu, npr. menjavo poškodovanega omrežnega priključnega kabla, izvaja samo naša servisna služba.
- Aparat vklaplajte in izklaplajte izključno z vrtljivim stikalom.
- Aparata nikoli ne priključite na časovna stikala ali vtičnice na daljinsko upravljanje. Med delovanjem vedno nadzorujte aparat!
- Aparata ne odlagajte na ali v bližino vročih površin, kot so grelne plošče. Omrežni kabel ne sme priti v stik z vročimi deli in ne smete ga vleči čez ostre robove.

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

### **Nevarnost poškodb!**

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

### **Nevarnost oparin!**

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

### **Nevarnost zadušitve!**

Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

### **Pozor!**

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

## Pomembno!

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

## Razlaga simbolov na aparatu oz. priboru



Upoštevajte napotke v Navodilu za uporabo.



Previdno! Vrteča rezila.



Previdno! Vrteča orodja.  
Ne posegajte v polnilno odprtino.

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

## Vsebina

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Namenska uporaba .....           | 57 |
| Pomembni varnostni napotki ..... | 57 |
| Varnostni sistemi .....          | 59 |
| Kratek pregled .....             | 60 |
| Delovni položaji .....           | 60 |
| Čiščenje in nega .....           | 64 |
| Hramba .....                     | 65 |
| Pomoč pri motnjah .....          | 65 |
| Primeri uporabe .....            | 66 |
| Odlaganje odpadkov .....         | 67 |
| Garancijski pogoji .....         | 67 |
| Poseben pribor .....             | 68 |

## Varnostni sistemi

### Vklopna zaščita

Glejte tabelo »Delovni položaji«.

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

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

### Varovalo pred ponovnim vklopom

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

### Zaščita pred preobremenitvijo

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

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

Aparat ne potrebuje vzdrževanja.

## Kratek pregled

Prosimo, razgrnite strani s slikami.

**Slika A:**

### Osnovni aparat

#### 1 Tipka za sprostitvev

#### 2 Zasučna ročica

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

#### 3 Vrtljivo stikalo

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

**0/off** = stop

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

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

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

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

#### 4 Prikaz obratovanja

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

#### 5 Zaščitni pokrov pogona

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

#### 6 Pogon za

– **pretočni sekljalnik** in

– **ožemalnik agrumov**

Ko pogona ne uporabljate, nanj namestite zaščitni pokrov.

#### 7 Pogon za orodje

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

#### 8 Zaščitni pokrov pogona mešalnika

#### 9 Pogon za mešalnik

Ko ga ne uporabljate, nanj namestite zaščitni pokrov pogona.

#### 10 Shranjevanje kabla

kabel pospravite v predal za kabel

### Posoda s priborom

#### 11 Posoda za mešanje iz nerjavečega jekla

#### 12 Pokrov

### Orodje

#### 13 Metlica za mešanje Profi Flexi

#### 14 Metlica za stepanje Profi

#### 15 Gnetilni kavelj z odvajalnikom testa

#### 16 Torbica za pribor

Za hrambo orodja in plošč za sekljanje.

### Pretočni sekljalnik

#### 17 Tlačilnik

#### 18 Pokrov s polnilno odprtino

#### 19 Plošče za sekljanje

a Dvostranska plošča za rezanje – debelo / tanko

b Dvostranska plošča za strganje – grobo / fino

c Plošča za ribanje – srednje fino

d Plošča za grobo ribanje

#### 20 Nosilec plošč

#### 21 Ohišje z izpustno odprtino

### Mešalnik

#### 22 Lonček za mešanje

#### 23 Pokrov

#### 24 Lijak

## Delovni položaji

**Slika B:**

### Pozor!

















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

### Napotek

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

### Nastavitev delovnega položaja:

- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico premaknite v želeno lego. Premik podprite z roko.
- Zasučna ročica mora zaskočiti v želen položaj.

| Položaj |   | Pogon   | MUM58..   |     |
|---------|---|---|---|-----|
| 1       |  |  |  | 1-5 |
|         |   |   |  | 1-7 |
|         |   |   |  | 1-3 |
| 2       |  |  | *   | -   |
| 3       |  |  |  | 3-7 |
|         |   |   |  | 3-5 |
| 4       |  |  |  | 5-7 |
|         |   |  |  | 5-7 |

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

## Rokovanje

### ⚠ Nevarnost poškodb!

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

### Pozor!

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

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

### Pomembna napotek

Navodilu za uporabo je priložena nalepka z orientacijskimi vrednostmi za delovno hitrost aparata pri uporabi različnega orodja oz. pribora. Priporočamo, da nalepko nalepite na aparat (**slika 6**).

### Priprava

- Osnovni aparat postavite na gladko in čisto podlago.
- kabel izvlecite na zeleno dolžino.
- Priključite omrežni vtič.



### Posoda in orodje

#### ⚠ Nevarnost poškodb zaradi vrtečih orodij

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

Zasučno ročico premaknite šele, ko orodje povsem miruje. Pogone, ki se ne uporabljajo, vedno pokrijte z zaščitnimi pokrovi.

### Pozor!

Posodo uporabljajte le za delo s tem aparatom.

### Metlica za mešanje Profi Flexi (13)

za mešanje testa, npr. umešanega testa



### Metlica za stepanje Profi (14)

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






### Gnetilni kavelj (15)

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




### **Pomemben napotek za uporabo metlice za stepanje (slika 3):**

Z metlico za stepanje se je treba skoraj dotakniti dna posode, da se sestavine optimalno zmešajo. V nasprotnem primeru prilagodite višino metlice za stepanje na naslednji način:

- Izvlecite omrežni vtič.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 2. 
- Vstavite metlico za stepanje v pogon tako, da se zaskoči.
- Držite metlico za stepanje in z viličastim ključem (velikost 8) sprostite matico v smeri urnega kazalca.
- Nastavite optimalno višino metlice za stepanje z vrtenjem metlice: Vrtenje v smeri urnega kazalca: dvigovanje. Vrtenje v nasprotni smeri urnega kazalca: spuščanje
- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 1. 
- Preverite in po potrebi popravite višino metlice za stepanje.
- Če je višina pravilno nastavljena, pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 2. 
- Držite metlico za stepanje in z viličastim ključem (velikost 8) matico privijte v nasprotni smeri urnega kazalca.


### **Delo s posodo in orodjem**

#### **Slika 3:**

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

### **Napotek:**


Pri gnetilnem kavljju odvajalnik testa obračajte, da lahko kavelj zaskoči (**slika 3-4b**).

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


### **Naše priporočilo:**

- **Metlica za mešanje Profi Flexi:** najprej umešajte na stopnji 1-2, nato po potrebi izberite stopnjo 3-5
- **Metlica za stepanje Profi:** stopnja 7, sestavine primešajte na stopnji 1
- **Gnetilni kavelj:** sestavine najprej umešajte na stopnji 1, nato gnetite na stopnji 3

### **Dodajanje sestavin**

- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom.
  - Sestavine dodajte skozi polnilno odprtino na pokrovu.
- ali
- snemite pokrov.
  - Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 2. 
  - Napolnite sestavine.

### **Po končanem delu**

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

## Pretočni sekljalnik

### **Nevarnost poškodb**

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

Kolute za sekljanje vedno prijemajte le ob robu!

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

Ne posegajte v polnilno odprtino.

### **Pozor!**

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

### **Zaščita pred preobremenitvijo**

#### **Slika**

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

### **Dvostranska plošča za rezanje – debelo / tanko**

za rezanje sadja in zelenjave.

Obdelava na stopnji 5.

Oznaka na dvostranski plošči za rezanje:

»1« za debelo rezanje

»3« za tanko rezanje

### **Pozor!**

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

### **Dvostranska plošča za strganje – grobo / fino**

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

Obdelava na stopnji 3 ali 4.

Oznaka na dvostranski plošči za strganje:

»2« za grobo strganje

»4« za fino strganje

### **Pozor!**

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

### **Plošča za ribanje – srednje fino**

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

Obdelava na stopnji 7.

### **Pozor!**

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

### **Plošča za grobo ribanje**

Za ribanje surovega krompirja za krompirjeve polpete in zrezke, za rezanje sadja in zelenjave v debele rezine





Obdelava na stopnji 7

### **Delo s pretočnim sekljalnikom**

#### **Slika**

- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo **2**.
- Vstavite posodo: posodo vstavite tako, da je nagnjena naprej, nato pa jo namestite in zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca, da zaskoči.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo **3**.



- Snemite zaščitni pokrov s pogona pretočnega sekljalnika (**slika -5a**).
- Nosilec plošče držite na spodnjem koncu, pri tem morata obe konici kazati navzgor.
- Želena ploščo za rezanje ali strganje previdno položite na konice nosilca plošče (**slika -6a**).
- Pri dvostranskih ploščah pazite, da je zelena stran obrnjena navzgor.
- Nosilec plošče primate z zgornji konec in ga vstavite v ohišje (**slika -6b**).
- Namestite pokrov (upoštevajte oznako) in ga v smeri urnega kazalca zasukajte do konca.
- Pretočni sekljalnik namestite na pogon, kot je prikazano na **sliki -8**, in ga v smeri urnega kazalca zasukajte do konca.



- Vrtljivo stikalo postavite na priporočeno stopnjo.
- Živila, ki jih želite razrezati, vložite v polnilno odprtino in jih potiskajte s tlačilnikom.


### Pozor!

Preprečite nabiranje razrezanih živil v izpustni odprtini.

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

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

### Po končanem delu

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

## Mešalnik

### Nevarnost poškodb zaradi ostrih rezil / vrtečega pogona!

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

### Nevarnost oparin!


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

### Pozor!

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

## Delo z mešalnikom

### Slika

- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasušno ročico postavite v pozicijo 4. 
- Snemite zaščitni pokrov pogona mešalnika.
- Namestite posodo za mešanje (oznako na ročaju uravnajte z oznako na osnovnem aparatu) in jo zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca do konca.
- Napolnite sestavine.  
Maksimalna količina tekočine = 1,25 l; maksimalna količina peneče ali vroče tekočine = 0,5 l; optimalna količina za obdelavo, trde sestavine = 50 do 100 g;
- Namestite pokrov in ga v nasprotni smeri urnega kazalca do konca privijte v ročaj mešalnika. Pokrov mora zaskočiti.
- Vrtljivo stikalo obrnite na zeleno stopnjo.

### Dodajte sestavine

#### Slika

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

### Po končanem delu

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

**Nasvet:** mešalnik očistite takoj po uporabi.

---

## Čiščenje in nega

### Pozor!

Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev. Slednja lahko poškodujejo površine.

### Čiščenje osnovnega aparata

#### Nevarnost električnega udara!

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

- Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice.



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

## Čiščenje posode in orodja

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

## Čiščenje pretočnega sekljalnika

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

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

## Čiščenje mešalnika

### ⚠ Nevarnost poškodb zaradi ostrih rezil!

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

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

### Pomembna napotek

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

## Hramba

### ⚠ Nevarnost poškodb!

Ko aparata ne uporabljate, omrežni vtič izvlecite iz vtičnice.

### Slika :

- Orodja in plošče za sekljanje pospravite v torbico za pribor.
- Torbico s priborom hranite v posodi.

## Pomoč pri motnjah

### ⚠ Nevarnost poškodb!

Pred odpravo motnje omrežni vtič izvlecite iz vtičnice.

### Pomembna napotek

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

### Zasučna ročica mora biti v vsakem delovnem položaju zaskočena.

Najprej poskusite odpraviti težavo s pomočjo naslednjih napotkov.

### Motnja

Aparat ne zažene.

### Pomoč

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

### Motnja

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

### Pomoč

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

### Motnja

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

### Pomoč

- Vrtljivo stikalo obrnite na **0/off**.
- Zasučno ročico obrnite v položaj **1**.
- Vklonite aparat (stopnja 1).
- Aparat znova izklopite.



Orodje obstane v položaju za menjavo orodja.

### Motnja

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

### Pomoč

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

### Pomembna napotek

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

## Primeri uporabe

### Smetana

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



### Beljak

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



### Biskvitno testo

#### Osnovni recept

- 2 jajci
- 2-3 JŽ vroče vode
- 100 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 70 g moke
- 70 g škroba
- po potrebi pecilni prašek



- Sestavine (razen moke in škroba) penasto stepajte z metlico za stepanje pribl. 4-6 minut na stopnji 7.
- Vrtljivo stikalo obrnite na stopnjo 1 in pribl. ½ do 1 minuto po žlicah umešajte presejano moko in škrob.

**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept

### Umešano testo

#### Osnovni recept

- 6 jajc
- 500 g sladkorja
- 1 ščepec soli
- 2 zavitka vaniljevega sladkorja ali lupinica ½ limone
- 500 g masla ali margarine (sobna temperatura)
- 1000 g moke
- 1 zavitek pecilnega praška
- 250 ml mleka
- Jajca, sladkor, sol in vaniljev sladkor oz. limonino lupinico z metlico mešajte pribl. 10 sekund na stopnji 1.
- Preklopite na stopnjo 5 in mešajte še pribl. 120 sekund.
- Dodajte maslo in mešajte še pribl. 60 sekund na stopnji 3.
- Dodajte moko in pecilni prašek in mešajte pribl. 2 minuti na stopnji 1.
- Preklopite na stopnjo 3 in v naslednjih 2 minutah postopoma dodajte mleko.

**Maksimalna količina:** 1 x osnovni recept

### Krhko testo

#### Osnovni recept

- 125 g masla (sobna temperatura)
- 100-125 g sladkorja
- 1 jajce
- 1 ščepec soli
- nekaj limonine lupinice ali vaniljevega sladkorja
- 250 g moke
- po potrebi pecilni prašek



- Vse sestavine z metlico mešajte pribl. ½ minute na stopnji 1, nato pribl. 2-3 minute na stopnji 3.

Nad 500 g moke:

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

**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept

## Kvašeno testo

### Osnovni recept

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

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

**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept

## Testo za testenine

### Osnovni recept

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

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

## Krušno testo

### Osnovni recept

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

## Majoneza

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

Sestavine morajo imeti enako temperaturo.

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

**Majoneze ne smete dolgo hraniti, temveč jo hitro porabite.**



## Odlaganje odpadkov



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







## Garancijski pogoji

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

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## Poseben pribor

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

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

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

## Namjenska uporaba

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

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

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

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

---

## Važne sigurnosne napomene

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

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

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

- Aparat uključite i koristite samo prema podacima navedenim na tipskoj pločici. Aparat koristite samo onda ako na njemu i na električnom kabelu ne postoje nikakva oštećenja. Popravke aparata, npr. zamjenu oštećenog mrežnog priključnog voda, smiju obavljati samo ovlaštene serviseri kako bi se izbjegle opasne situacije.
- Uređaj uključujte i isključujte isključivo pomoću okretne sklopke.
- Aparat nikad ne priključujte na vremenski uklopni sat ili daljinski upravljane utičnice. Aparat tijekom rada uvijek držite pod nadzorom!
- Aparat nikad ne postavljajte na vruće površine ili uz njihovu blizinu, npr. grijaće ploče. Mrežni kabel ne dovodite u blizinu vrućih dijelova i ne povlačite ga preko oštih rubova.

- Osnovni aparat nikad ne uranjajte u vodu i ne stavljajte ga u perilicu posuđa. Ne koristite čistač na paru. Ne koristite aparat s vlažnim rukama.
- Aparat je potrebno nakon svake upotrebe, prilikom nedostatka nadzora, prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja i u slučaju kvarova uvijek odvojiti od strujne mreže.

### **Opasnost od ozljede!**

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

### **Opasnost od ozljeda parom!**

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

### **Opasnost od gušenja!**

Djeca nikada ne dopustite igranje s ambalažnim materijalom.

### **Pažnja!**

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

## **Važno!**

Aparat obavezno temeljito očistite nakon svakog korištenja ili nakon duljeg nekorištenja (→ »Čišćenje i njega« vidi stranicu 78).

## **Pojašnjenja simbola na uređaju odn. priboru**



Slijedite naputke iz uputa za porabu.



Oprez! Rotirajući noževi.



Oprez! Rotirajući alati.  
Ne ulazite rukama u otvor za punjenje.

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

## **Sadržaj**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Namjenska uporaba .....         | 70 |
| Važne sigurnosne napomene ..... | 70 |
| Sigurnosni sustavi .....        | 72 |
| Na jedan pogled .....           | 73 |
| Radni položaji .....            | 74 |
| Posluživanje .....              | 74 |
| Čišćenje i njega .....          | 78 |
| Skladištenje .....              | 78 |
| Pomoć u slučaju smetnji .....   | 78 |
| Primjeri primjene .....         | 79 |
| Zbrinjavanje .....              | 81 |
| Uvjeti garancije .....          | 81 |
| Poseban pribor .....            | 81 |

## **Sigurnosni sustavi**

### **Osigurač kod uključivanja**

Vidi tablicu »Radni položaji«.

Uređaj se može uključiti samo u pozicijama **1** i **3**:

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

### **Osigurač od ponovnog uključivanja**

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

### **Osigurač od preopterećenja**

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

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

Uređaj ne zahtjeva održavanje.



## Na jedan pogled

Molimo izvucite stranice za slikama.

**Slika A:**

### Osnovni uređaj

- 1 Tipka za otključavanje**
- 2 Zakretna ručka**  
»Easy Armlift«-funkcija za podupiranje kretnja ručke prema gore (vidi »Radni položaji«).
- 3 Okretna sklopka**  
Nakon isključivanja (položaj **0/off**) uređaj automatski prelazi u optimalni položaj za zamjenu alata.  
**0/off** = Stop  
**M** = Sklop za kratkotrajno s najvišim brojem okretaja, držite sklopku za miksanje tijekom željenog vremena miksanja.  
Stupanja **1-7**, radna brzina:  
**1** = niski broj okretaja – sporo,  
**7** = visoki broj okretaja – brzo.
- 4 Indikator rada uređaja**  
Svijetli tijekom rada (okretna sklopka na **M** ili **1-7**). Treperi kod grešaka u posluživanju uređaja, kod aktiviranje elektronskog osigurača odn. kod kvara uređaja, vidi poglavlje »Pomoć u slučaju smetnji«.
- 5 Zaštitni poklopac pogona**  
Za skidanje zaštitnog poklopca pogona pritisnite na stražnji dio i skinite poklopac.
- 6 Pogon za**  
– prolazni sjekač i  
– citrus sokovnik.  
Postavite zaštitni poklopac pogona kada uređaj nije u uporabi.
- 7 Pogon za alate**  
(metlica za miješanje, metlica za tučenje vrhnje, kuka za gnječiti) i **mlin za meso**
- 8 Zaštitni poklopac pogona miksera**
- 9 Pogon miksera**  
Kod nekorištenja stavite zaštitni poklopac pogona miksera.
- 10 Spremanje kabela**  
Kabel spremite u pretinac za kabel

### Posuda s priborom

- 11 Posuda za miješanje od nehrđajućeg čelika**
  - 12 Poklopac**
- ### Alati
- 13 Profesionalna Flexi metlica za miješanje**
  - 14 Profesionalna metlica za mućenje**
  - 15 Kuka za gnječiti s mehanizmom za otklanjanje tijesta**
  - 16 Torba za pribor**  
Za spremanje alata i diskova za usitnjavanje.

### Sjeckalica za hranu

- 17 Nabijač**
- 18 Poklopac s otvorom za punjenje**
- 19 Diskovi za usitnjavanje**
  - a** Okretni disk za rezanje – debelo / tanko
  - b** Okretni disk za ribanje – grubo / sitno
  - c** Disk za ribanje – srednje sitno
  - d** Disk za grubo ribanje
- 20 Nosač diskova**
- 21 Kućište s izlaznim otvorom**

### Mikser

- 22 Posuda za miješanje**
- 23 Poklopac**
- 24 Lijevak**

## Radni položaji

Slika 13:

### Pozor!

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








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

### Napomena

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

### Podešavanje radnog položaja:

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

| Položaj | Pogon za | MUM58..   |
|---------|----------|---|
| 1       | 7        |  1-5   |
|         |          |  1-7   |
|         |          |  1-3   |
| 2       | 7        | * -   |
| 3       | 6        |  3-7 |
|         |          |  3-5 |
| 4       | 9        |  5-7 |
|         | 7        |  5-7 |

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

## Posluživanje

### ⚠ Opasnost od ozljede!

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

### Pozor!

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

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

### Važna napomena

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

U ovoj uputi za uporabu se nalazi jedna naljepnica s orijentacijskim vrijednostima za radnu brzinu uređaja kod korištenja alata odn. dodatnog pribora. Preporučujemo da tu naljepnicu zalijepite na uređaj (Slika 14).

### Priprema

- Osnovni uređaj postavite na glatku i čistu podlogu.
- Izvucite kabel na željenu duljinu.
- Utaknite mrežni utikač.

### Zdjela i alati

#### ⚠ Opasnost od ozljeda od rotirajućih alata

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

Alate mijenjajte samo nakon što se stroj zaustavi - nakon isključivanja pogon kratko radi dalje i zaustavi se u poziciji za zamjenu alata. Zakretnu ručku pomičite tek nakon što se alat zaustavio.

Pogone koje ne koristite uvijek prekrijte zaštitnim poklopcima pogona.

**Pozor!**

Zdjelu koristite samo za rad s ovim uređajem.

**Profesionalna Flexi metlica za miješanje (13)**

za miješanje tijesta, npr. miješano tijesto

**Profesionalna metlica za mućenje (14)**

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

**Kuka za gnječiti (15)**

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

**Važna napomena u vezi s upotrebom metlice za mućenje (slika 4):**

Metlica za mućenje trebala bi gotovo dodirivati dno posude kako bi se sastojci optimalno izmiješali. U slučaju da nije u tom položaju, prilagodite postavke visine metlice za mućenje na sljedeći način:

- Izvucite mrežni utikač.
- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 2.
- Metlicu za miješanje umetnite u uređaj do kraja.
- Čvrsto držite metlicu za miješanje i otpustite maticu s pomoću viličastog ključa (SW 8) u smjeru kazaljke na satu.
- Namjestite metlicu za miješanje na optimalnu visinu okretanjem metlice: okretanje u smjeru kazaljke na satu: podizanje. Okretanje u smjeru suprotnom od kazaljke na satu: spuštanje
- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 1.
- Provjerite visinu metlice za miješanje i po potrebi je ispravite.
- Nakon što se visina uspješno postavi, pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 2.
- Čvrsto držite metlicu za miješanje i pritegnite maticu s pomoću viličastog



ključa (SW 8) u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

**Rad sa zdjelim i s alatima****Slika 4:**

- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 2.
- Stavljanje zdjele: Nastavite prema naprijed nagnutu zdjelu i onda ostavite, okrenite suprotno kazaljki na satu dok se ne zaglavi.
- Ovisno za vrsti prerade, metlicu za miješanje, metlicu za tući šlag ili kuku za gnječiti stavite u uređaj do kraja.

**Napomena:**

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

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

**Naša preporuka:**

- **Profesionalna Flexi metlica za miješanje:** najprije zamijesite na stupnju 1-2, a zatim po potrebi odaberite stupnjeve 3-5
- **Profesionalna metlica za mućenje:** Stupanj 7, umiješati na stupnju 1
- **Kuka za gnječiti:** prvo umiješati na stupnju 1, mijesiti na stupnju 3

**Dodavanje sastojaka**

- Uređaj isključite na okretnoj sklopki.
- Dodajte sastojke kroz otvor na poklopcu, koji služi za dopunu.
- ili
- Skinite poklopac.
- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 2.
- Punjenje sastojaka.



## Nakon rada

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



## Sjeckalica za hranu

### ⚠ Opasnost od ozljede

Ne ulazite prstima u oštre noževe i rubove diskova za usitnjavanje. Diskove za usitnjavanje primajte samo na rubu! Sjeckalicu za hranu stavljajte / skidajte samo kada je pogon zaustavljen i nakon što se izvuče strujna utičnica. Ne ulazite prstima u otvor za punjenje.

### Pozor!

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

### Zaštita od preopterećenja

#### Slika

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

### Okretni disk za rezanje – debelo / tanko



za rezanje voća i povrća.

Prerada na stupnju 5.

Oznaka na okretnom disku za rezanje:

- »1« za debelu stranu za rezanje
- »3« za tanku stranu za rezanje

## Pozor!

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

### Okretni disk za ribanje – grubo / sitno



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

Prerada na stupnju 3 ili 4.

Oznaka na okretnom disku za ribanje:

- »2« za grubu stranu za ribanje
- »4« za finu stranu za ribanje

### Pozor!

Okretni disk za ribanje nije podesan za ribanje oraha. Meki sir ribajte samo na gruboj strani na stupnju 7.

### Disk za ribanje – srednje sitno



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

Prerada na stupnju 7.

### Disk za grubo ribanje



Za ribanje sirovog krumpira, npr. za krumpirov popečak ili knedle.


Prerada na stupnju 7.

### Pozor!

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

### Rad sa sjeckalicom za hranu

#### Slika:

- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 2.
- Stavljajte zdjele: Nastavite prema naprijed nagnutu zdjelu i onda ostavite, okrenite suprotno kazaljki na satu dok se ne zaglavi.
- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 3.
- Skinite poklopac za zaštitu pogona sa pogona sjeckalice za hranu (Slika -5a).
- Nosač diska primite na donjem kraju, pri tome oba izdanka moraju pokazivati prema gore.



- Željeni disk za rezanje ili ribanje položite oprezno na izdanke nosača diskova (**Slika 4-6a**).  
Kod okretnih diskova pripazite da željena strana pokazuje prema gore.
- Nosač diskova primite na gornjem kraju i umetnite u kućište (**Slika 4-6b**).
- Stavite poklopac (pripazite na oznaku) i okrećite do kraja u smjeru kazaljke na satu.
- Stavite sjeckalicu za hranu kao što je prikazano na **slici 4-8** na pogon i do kraja zakrenite u smjeru kazaljke na satu.
- Okretnu sklopku stavite na preporučeni stupanj.
- Namirnice za preradu stavite u otvor za punjenje i pritisnite nabijačem.

### Pozor!

Izbjegavajte gomilanje rezanih namirnica na izlaznom otvoru.

**Savjet:** Za ravnomjerne rezultate rezanje namirnice prerađujte u snopovima.

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

### Nakon rada

- Uređaj isključite na okretnoj sklopki.
- Okrenite sjeckalicu za hranu u smjeru kazaljke na satu i skinite.
- Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu i skinite.
- Skinite nosač diskova s diskom. Za to pritisnite prstom odozdo na pogonsku osovinu (**Slika 4**).
- Očistite dijelove.

### Mikser

#### ⚠ Opasnost od ozljeda od oštrih noževa / rotacijskog pogona!

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

#### ⚠ Opasnost od ozljeda parom!

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

### Pozor!

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

### Rad s mikserom

#### Slika 4:

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



### Dodavanje sastojaka

#### Slika 4-8:

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

### Nakon rada

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

**Savjet:** Najbolje da mikser očistite odmah nakon uporabe.

## Čišćenje i njega

### Pozor!

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

### Čišćenje osnovnog uređaja

#### ⚠ Opasnost od strujnog udara!

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

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

### Čišćenje zdjele i alata

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

### Čišćenje sjeckalice za hranu

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

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

### Čišćenje miksera

#### ⚠ Opasnost od ozljede zbog oštrih noževa!

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

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

#### Važna napomena

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

## Skladištenje

### ⚠ Opasnost od ozljede!

Ako uređaj ne koristite, izvucite mrežni utikač.

#### Slika :

- Alate i diskove za usitnjavanje čuvajte u torbi pribora.
- Torbu pribora čuvajte u zdjeli.

## Pomoć u slučaju smetnji

### ⚠ Opasnost od ozljede!

Prije uklanjanja kvara, izvucite mrežni utikač.

#### Važna napomena

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

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

Kao prvo pokušajte ukloniti nastali problem uz pomoć slijedećih napomena.

#### Smetnja

Uređaj se ne pokreće.

#### Pomoć

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

#### Smetnja

Uređaj se isključuje tijekom uporabe. Osigurač protiv preopterećenja je aktivan. Prerađivano je previše namirnica istovremeno.

#### Pomoć

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

**Smetnja**

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

**Pomoć**

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



Alat ostane stajati u položaju za zamjenu alata.

**Smetnja**

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

**Pomoć**

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

**Važna napomena**

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

**Primjeri primjene****Tučeno vrhnje**

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

**Bjelanjak**

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

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

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

**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept

**Miješano tijesto****Osnovni recept**

- 6 jaja
- 500 g šećera
- 1 vrh noža soli
- 2 paketića vanili šećera ili kora od ½ limuna
- 500 g maslaca ili margarina (sobna temperatura)
- 1000 g brašna
- 1 paketić praška za pecivo
- 250 ml mlijeka
- Jaja, šećer, sol i vanili šećer odn. koru od limuna oko 10 sekundundi na stupnju 1 pomiješajte pomoću metlice za miješanje.
- Na stupanj 5 staviti i oko 120 sekundi obrađivati.
- Dodajte maslac i obrađujte oko 60 sekundi na stupnju 3.
- Dodajte brašna i praška za pecivo i obrađujte oko 2 minute na stupnju 1.
- Stavite na stupanj 3 i unutar 2 minute postupno dodajte mlijeko.

**Maksimalna količina:** 1 x osnovni recept



## Prhko tijesto

### Osnovni recept

- 125 g maslaca
- (sobna temperatura)
- 100-125 g šećera
- 1 jaje
- 1 vrh noža soli
- nešto kore od limuna ili vanili šećera
- 250 g brašna
- eventualno prašak za pecivo

- Sve sastojke miješajte oko ½ minute na razini 1, a zatim oko 2-3 minute na razini 3 pomoću metlice za miješanje.

Od 500 g brašna:

- Sastojke obrađujte pomoću kuke za gnječiti oko ½ minute na stupnju 1, potom oko 3-4 minute na razini 3.

**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept



## Tijesto za tjesteninu

### Osnovni recept

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

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



## Tijesto za kruh

### Osnovni recept

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



## Dizano tijesto

### Osnovni recept

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

**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept



## Majoneza

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

Sastojci moraju imati istu temperaturu.

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

**Majonezu brzo potrošite, nemojte je spremati.**





## Zbrinjavanje



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

## Uvjeti garancije

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

Pridržavamo pravo na izmjene.

## Poseban pribor

|   |   |   |
|---|---|---|
|     | <b>MUZ5ZP1</b><br>Citrus sokućnik                                       | Za cijedenje naranči, limuna i grejpfruta.  |
|     | <b>MUZ5CC1</b><br>Rezalno kockica                                       | Za rezanje voća i povrća na ravnomjerno velike kockice                              |
|    | <b>MUZ5FW1</b><br>Mlin za meso  | Za sjeckanje svježeg mesa za tartar ili mesne štruce.                               |
|   | <b>MUZ4LS1</b><br>Komplet rupičastih diskova sitno (3 mm), grubo (6 mm) | Za mlin za meso MUZ5FW1.<br>Sitno za paštete i namaze, grubo za kobasice i slaninu. |
|  | <b>MUZ45SV1</b><br>Nastavak za štrcane kekse                            | Za mlin za meso MUZ5FW1.<br>Sa metalnim predloškom za 4 različite oblike peciva.    |
|  | <b>MUZ45RV1</b><br>Nastavak za ribanje                                  | Za mlin za meso MUZ5FW1.<br>Za ribanje oraha, badema, čokolade i suhog peciva.      |

|  |   |   |
|--|---|---|
|    | <p><b>MUZ45FV1</b><br/>Nastavak za sokovnik</p>                     | <p>Za mlin za meso MUZ5FW1.<br/>Za prešanje bobica osim malina, rajčica i šipka u kašu. Istovremeno se npr. ribiz automatski čisti od peteljki i koštica.</p> |
|    | <p><b>MUZ45PS1</b><br/>Disk za pomfrit</p>                          | <p>Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1.<br/>Za rezanje sirovog krumpira za pomfrit.</p>  |
|    | <p><b>MUZ45AG1</b><br/>Disk za azijsko povrće</p>                   | <p>Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1.<br/>Reže voće i povrće na tanke trake za azijska jela od povrća.</p>   |
|    | <p><b>MUZ45RS1</b><br/>Disk za grubo ribanje</p>                    | <p>Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1.<br/>Za ribanje sirovog krumpira, npr. za krumpirov popečak ili knedle.</p>   |
|    | <p><b>MUZ45KP1</b><br/>Disk za krumpirov popečak</p>                | <p>Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1.<br/>Za ribanje sirovog krumpira za krumpirov popečak, za rezanje voća i povrća na debele ploške.</p>                       |
|    | <p><b>MUZ5ER2</b><br/>Posuda za miješanje od nehrđajućeg čelika</p> | <p>U zdjeli se može obraditi do 750 g brašna plus sastojci.</p>   |
|    | <p><b>MUZ5KR1</b><br/>Plastična zdjela za miješanje</p>             | <p>U zdjeli se može obraditi do 750 g brašna plus sastojci.</p>   |
|   | <p><b>MUZ5MX1</b><br/>Plastični nastavak za mikser</p>              | <p>Za miješanje pića, za piriranje voća i povrća, za pripremu majoneze, za usitnjavanje voća i oraha, za drobljenje kockica leda.</p>                         |
|  | <p><b>MUZ5MM1</b><br/>Multimikser</p>                               | <p>Za sjeckanje bilja, povrća, jabuka i mesa, za ribanje mrkve, rotkvice i sira, za ribanje oraha i ohlađene čokolade.</p>                                    |

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

## Namensko korišćenje

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

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

Uređaj je namenjen za mešanje, mešenje i mućenje namirnica.

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

Nipošto nemojte koristiti dodatni pribor za druge uređaje.

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

## Važne napomene za bezbednost

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

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

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

- Uređaj sme da se priključi i koristi samo prema podacima na tipskoj pločici. Uređaj koristite samo ako kabl za napajanje i uređaj nisu oštećeni. Popravke na uređaju, kao što je npr. zamena oštećenog mrežnog kabla, sme da vrši samo naša servisna služba, kako bi se izbegle moguće opasnosti.
- Uključivanje i isključivanje uređaja vršite samo obrtnim prekidačem.
- Uređaj nipošto nemojte priključivati na vremenske prekidače ili utičnice sa daljinskim upravljačem. Obavezno nadgledajte uređaj u toku rada!
- Uređaj nemojte postavljati na vrelе površine, npr. ringle, ili u njihovoj blizini. Mrežni kabl ne sme da dođe u kontakt sa vrućim površinama ili da se prevlači preko oštih ivica.

- Osnovni uređaj nipošto nemojte uranjati u vodu ili stavljati u mašinu za pranje posuđa. Nemojte koristiti čistač na paru. Uređajem nipošto nemojte rukovati mokrim rukama.
- Uređaj mora da bude odvojen od mrežnog napajanja nakon svake upotrebe, kada je bez nadzora, pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja i u slučaju pojave smetnji.

### **⚠ Opasnost od povrede!**

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

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

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

### **⚠ Opasnost od gušenja!**

Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa ambalažnim materijalom.

**⚠ Pažnja!**

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

**⚠ Važno!**

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

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

Pratite uputstva iz uputstva za upotrebu.



Oprez! Rotirajući noževi.



Oprez! Rotirajući alat.

Ne stavljajte ruke u otvor za dopunjavanje.

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

**Sadržaj**

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

**Sigurnosni sistemi****Zaštita od uključivanja**

Pogledajte tabelu „Radni položaji“.

Uređaj se može uključiti samo u položajima **1** i **3**:

- kada se posuda (11) postavi i zavrne tako da se uglati.

**Zaštita od ponovnog uključivanja**

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

**Zaštita od preopterećenja**

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

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

Ovaj uređaj ne zahteva održavanje.

## Pregled

Otvorite stranice sa slikama.

**Slika A:**

### Osnovni uređaj

#### 1 Taster za otpuštanje

#### 2 Zakretna ručica

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

#### 3 Obrtni prekidač

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

**0/off** = Zaustavljanje

**M** = Trenutno uključivanje sa maksimalnim brojem obrtaja, fiksiranje prekidača na željeno vreme miksanja.

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

**1** = niži broj obrtaja – sporo,

**7** = viši broj obrtaja – brzo.

#### 4 Prikaz rada

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

#### 5 Zaštitni poklopac pogona

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

#### 6 Pogon za

– protočnu seckalicu i

– cediljku za agrume

Kada se ne koristi, postaviti zaštitni poklopac za pogon.

#### 7 Pogon za pribore

(metlice za mešanje, metlice za mućenje, metlice za mešenje)

i mlin za meso

#### 8 Zaštitni poklopac za pogon miksera

#### 9 Pogon za mikser

Kada se ne koristi, postaviti zaštitni poklopac za mikser.

#### 10 Skladištenje kabla

Kabl odložiti u odeljku za kabl

### Činija sa priborom

#### 11 Posuda za mešanje od inoksa

#### 12 Poklopac

### Pribori

#### 13 Metlice za mešanje Profi Flexi

#### 14 Metlice za mućenje Profi

#### 15 Metlice sa mešenjem sa deflektorom testa

#### 16 Dodatna torbica

Za čuvanje pribora i ploča za seckanje.

### Protočna seckalica

#### 17 Potiskivač

#### 18 Poklopac sa otvorom za punjenje

#### 19 Ploče za seckanje

a Ploča za rezanje i okretanje – krupna / sitna

b Ploča za rendanje i okretanje – krupna / sitna

c Ploča za rendanje – srednje sitna

d Ploča za grubo rendanje

#### 20 Nosač ploče

#### 21 Kućište sa ispusnim otvorom

### Mikser

#### 22 Posuda za mućenje

#### 23 Poklopac

#### 24 Levak

## Radni položaji

**Slika B:**

### Pažnja!

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

















### Napomena

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

### Podešavanja radnog položaja:

■ Pritisnite taster za otpuštanje i pomerite zakretnu ručicu. Kretanje podržavajte rukom.

■ Zakretnu ručicu pomerite na željeni položaj tako da se uglavi.

| Položaj |   | Pogon |   | MUM58..   |     |
|---------|---|-------|---|---|-----|
| 1       |  | 7     |  |  | 1-5 |
|         |   |       |   |  | 1-7 |
|         |   |       |   |  | 1-3 |
| 2       |  | 7     |  | *   | -   |
| 3       |  | 6     |  |  | 3-7 |
|         |   |       |   |  | 3-5 |
| 4       |  | 9     |  |  | 5-7 |
|         |   | 7     |  |  | 5-7 |

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

## Rukovanje

### **⚠ Opasnost od povrede!**

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

### **Pažnja!**

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

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

### **Važna napomena**

U ovom uputstvu za upotrebu se nalazi nalepnica sa orijentacionim vrednostima za radnu brzinu uređaja pri korišćenju pribora, odn. dodatka. Preporučujemo da ovu nalepnicu zalepите na uređaj (**slika 6**).

### **Priprema**

- Osnovni uređaj postaviti na ravnu i čistu površinu.
- Izvucite željenu dužinu kabla.
- Utaknite mrežni utikač.



### **Činija i pribor**

#### **⚠ Opasnost od povrede rotirajućim alatom**

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

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

Zakretnu ručicu pomeriti samo nakon zaustavljanja pribora.

Pogone koji se ne koriste obavezno pokrijte zaštitnim poklopcima pogona.

### **Pažnja!**

Činiju koristiti samo za rad sa ovim uređajem.

#### **Metlice za mešanje Profi Flexi (13)**

za mešanje testa, npr. mućenog testa



#### **Metlice za mućenje Profi (14)**

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






#### **Metlice za mešenje (15)**

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




### Važna napomena u vezi sa upotrebom metlice za mućenje (slika ):

Metlica za mućenje bi trebalo skoro da dodiruje dno posude da bi se sastojci optimalno izmešali. Ukoliko to nije slučaj, podešavanje visine metlice za mućenje podesite na sledeći način:


- Izvucite mrežni utikač.
- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 2. 
- Metlicu za mućenje postavite u pogon do kraja.
- Čvrsto držite metlicu za mućenje i pomoću ključa za navrtke (SW 8) navrtku odvrnite okretanjem u smeru kazaljke na satu.
- Visinu metlice za mućenje optimalno podesite okretanjem metlice: Okretanje u smeru kretanja kazaljke na satu: podizanje. Okretanje suprotno od smera kretanja kazaljke na satu: spuštanje
- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 1. 
- Proverite visinu metlice za mućenje i ispravite je ako je potrebno.
- Ako je visina ispravno podešena, pritisnite taster za otključavanje i zakretnu ručicu postavite u položaj 2. 
- Čvrsto držite metlicu za mućenje i pomoću ključa za navrtke (SW 8) navrtku pritegnite okretanjem suprotno od smera kazaljke na satu.


### Rad sa činijom i priborima

#### Slika :

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

### Napomena:


Kod metlica za mešanje, deflektor testa okrećite dok metlice za mešanje ne budu mogle da se uglave (**slika -4b**).

- Potrebne sastojke sipajte u činiju.
- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 1. 
- Postavite poklopac.
- Podesite obrtni prekidač na željeni stepen.


### Naša preporuka:

- **Metlice za mešanje Profi Flexi:** najpre izaberite stepen mešanja 1-2, a zatim po potrebi stepen 3-5
- **Metlice za mućenje Profi:** Step 7, a umešavanje na stepenu 1
- **Metlice za mešanje:** prvo izaberite umešavanje na stepenu 1, a mesite na stepenu 3

### Sipanje sastojaka

- Isključite uređaj pomoću obrtnog prekidača.
- Sastojke sipajte kroz otvor za punjenje. ili
- Skinite poklopac.
- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 2. 
- Sipajte sastojke.

### Nakon rada

- Isključite uređaj pomoću obrtnog prekidača.
- Izvucite mrežni utikač.
- Skinite poklopac.
- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 2. 
- Izvadite pribor iz pogona.
- Uklonite činiju.
- Očistite sve delove, pogledajte „Čišćenje i nega“.



## Protočna seckalica

### **⚠ Opasnost od povrede**

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

Protočnu seckalicu postavljati / skidati samo kada pogon miruje i kada je mrežni utikač izvučen iz napajanja.

Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.

### **Pažnja!**

Protočnu seckalicu koristite samo u potpuno sastavljenom stanju. Protočnu seckalicu nikad ne sastavljajte na osnovnom uređaju. Protočnu seckalicu uključite samo naznačenom radnom položaju.

### **Zaštita od preopterećenja**

#### **Slika :**

Da bi se izbegla veća oštećenja protočne seckalice, koja mogu nastati usled preopterećenja, na pogonsku osovinu protočne seckalice je napravljen zarez (prethodno određena tačka lomljenja).

U slučaju preopterećenja, pogonska osovina se lomi na ovom mestu. Novi nosač ploče sa pogonskim vratilom može se nabaviti preko korisničkog servisa.

### **Ploča za rezanje i okretanje – krupna / sitna**



za rezanje voća i povrća.

Obrada na stepenu 5.

Oznaka na ploči za rezanje i okretanje:

„1“ za stranu za deblje rezanje

„3“ za stranu za tanje rezanje

### **Pažnja!**

Ploča za rezanje i okretanje nije namenjena za rezanje tvrdog sira, hleba, lepinja i čokolade. Kuvane, nebrašnaste krompire, seći samo kada su ohlađeni.

### **Ploča za rendanje i okretanje – krupna / sitna**



Za rendanje povrća, voća i sira, osim tvrdog sira (npr. parmezan).

Obrada na stepenu 3 ili 4.

Oznaka na ploči za rendanje i okretanje:

„2“ za stranu za krupno rendanje

„4“ za stranu za sitno rendanje

### **Pažnja!**

Ploča za rendanje i okretanje nije pogodna za rendanje orašastog voća. Meki sir rendati samo stranom za krupno rendanje na stepenu 7.

### **Ploča za rendanje – srednje sitna**



za rendanje sirovog krompira, tvrdog sira (npr. parmezan), ohlađene čokolade i orašastog voća.

Obrada na stepenu 7.

### **Pažnja!**

Ploča za rendanje nije namenjena za rendanje mekog i polutvrdog sira.

### **Ploča za grubo rendanje**









Za rendanje sirovog krompira, npr. za krompir palačinke ili valjuške.

Obrada na stepenu 7.

### **Rad sa protočnom seckalicom**

#### **Slika :**

- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj **2**. 
- Postavljanje posude: Postavite posudu nagnutu prema napred, a zatim je spustite i okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se ne uglati.
- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj **3**. 
- Uklonite zaštitni poklopac sa pogona protočne seckalice (**slika -5a**).
- Nosač ploče čvrsto uhvatite odozdo tako da oba vrha budu okrenuta nagore.
- Izabrane ploče za seckanje ili rendanje pažljivo postavite na vrhove nosača ploče (**slika -6a**).
- Kod ploča koje se okreću vodite računa o tome da željena strana bude okrenuta nagore.
- Nosač ploče uhvatite na gornjem kraju i postavite u kućište (**slika -6b**).
- Postavite poklopac (obratite pažnju na oznaku) i okrenite ga do kraja u smeru kazaljke na satu.
- Postavite protočnu seckalicu na pogon, kao što je pokazano na **slici -8** i okrenite je do kraja u smeru kazaljke na satu.

- Podesite obrtni prekidač na preporučeni stepen.
- Potrebne namirnice sipajte u otvor za punjenje i pomerite ih potiskivačem.

### Pažnja!

Nemojte dozvoliti da seckana namirnica zaostane u izlaznom otvoru.

**Savet:** Za ravnomerne rezultate seckanja, tanke namirnice za seckanje obrađujte u snopovima.

**Napomena:** Ako se namirnica zaglavi u protočnoj seckalici, isključite kuhinjski uređaj, izvucite mrežni utikač, sačekajte da se pogon zaustavi, skinite poklopac protočne seckalice i ispraznite otvor za punjenje.

### Nakon rada

- Isključite uređaj pomoću obrtnog prekidača.
- Okrenite protočnu seckalicu u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
- Okrenite poklopac u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
- Skinite nosač ploče zajedno sa pločom. Da biste to uradili, prstom odozdo pritisnite pogonsko vratilo (**slika 4**).
- Očistite delove.

### Mikser

#### **⚠ Opasnost od povrede oštrim noževima / rotirajućim pogonom!**

Ne stavljajte ruke u postavljeni mikser! Mikser sme da se postavlja / vadi samo kada pogon uređaja miruje! Mikser koristite samo u sastavljenom stanju i sa postavljenim poklopcem.

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


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

### Pažnja!

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

### Rad sa mikserom

#### Slika 4:

- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 4. 
- Skinite zaštitni poklopac za pogon miksera.
- Postavite posudu za mućenje (oznaka na dršci treba da se poklapa sa oznakom na uređaju) i okrenite je do kraja suprotno od smeru kazaljke na satu.
- Sipajte sastojke.  
Maksimalna količina tečnosti = 1,25 litra; maksimalna količina penušave ili vruće tečnosti = 0,5 litara; optimalna količina za obradu, čvrsta materija = 50 do 100 grama;
- Postavite poklopac i u drški miksera ga okrenite do kraja suprotno od smeru kazaljke na satu. Poklopac mora biti uglavljen.
- Podesite obrtni prekidač na željeni stepen.

### Sipanje sastojaka

#### Slika 4-8:

- Isključite uređaj pomoću obrtnog prekidača.
- Skinite poklopac i sipajte sastojke ili
- Izvadite levak i čvrste sastojke, jedan po jedan, sipajte u otvor za punjenje ili
- Tečne sastojke sipajte kroz levak.

### Nakon rada

- Isključite uređaj pomoću obrtnog prekidača.
- Okrenite mikser u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.

**Savet:** Mikser je najbolje očistiti odmah nakon upotrebe.

## Čišćenje i nega

### Pažnja!

Nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva za čišćenje. Površine se mogu oštetiti.

### Čišćenje osnovnog uređaja

#### ⚠ Opasnost od strujnog udara!

Osnovni uređaj nikada ne potapajte u vodu i ne držite pod tekućom vodom. Ne upotrebljavate paračistač.

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

### Čišćenje činije i pribora

Činija i pribor su otporni na pranje u mašini za pranje sudova. Ne zaglavljujte plastične delove u mašinu za pranje sudova, jer se mogu trajno deformisati za vreme pranja!

### Čišćenje protočne seckalice

Svi delovi protočne seckalice su otporni na pranje u mašini za pranje sudova.

**Savet:** Za uklanjanje crvenog taloga nakon obrade, npr. šargarepe, nanosite malo jestivog ulja na krpu i time obrišite protočnu seckalicu (ali ne i ploče za seckanje). Zatim isperite protočnu seckalicu.

### Čišćenje miksera

#### ⚠ Opasnost od povrede oštrim noževima!

Ne dodirujte noževe miksera golim rukama. Posuda miksera, poklopac i levak su otporni na pranje u mašini za pranje sudova.

**Savet:** Nakon obrade tečnosti, često je dovoljno da se mikser očisti bez vađenja iz uređaja. Tada sipajte malo vode sa deterdžentom u postavljeni mikser. Uključite mikser na par sekundi (stepen **M**). Tu vodu isipajte, a zatim mikser isperite čistom vodom.

#### Važna napomena

Toricu za čuvanje očistite po potrebi. Pridržavajte se uputstava za negu koja su naznačena u torbici.

## Čuvanje

#### ⚠ Opasnost od povrede!

Kada uređaj ne koristite, izvucite mrežni utikač.

#### Slika

- Pribore i ploče za seckanje čuvajte u torbici za dodatke.
- Torbicu za dodatke čuvajte u činiji.

## Pomoć u slučaju smetnji

#### ⚠ Opasnost od povrede!

Pre otklanjanja smetnje, izvucite mrežni utikač.

#### Važna napomena

Greška u rukovanju uređajem, aktiviranje elektronskih zaštita, odn. kvar uređaja, signaliziraju se treptanjem indikatora rada.

#### Zakretna ručica u svakom radnom položaju mora biti uglavljena.

Nastali problem prvo pokušajte da otklonite prema sledećim uputstvima.

#### Smetnja

Uređaj se ne pokreće.

#### Pomoć

- Proverite napon napajanja.
- Proverite mrežni utikač.
- Proverite zakretnu ručicu. Pravilan položaj? Uglavljeno?
- Mikser, odn. činiju fiksirajte okretanjem do kraja.
- Postavite poklopac miksera i fiksirajte okretanjem do kraja.
- Zaštitni poklopac pogona ne postavljajte na nekorisćene pogone.
- Zaštita od ponovnog uključivanja je aktivna. Podesite obrtni prekidač uređaja na položaj **0/off**, a zatim ga vratite na željeni stepen.

### Smetnja

Uređaj se isključio tokom korišćenja. Zaštita od preopterećenja je aktivirana. Istovremeno je obrađivano previše namirnica.

#### Pomoć

- Isključite uređaj.
- Smanjite količinu za obradu.
- Dozvoljena maksimalna količina (vidi deo „Primeri primene“) se ne sme prekoračiti!

### Smetnja

Taster za otpuštanje je slučajno pritisnut u toku rada. Zakretna ručica se pomera nagore. Pogon se isključuje, ali se ne zaustavlja u položaju za zamenu pribora.

#### Pomoć

- Obrtni prekidač podesite na **0/off**.
  - Zakretnu ručicu dovedite u položaj **1**.
  - Uključite uređaj (stepen 1).
  - Ponovo isključite uređaj.
- Pribor ostaje u položaju za zamenu pribora.



### Smetnja

Mikser ne počinje da radi ili se ne pokreće tokom korišćenja, pogon „bruji“. Nož je blokirao.

#### Pomoć

- Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač.
- Izvadite mikser i uklonite prepreku.
- Ponovo postavite mikser.
- Uključite uređaj.

### Važna napomena

Ako vam ne pođe za rukom da otklonite smetnju, obratite se korisničkom servisu.

---

## Primeri primene

### Šlag

- 100-600 g
- Šlag mutite 1½ do 4 minuta na stepenu 7 - u zavisnosti od količine i svojstava šlaga - pomoću metlica za mućenje.



### Belanac

- 1 do 8 belanaca
- Belanac mutite 4 do 6 minuta na stepenu 7 pomoću metlica za mućenje.



### Biskvit testo

#### Osnovni recept

- 2 jaja
- 2-3 supene kašike vruće vode
- 100 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 70 g brašna
- 70 g skrobnog brašna
- Prašak za pecivo, po potrebi
- Sastojke (osim brašna i skrobnog brašna) mutite oko 4-6 minuta na stepenu 7 pomoću metlica za mućenje dok smesa ne postane penasta.
- Obrtni prekidač podesite na stepen 1 i, kašiku po kašiku, umešavajte prosejano brašno i skrobno brašno oko ½ do 1 minuta.



**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept

### Mučeno testo

#### Osnovni recept

- 6 jaja
- 500 g šećera
- 1 prstohvat soli
- 2 kesice vanilin šećera ili kora od ½ limuna
- 500 g maslaca ili margarina (sobna temperatura)
- 1000 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 250 ml mleka
- Jaja, šećer, so i vanilin šećer, odn. kora limuna, metlicom za mešanje mešajte oko 10 sekundi na stepenu 1.
- Podesite stepen 5 i mešajte oko 120 sekundi.
- Dodajte maslac i oko 60 sekundi mešajte na stepenu 3.
- Dodajte brašno i prašak za pecivo i oko 2 minuta mešajte na stepenu 1.
- Podesite stepen 3 i tokom 2 minuta postepeno dodajte mleko.



**Maksimalna količina:** 1 x osnovni recept

## Prhko testo

### Osnovni recept

- 125 g maslaca
- (sobna temperatura)
- 100-125 g šećera
- 1 jaje
- 1 prstohvat soli
- malo limunove kore ili vanilin šećera
- 250 g brašna
- Prašak za pecivo, po potrebi

- Metlicama za mešanje mešajte sve sastojke oko ½ minuta na stepenu 1, zatim oko 2-3 minuta na stepenu 3.

Više od 500 g brašna:

- Metlicama za mešanje sve sastojke mesite oko ½ minuta na stepenu 1, zatim oko 3-4 minuta na stepenu 3.

**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept



## Testo sa kvascem

### Osnovni recept

- 500 g brašna
- 1 jaje
- 80 g masti (sobna temperatura)
- 80 g šećera
- 200-250 ml toplog mleka
- 25 g svežeg kvasca ili 1 kesica
- suvog kvasca
- Kora od ½ limuna
- 1 prstohvat soli

- Metlicama za mešanje sve sastojke mesite oko ½ minuta na stepenu 1, zatim oko 3-6 minuta na stepenu 3.

**Maksimalna količina:** 2 x osnovni recept



## Testo za testeninu

### Osnovni recept

- 300 g brašna
- 3 jaja
- 1-2 supene kašike (10-20 g) hladne vode, po potrebi
- Sve sastojke mesite oko 3 do 5 minuta na stepenu 3 dok ne zamesite testo.

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



## Testo za hleb

### Osnovni recept

- 1000 g brašna
- 3 kesice suvog kvasca
- 2 kašičice soli
- 660 ml tople vode



- Metlicama za mešanje sve sastojke mesite oko ½ minuta na stepenu 1, zatim oko 4-5 minuta na stepenu 3.

## Majonez

- 2 jaja
- 2 kašičice senfa
- ¼ l ulja
- 2 supene kašike soka od limuna ili sirća
- 1 prstohvat soli
- 1 prstohvat šećera



Sastojci moraju biti na istoj temperaturi.

- Sastojke (osim ulja) mešajte u mikseru nekoliko sekundi na stepenu 3 ili 4.
- Mikser prebacite na stepen 7 i ulje postepeno sipajte kroz levak i mešajte sve dok majonez ne emulgira.

**Majonez utrošite u kraćem periodu, ne skladištite ga.**

## Odlaganje na otpad






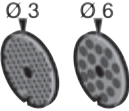


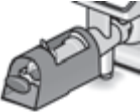


Ambalažu odložite u otpad na ekološki prihvatljiv način. Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji. O mogućnostima odlaganja na otpad informišite se kod specijalizovanog trgovca.

## Uslovi garancije

Uslove garancije za ovaj aparat definiše naše predstavništvo u zemlji u kojoj se prodaje. Informacije o ovim uslovima možete dobiti u prodavnici u kojoj ste kupili aparat. U slučaju reklamacije pod uslovima ove garancije, neophodno je dostaviti fiskalni račun ili fakturu.

Prava na izmene zadržana.

## Specijalan pribor

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

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <b>MUZ45RS1</b><br>Ploča za grubo<br>rendanje             | Za protočnu seckalicu MUZ5DS1.<br>Za rendanje sirovog krompira, npr. za krompir palačinke<br>ili valjuške.  |
|  | <b>MUZ45KP1</b><br>Ploča za<br>pljeskavice od<br>krompira | Za protočnu seckalicu MUZ5DS1.<br>Za rendanje sirovog krompira za prženi ribani krompir<br>i pljeskavice od krompira, za rezanje voća i povrća na<br>deblje kriške. |
|  | <b>MUZ5ER2</b><br>Posuda za<br>mešanje od<br>inoksa       | U posudi se može obrađivati do 750 g brašna i<br>sastojaka.   |
|  | <b>MUZ5KR1</b><br>Posuda za<br>mešanje od<br>plastike     | U posudi se može obrađivati do 750 g brašna i<br>sastojaka.   |
|  | <b>MUZ5MX1</b><br>Dodatak za<br>mikser od<br>plastike     | Za miksiranje napitaka, pasiranje voća i povrća,<br>pripremu majoneza, seckanje voća i oraha, za mrvljenje<br>kockica leda.   |
|  | <b>MUZ5MM1</b><br>Višenamenski<br>mikser                  | Za seckanje začinskog bilja, povrća, jabuka i mesa, za<br>rendanje šargarepa, rotkvica i sira, za mlevenje oraha<br>i hladne čokolade.                              |

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

## Përdorimi sipas rregullave

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

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

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

## Udhëzime të rëndësishme për sigurinë

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

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

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

- Vini pajisjen në prizë dhe përdoreni vetëm në përputhje me të dhënat në pllakën e specifikimeve. Përdorimi lejohet vetëm nëse nuk konstatohen dëmtime të kabllor ose pajisjes. Riparime të pajisjes, p.sh. ndryshimi i një kabllorje të lidhjes në rrjet, duhet të bëhen vetëm nëpërmjet shërbimit tonë të klientit, për të shmangur rreziqet.
- Fikeni dhe ndizeni pajisjen vetëm duke përdorur çelësin rrotullues.
- Mos e vendosni kurrë pajisjen në priza me kronometër ose të telekomanduara. Gjatë funksionimit gjithmonë mbajeni parasysh pajisjen!



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

### **Rrezik dëmtimi!**

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

### **Rrezik përvëlimi!**

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

### **Rrezik asfiksie!**

Mos i lini fëmijët të luajnë me materialet e ambalazhimit.

### **Kujdes!**

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

### **E rëndësishme!**

Pastrojeni pajisjen mirë pas çdo përdorimi ose pasi ka kaluar një kohë e gjatë pa e përdorur (→ „Pastrimi dhe kujdesi“ shih faqen 104).

### **Shpjegues i simboleve në pajisje / aksesorë**



Ndiqui këshillat në udhëzuesin e përdorimit.



Kujdes! Thikë rrotulluese.



Kujdes! Vegël rrotulluese.

Mos e kapni pajisjen në vendin ku futen lëngjet.

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

## Përmbajtja

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

## Sisteme sigurie

### Butoni i komandimit

Shih tabelën „Pozicionet e punës“.

Pajisja ndizet vetëm në pozicionet **1** dhe **3**:

- kur tasi (11) është vendosur dhe rrotulluar derisa të futet në vendin e vet.

### Butoni i rikomandimit

Nëse ndërpritet energjia, pajisja mbetet e ndezur, por motori nuk fillon të punojë kur rikthehet energjia. Për të rindezur pajisjen, rrotulloni çelësin rrotullues te pozicioni **0/off**, pastaj shtypni butonin e ndezjes.

### Mbrojtësi i mbingarkesës

Nëse motori fiket vetë gjatë përdorimit, është aktivizuar mbrojtësi i mbingarkesës. Një shkak i mundshëm mund të jetë përpunimi i një sasive tepër të madhe ushqimi njëherësh.

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

Pajisja nuk kërkon mirëmbajtje shërbimi.

## Një vështrim i shpejtë

Ju lutemi hapni faqet e figurës.

**Figura A:**

**Njësia bazë**

**1 Butoni i lëshimit**

**2 Rotori**

Funksioni „Easy Armlift“ për të mbështetur ngritjen lart të rotorit (shih „Pozicionet e punës“).

**3 Çelësi rrotullues**

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

**0/off** = Stop

**M** = Ndezje e menjëhershme në shpejtësinë maksimale, mbajeni çelësin të shtypur për kohëzgjatjen e nevojshme të përzierjes.

Niveli **1-7**, Shpejtësia e punës:

**1** = shpejtësi e vogël – ngadalë,

**7** = shpejtësi e lartë – shpejt.

**4 Treguesi i procesit**

Ndizet gjatë kohës që është në funksion (çelësi rrotullues në **M** ose **1-7**). Pulson nëse ka gabime në përdorimin e pajisjes, nëse është bllokuar siguresa elektronike, ose nëse pajisja ka defekt, shih kapitullin „Ndreqja e defekteve“.

**5 Kapaku i motorit**

Për të hequr kapakun e motorit, shtypni në anën e pasme dhe hiqni kapakun.

**6 Mekanizmi i**

– **grimcuesit me ushqim të vazhueshëm** dhe

– **shtrydhëses së limonit**

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

**7 Mekanizmi për veglat**

(Teli përzierës, teli rrahës, çengeli i ngjeshjes) dhe **grirësja e mishit**

**8 Kapaku mbrojtës i mekanizmit të mikserit**

**9 Mekanizëm për mikser**

Në rast mospërdorimi, vendosni kapakun mbrojtës të mikserit.

**10 Ruajtja e kabllos**

Ruajeni kabllo në dhomëzën përkatëse

**Cilindri dhe aksesorët**

**11 Cilindri përzierës prej inoksi**

**12 Kapaku**

**Veglat**

**13 Tel përzierës, profesional dhe fleksibël**

**14 Tel rrahës profesional**

**15 Çengeli i ngjeshjes me tërheqës brumi**

**16 Çanta e aksesorëve**

Për ruajtjen e veglave dhe disqeve të grimcimit.

**Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm**

**17 Cilindri i ngjeshjes**

**18 Kapaku me tubin e mbushjes**

**19 Disqet e copëtimit**

**a** Disk prerës i kthyeshëm – i trashë / i hollë

**b** Disk copëtimit i kthyeshëm – i trashë (i ashpër) / i imët

**c** Disk rende – mesatar

**d** Disku rende, i trashë

**20 Mbajtësi i disqeve**

**21 Kuti me valvul**

**Mikser**

**22 Ena e mikserit**

**23 Kapaku**

**24 Hinka**

## Pozicionet e punës

**Figura B:**

**Kujdes!**








Para se të përdorni pajisjen, vendoseni veglën / aksesorin në mekanizmin dhe pozicionin e duhur dhe vini pajisjen në punë, siç tregohet në tabelë. Rotori duhet të fiksohet në çdo pozicion pune.

**Udhëzim**

Rotori është i pajisur me funksionin „Easy Armlift“, i cili mbështet ngritjen e tij.

**Përzgjedhjet e pozicionit të punës:**

- Shtypni butonin e takimit dhe lëvizni rotorin. Ndhimoheni lëvizjen me njëren dorë.
- Lëvizeni rotorin derisa të kapet në pozicionin e kërkuar.

| Pozicioni | Motori | MUM58..   |
|-----------|--------|---|
| 1         | 7      |  1-5 |
|           |        |  1-7 |
|           |        |  1-3 |
| 2         | 7      | * -   |
| 3         | 6      |  3-7 |
|           |        |  3-5 |
| 4         | 9      |  5-7 |
|           | 7      |  5-7 |

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

## Përdorimi

### ⚠ Rrezik dëmtimi!

Futeni spinën në prizë vetëm pasi të jenë kryer të gjitha përgatitjet për përdorimin e pajisjes.

### Kujdes!

Mos e përdorni pajisjen pa vënë në pozicionin e duhur një vegël / aksesor. Mos e përdorni pajisjen bosh. Mos e ekspozoni pajisjen dhe aksesorët ndaj burimeve të nxehtësisë. Pjesët nuk janë të përshtatshme për përdorim në mikrovalë.

- Para përdorimit për herë të parë, pastroni mirë pajisjen dhe aksesorët, shih „Pastrimi dhe kujdesi“.

## Udhëzim i rëndësishëm

Në këto udhëzime përdorimi gjendet një etiketë që përmban vlerat referencë për shpejtësinë e pajisjes gjatë përdorimit të veglave ose aksesorëve. Ju sugjerojmë ta ngjitni këtë etiketë në pajisje (**Figura 6**).

## Përgatitja

- Vendoseni njësinë bazë mbi një sipërfaqe të lëmuar dhe të pastër.
- Tërhiqeni kabllon në gjatësinë e dëshiruar.
- Fusni spinën në prizë.



## Ena dhe veglat

### ⚠ Rrezik lëndimi nga vegla rrotulluese

Mos e kapni asnjëherë çelësin gjatë kohës që pajisja është në punë. Punononi vetëm me kapakun (12) të vendosur!

Mos i ndërroni veglat derisa mekanizmi të ketë ndaluar plotësisht – pasi fiket pajisja, mekanizmi rrotullohet vazhdon të lëvizë edhe për pak kohë dhe më pas qëndron në pozicionin e ndërrimit të veglës.

Mos e lëvizni rotorin derisa vegla të ketë ndaluar plotësisht.

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

### Kujdes!

Përdoreni enën vetëm në këtë pajisje.

### Tel përzierës, profesional dhe fleksibël (13)

për përzierjen e brumit, p.sh. brumë për kek



### Tel rrahës profesional (14)

për rrahjen e të bardhës së vezëve, ajkës së qumështit dhe brumërave të lehta, p.sh. brumi për biskota






### Çengeli i ngjeshjes (15)

për ngjeshjen e brumërave të rënda dhe për përzierjen e përbërësve që nuk duhen prerë (p.sh. rrushi i thatë, copëza çokollate)




## Këshillë e rëndësishme për përdorimin e telit rrahës (figura 4):

Teli rrahës pothuajse duhet ta prekë fundin e enës, në mënyrë që përbërësit të përzihen në mënyrën më të mirë. Nëse nuk është kështu, përshtatni rregullimin e lartësisë së telit rrahës si më poshtë:

- Hiqni spinën nga priza.
- Shtypni butonin e zhblokimit dhe vendosni krahun e rrotullimit në pozicionin 2. 
- Shtyni telin rrahës brenda në motor deri në fund sa të mos lëvizë më.
- Mbani të palëvizur telin rrahës dhe lironi dadon me anë të çelësit fiso (madhësia 8) duke e rrotulluar në drejtimin orar.
- Rregulloni lartësinë optimale të telit rrahës duke e rrotulluar telin: Rrrotullimi në drejtimin orar: Ngritje. Rrotullimi në drejtimin kundërorar: Ulje
- Shtypni butonin e zhblokimit dhe vendosni krahun e rrotullimit në pozicionin 1. 
- Kontrolloni lartësinë e telit rrahës dhe korrigjoni nëse nevojitet.
- Kur të jetë vendosur lartësia e duhur, shtypni butonin e zhblokimit dhe vendosni krahun e rrotullimit në pozicionin 2. 
- Mbani të palëvizur telin rrahës dhe shtrëngoni dadon me anë të çelësit fiso (madhësia 8) duke e rrotulluar në drejtimin kundërorar.

## Puna me enën dhe veglat


### Figura 5:

- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2. 
- Vendosni enën: Anojeni enën në drejtim para dhe vendoseni, dhe më pas rrotullojeni në drejtim kundërorar derisa të bllokohet.
- Në varësi të përpunimit, vendosni në mekanizëm përkatësisht telin përzierës, telin rrahës ose çengelin e ngjeshjes derisa të bllokohen në vendin e vet.

## Udhëzim:

Gjatë përdorimit të çengelit të ngjeshjes, rrotulloni tërheqësin e brumit derisa çengeli i brumit të bllokohet në pozicionin e vet

### (Figura 4-4b).

- Hidhni në enë përbërësit për përpunim.
- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 1. 
- Vendosni kapakun.
- Vendoseni çelësin rrotullues në nivelin e dëshiruar.


## Rekomandimi ynë:

- **Tel përzierës, profesional dhe fleksibël:** fillimisht përzieni me cilësimin 1-2, pastaj me cilësimin 3-5, sipas nevojës
- **Tel rrahës profesional:** Niveli 7, përzieni përbërësit e shtuar në nivelin 1
- **Çengeli i ngjeshjes:** në fillim përzieni në nivelin 1, më pas zgjidhni nivelin 3


## Shtimi i përbërësve

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrotullim.
- Shtoni përbërësit nëpërmjet vrimës në kapak.

ose

- Hiqni kapakun.
- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2. 
- Shtoni përbërësit.

## Pas punës

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrotullim.
- Hiqni spinën nga priza.
- Hiqni kapakun.
- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2. 
- Hiqeni veglën nga mekanizmi.
- Hiqeni enën.
- Pastroni të gjitha pjesët, shih „Pastrimi dhe kujdesi“.

## Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm

### ⚠ Rrezik dëmtimi

Mos i fusni duart te thikat dhe pjesët e mprehta të diskut të copëtimit. Kapini disqet e copëtimit vetëm në skaje! Mos e vendosni / hiqni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm pa ndaluar plotësisht mekanizmi dhe pa hequr spinën nga priza.

Mos i fusni duart në enën e mbushjes.

### Kujdes!

Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm duhet të montohet plotësisht para se të pëdoret. Mos e montoni asnjëherë grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në njësinë bazë. Përdorni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm vetëm në pozicionin e treguar.

### Ruajtja ndaj mbingarkesës

#### Figura 6:

Për të parandaluar dëmtime të mëdha të pajisjes suaj në rast kur ka mbingarkesë të grimcuesit, boshti (shasia) e mekanizmit ka një pikë thyerjeje. Në rast mbingarkese, boshti i mekanizmit thyhet në këtë pikë. Por boshti i ri mekanizmit mund të gjendet lehtësisht në pikën e shërbimit të klientit.

### Disku prerës i kthyeshëm – trashë / hollë



për prerjen e frutave dhe perimeve. Përpunimi në nivelin 5.

Përshkrimi në diskun prerës të kthyeshëm: „1“ për anën e trashë të prerjes „3“ për anën e hollë të prerjes

### Kujdes!

Disku prerës i kthyeshëm nuk është përshtatshëm për prerjen e djathit të fortë, bukës, panineve dhe çokolatës. Pritni patatet e ziera të forta vetëm kur janë të ftohta.

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



për prerjen e perimeve, frutave dhe djathit, përveç djathit të fortë (p.sh. parmixhano).

Përpunimi në nivelin 3 ose 4.

Përshkrimi në diskun copëtues të kthyeshëm:

„2“ për anën e trashë

„4“ për anën e imët

### Kujdes!

Disku copëtues i kthyeshëm nuk është i përshtatshëm për copëtimin e arrave / lajthive. Përdorni vetëm anën e trashë të copëtimit në nivelin 7 për copëtimin e djathit të butë.

### Disk rende – mesatar



për prerjen me rende të patateve të paziera, djathit të fortë (p.sh. parmixhano), çokolatave të nxjerra nga frigoriferi dhe arrave / lajthive.

Përpunimi në nivelin 7.

### Kujdes!

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

### Disku rende, i trashë



Për grirjen në rende të patateve të paziera, p.sh. për qofte patatesh ose brumca.

Përpunimi në nivelin 7.

### Puna me grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm

#### Figura 7:

- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2.
- Vendosni enën: Anojeni enën me drejtim para dhe vendoseni, më pas rrotullojeni në drejtim kundërorar derisa të bllokohet.
- Shtypni butonin e zhbllokimit dhe vendosni krahun e rrotullimit në pozicionin 3.
- Hiqeni kapakun mbrojtës të mekanizmit nga mekanizmi i grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm (Figura 8-5a).



- Shtrengojeni fort mbajtësin e diskut nga cepi i poshtëm, ndërkohë që të dyja majat janë të drejtuara lart.
- Vendosni me kujdes diskut për prerje ose për grirje me rende në majë të mbajtësit të diskut (**Figura 4-6a**). Në disqet e kthyeshme kini kujdes që ana e dëshiruar të jetë në drejtimin lart.
- Kapeni mbajtësin e diskut në anën e sipërme dhe vendoseni në kuti (**Figura 4-6b**).
- Vendoseni kapakun (kini parasysh shënimin) dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bllokohet.
- **Siç tregohet në figurën 4-8**, vendoseni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në mekanizëm dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bllokohet.
- Vendosni çelësin rrotullues në nivelin e rekomanduar.
- Futni ushqimet që do të përpunohen në tubin e mbushjes dhe shtypni me cilindrin përkatës.

### Kujdes!

Shmangni bllokimin e tubit dalës me copëza të prera.

**Këshillë:** për të pasur rezultate të njëjta prerjeje, përpunojini përbërësit e hollë në grupe.

**Udhëzim:** Nëse ushqimi për përpunim ngjitet në grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm, fikeni pajisjen, hiqeni nga priza, prisni derisa të ndalojë plotësisht mekanizmi, hiqni kapakun e grimcuesit dhe zbrazni tubin e mbushjes.

### Pas punës

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrotullim.
- Rrotullojeni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
- Rrotullojeni kapakun në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
- Hiqni mbajtësin e disqeve dhe diskut. Përveç kësaj, shtypni me gisht nga poshtë nga boshti i mekanizmit (**Figura 4**).
- Pastroni pjesët.

## Mikseri

### ⚠ Rrezik dëmtimi nga thikat e mprehta / mekanizmi rrotullues!

Mos e prekni mikserin e hapur! Hiqeni / vendoseni mikserin vetëm nëse ka ndaluar plotësisht! Mikseri duhet të përdoret vetëm kur është i montuar dhe i mbyllur me kapak.

### ⚠ Rrezik përvëlimi!

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

### Kujdes!

Mikseri mund të dëmtohet. Mos përpunoni përbërës të ngrirë (kubë akulli). Mos e përdorni mikserin bosh.

### Puna me mikserin

#### Figura 4:

- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 4.
- Hiqni kapakun mbrojtës të motorit të mikserit.
- Vendosni enën e mikserit (përputheni shenjën në dorezë me shenjën në pajisjen bazë) dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bllokohet.
- Shtoni përbërësit.
  - Sasia maksimale e lëngët = 1,25 litra;
  - Sasia maksimale e lëngjëve të valuara ose të nxehta = 0,5 litra;
  - sasia optimale e përpunimit, përbërës të ngurtë = 50 deri 100 gramë;
- Vendosni kapakun dhe rrotullojeni në drejtim kundërorar derisa të bllokohet. Çelësi rrotullues duhet të jetë vendosur në gradacionin e dëshiruar.
- Vendoseni çelësin rrotullues në nivelin e dëshiruar.



### Shtimi i përbërësve

#### Figura 4-8:

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

### Pas punës

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrotullim.
- Rrotullojeni mikserin në drejtim orar dhe hiqeni.

**Këshillë:** rekomandohet që pajisja të pastrohet direkt pas përdorimit.

---

## Pastrimi dhe kujdesi

### Kujdes!

Mos përdorni asnjë solucion larës gjëryes. Sipërfaqet mund të dëmtohen.

### Pastrojeni njësinë bazë

#### **⚠ Rrezik goditjeje nga rryma elektrike!**

Mos e zhytni kurrë në ujë njësinë bazë dhe mos e mbani poshtë ujit të rrjedhshëm.

Mos përdorni pastrues me avull.

- Hiqni spinën nga priza.
- Pastrojeni njësinë bazë dhe kapakun mbrojtës të motorit me një leckë të njomë. Nëse është e nevojshme, përdorni pak solucion larës.
- Së fundmi, thajeni pajisjen me peshqir.

### Pastrimi i enëve dhe veglave

Enët dhe veglat janë të përshtatshme për larje në enëlarëse. Mos i vendosni pjesët plastike në enëlarëse sipër njëra-tjetrës, pasi gjatë procesit të larjes mund të mbeten pjesë pa u larë!

### Pastrimi i grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm

Të gjitha pjesët e grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm janë të përshtatshme për larje në enëlarëse.

**Këshillë:** Për të hequr ngjyrën e kuqe që mbetet pas përpunimit të perimeve të tilla si karota, hidhni pak vaj gatimi në një peshqir dhe fërkojeni me të grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm (jo disqet e copëtimit). Më pas, shpëlani grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm.

### Pastrimi i mikserit

#### **⚠ Rrezik prerjeje nga thika të mprehta!**

Mos e prekni thikën e mikserit direkt me duar. Ena e mikserit, kapaku dhe hinka janë të përshtatshme për larje në enëlarëse.

**Këshillë:** Pas përpunimit të lëngjeve, shpesh mikseri mund të pastrohet pa u hequr nga pajisja. Për këtë, hidhni pak solucion larës në mikserin e vendosur. Ndizeni mikserin për pak sekonda (niveli **M**). Zbrazeni ujin e pastrimit dhe shpërlajeni mikserin me ujë të pastër.

#### **Udhëzim i rëndësishëm**

Pastrimi i çantës së aksesorëve, nëse është e nevojshme. Shihni udhëzimet e kujdesit në etiketën e çantës.

---

## Ruajtja

#### **⚠ Rrezik dëmtimi!**

Hiqeni spinën nga priza gjatë kohës që nuk e përdorni pajisjen.

#### **Figura 1:**

- Vendosini veglat dhe disqet e prerjes në çantën e aksesorëve.
- Vendoseni çantën e aksesorëve në enën e pajisjes.

---

## Ndreqja e defekteve

#### **⚠ Rrezik dëmtimi!**

Hiqeni spinën nga priza përpara se të riparoni një defekt.

#### **Udhëzim i rëndësishëm**

Treguesi i funksionimit pulson nëse ka gabim funksionimi të pajisjes, nëse është djegur një siguresë elektronike apo nëse ka defekt të pajisjes.

#### **Rotori duhet të fiksohet në çdo pozicion pune.**

Mundoheni në fillim të eliminoni problemin e paraqitur bazuar në udhëzimet e mëposhtme.

#### **Defekti**

Pajisja nuk ndizet.



**Ndrejja**

- Kontrolloni furnizimin me energji.
- Kontrolloni siguresat e rrejtit.
- Kontrolloni rotorin.  
Pozicioni i saktë? I kyçur?
- Rrotulloni fort mikserin ose enën derisa të kyçet.
- Vendoseni kapakun e mikserit dhe shtrëngojeni derisa të puthitet mirë.
- Vendosni kapakun mbrojtës të mekanizmit mbi mekanizmat që nuk janë në përdorim.
- Butoni i sigurisë është aktiv. Vendoseni pajisjen në pozicionin **0/off** dhe më pas rikthejeni në nivelin e dëshiruar.

**Defekti**

Pajisja fiket gjatë përdorimit. Siguresa e mbingarkesës është aktive. Po përpunohet sasi e tepërt ushqimi në të njëjten kohë.

**Ndrejja**

- Fikni pajisjen.
- Pakësoni sasinë e ushqimit që po përpunohet.
- Mos i tejkaloji sasi të lejueshme (shih „Shembuj përdorimi“)!)

**Defekti**

Butoni i takimit u aktivizua aksidentalisht gjatë kohës që motori ishte në punë. Rotori lëviz në drejtimin lart. Motori fiket, por nuk qëndron i ndalur në pozicionin e ndërrimit të veglave.

**Ndrejja**

- Vendoseni çelësin rrotullues në pozicionin **0/off**.

- Silleni rotorin në pozicionin 1.
  - Ndizni pajisjen (niveli 1).
  - Fikeni përsëri pajisjen.
- Vegla ka mbetur pa lëvizur në pozicionin e ndërrimit të veglave.

**Defekti**

Mikseri nuk ndizet ose ka mbetur pa lëvizur gjatë përdorimit, motori „po uturin“. Thika është bllokuar.

**Ndrejja**

- Fikni pajisjen dhe hiqni spinën nga priza.
- Hiqeni mikserin nga pajisja dhe largoni pengesën.
- Vendoseni përsëri mikserin.
- Ndizeni pajisjen.

**Udhëzim i rëndësishëm**

Nëse nuk mund ta mënjaroni vetë defektin, ju lutemi drejtojeni shërbimit të klientit.

**Shembuj përdorimi****Ajkë qumështi**

- 100-600 g
- Përpunojeni ajkën e qumështim me telin e rrahjes për 1½ deri 4 minuta në nivelin 7 - në varësi të sasisë dhe veçorive të ajkës.

**E bardha e vezës**

- 1 deri 8 të bardha vezësh
- Përpunojeni të bardhën e vezës me telin rrahës për 4 deri 6 minuta në nivelin 7.

**Brumë për biskota****Receta bazë**

- 2 vezë
- 2-3 lugë gjelle ujë të nxehtë
- 100 g sheqer
- 1 paketë sheqer vanilje
- 70 g miell
- 70 g niseshte
- sodë buke, nëse kërkohet
- Rrihni të gjithë përbërësit (përveç miellit dhe niseshtesë) me telin rrahës për rreth 4-6 minuta në nivelin 7 derisa të formohet shkumë.
- Vendosni çelësin në nivelin 1 dhe shtoni me lugë miellin dhe niseshtenë e situar për rreth ½ deri në 1 minutë.



**Sasia maksimale:** 2 x receta bazë

**Brumë keku****Receta bazë**

- 6 vezë
- 500 g sheqer
- 1 pisk kripë
- 2 paketë sheqer vanilje ose lëkurën e ½ limoni
- 500 g gjalpë ose margarinë (në temperaturën e dhomës)
- 1000 g miell
- 1 paketë sodë buke
- 250 ml qumësht



- Përzieni me telin përzierës vezët, sheqerin, kripën dhe sheqerin e vaniljes ose lëkurën e limonit për 10 sekonda në nivelin 1.
- Vendoseni pajisjen në nivelin 5 dhe përpunoni përbërësit për rreth 120 sekonda.
- Shtoni gjalpin dhe përpunoni përbërësit për rreth 60 sekonda në nivelin 3.
- Shtoni miellin dhe sodën e bukës dhe përpunoni përbërësit për rreth 2 minuta në nivelin 1.
- Vendoseni pajisjen në nivelin 3 dhe shtoni dalëngadalë qumështin brenda 2 minutave.

**Sasia maksimale:** 1 x recetë bazë

## Brumë i shkrifët

### Receta bazë

- 125 g gjalpë (në temperaturën e dhomës)
- 100-125 g sheqer
- 1 vezë
- 1 pisk kripë
- pak lëkurë limoni ose sheqer vanilje
- 250 g miell
- sodë buke, nëse kërkohet
- Përzieni të gjithë përbërësit me telin përzierës për rreth ½ minuta në nivelin 1, pastaj rreth 2-3 minuta në nivelin 3.

Nga 500 g miell:

- Ngjishni përbërësit me çengel in e ngjeshjes për rreth ½ minuta në nivelin 1 dhe pastaj për rreth 3-4 minuta në nivelin 3.

**Sasia maksimale:** 2 x receta bazë

## Brumë me maja

### Receta bazë

- 500 g miell
- 1 vezë
- 80 g dhjamë (në temperaturën e dhomës)
- 80 g sheqer
- 200-250 ml qumësht i vakët
- 25 g maja e frekskët ose 1 paketë
- maja e thatë
- lëkura e ½ limoni
- 1 pisk kripë

- Ngjishni të gjithë përbërësit me çengel in e ngjeshjes për rreth ½ minuta në nivelin 1 dhe pastaj rreth 3-6 minuta në nivelin 3.

**Sasia maksimale:** 2 x receta bazë

## Brumë për makarona

### Receta bazë

- 300 g miell
- 3 vezë
- sipas nevojës, 1-2 lugë gjelle (10-20 g) ujë të ftohtë

- Përpunoni të gjithë përbërësit për rreth 3 deri 5 minuta në nivelin 3 derisa të ngjishet brumi.

**Sasia maksimale:** 1,5 x receta bazë

## Brumë buke

### Receta bazë

- 1000 g miell
- 3 paketa maja e thatë
- 2 lugë gjelle kripë
- 660 ml ujë i ngrohtë
- Ngjishni të gjithë përbërësit me çengel in e ngjeshjes për rreth ½ minuta në nivelin 1 dhe pastaj rreth 4-5 minuta në nivelin 3.

## Majonezë

- 2 vezë
- 2 lugë gjelle mustardë
- ¼ l vaj
- 2 lugë gjelle lëng limoni ose uthull
- 1 pisk kripë
- 1 pisk sheqer

Përbërësit duhet të kenë temperaturë të njëjtë.

- Përpunoni në mikser të gjithë përbërësit (përveç vajit) për disa sekonda në nivelin 3 ose 4.

- Ndizeni mikserin në nivelin 7, hidhni vajin me ngadalë përmes hinkës dhe vazhdoni ta përzieni derisa të fillojë emulsioni i majonezës.

**Konsumojeni shpejt majonezën, mos e ruani.**



## Menaxhimi e mbetjeve



Respektoni kërkesat për mjedisin gjatë hedhjes së ambalazhit.






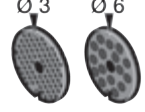
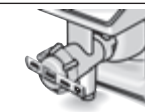
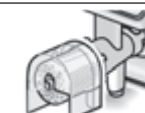
Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Udhëzimi jep kuadrin ligjor për te drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE. Ju lutemi, merrni informacion nga shitësi i specializuar për mënyrat aktuale të diferencimit të mbetjeve.

## Kushtet e garancisë

Kushtet e garancisë për këtë pajisje janë kushtet e përcaktuara nga përfaqësuesi ynë në shtetin e shitjes. Detaje në lidhje me këto kushte mund t'i merrni nga shitësi nga i cili blini pajisjen. Në rast se ngrihet ndonjë pretendim në bazë të kushteve të kësaj garancie, duhet të lëshohet aktshitja ose fatura.

Rezervohet e drejta e ndryshimeve.

## Aksesorët

|  |   |   |
|--|---|---|
|    | <b>MUZ5ZP1</b><br>Shtrydhës limoni                                    | Për shtrydhjen e portokajve, limonave dhe grejfrutit.   |
|    | <b>MUZ5CC1</b><br>Prerës në kube                                      | Për të prerë perime dhe fruta në kube me madhësi të njëjtë  |
|   | <b>MUZ5FW1</b><br>Grirëse mishi                                       | Për të grirë mish të freskët për tartar ose mish të grirë të pjekur.  |
|  | <b>MUZ4LS1</b><br>Set disqesh me vrima i imët (3 mm), i trashë (6 mm) | Për grirësen e mishit MUZ5FW1.<br>E imët për pastete, e ashpër për salsaçe dhe proshutë.                        |
|  | <b>MUZ45SV1</b><br>Injektuese brumi                                   | Për grirësen e mishit MUZ5FW1.<br>Me shablone metali për 4 forma të ndryshme paste.                             |
|  | <b>MUZ45RV1</b><br>Rende  | Për grirësen e mishit MUZ5FW1.<br>Për grirjen në rende të arrave / lajthive, bajameve, çokollatës dhe bukëzave. |

|   |   |   |
|---|---|---|
|     | <b>MUZ45FV1</b><br>Aksesori i shtrydhjes së frutave | Për grirësen e mishit MUZ5FW1.<br>Për shtrydhjen e manave të tokës, përveç mjedrës, domateve dhe kokrrave të trëndafilit të egër për pure. Kërcelli dhe bërthamat e boronicave, p.sh. rrushit pa fara, largohen në mënyrë automatike. |
|     | <b>MUZ45PS1</b><br>Disku i patateve të skuqura      | Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1.<br>Për prerjen e patateve të skuqura.  |
|     | <b>MUZ45AG1</b><br>Disku i perimeve aziatike        | Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1.<br>Pret hollë perime dhe fruta për të gatuar specialitete aziatike.  |
|     | <b>MUZ45RS1</b><br>Disku rende, i trashë            | Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1.<br>Për grirjen në rende të patateve të paziera, p.sh. për qofte patatesh ose brumca.   |
|     | <b>MUZ45KP1</b><br>Disku për kroketa patatesh       | Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1.<br>Për grirjen në rende të patateve për fërgim dhe kroketa, për prerjen e perimeve dhe frutava në feta të trasha.  |
|     | <b>MUZ5ER2</b><br>Cilindri përzierës prej inoksi    | Në këtë enë mund të përpunohen deri në 750 g miell, plus përbërësit.  |
|     | <b>MUZ5KR1</b><br>Cilindri përzierës prej plastike  | Në këtë enë mund të përpunohen deri në 750 g miell, plus përbërësit.  |
|   | <b>MUZ5MX1</b><br>Elementi i mikserit prej plastike | Për përzierje të pijeve, për të bërë pure perimesh dhe frutash, për përgatitjen e majonezës, për grimcimin e frutave dhe arrave, për shkrifërimin e kubeve të akulit.   |
|  | <b>MUZ5MM1</b><br>Multimikseri                      | Për grirjen e bimëve aromatike, perimeve, mollëve dhe mishit, për copëtimin e patateve, karotave, rrepës dhe djathit, për grirjen në rende të arrave dhe çokollatës së ftohtë.  |

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

---

## Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja.

Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket

(→ „Alkalmazási példák” lásd: 119. oldal).

A készülék élelmiszerek keverésére, gyúrására és felverésére alkalmas. A készüléket nem szabad más anyagok vagy tárgyak feldolgozására használni. A gyártó által engedélyezett további tartozékok használatával egyéb alkalmazások is lehetségesek.

A készüléket csak az engedélyezett eredeti alkatrészekkel és tartozékokkal használja. Soha ne használja más készülékek tartozékait.

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

---

## Fontos biztonsági előírások

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

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

### **⚠️ Áramütés veszélye és tűzveszély!**

- A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. Csak akkor használja, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan. A készülék javítását, pl. sérült hálózati csatlakozóvezeték cseréjét, csakis a vevőszolgálatunk végezheti, hogy a veszélyek elkerülhetők legyenek.
- A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval kapcsolja be és ki.
- A készüléket soha ne csatlakoztassa időzített kapcsolókhoz vagy távvezérelhető csatlakozóaljzatokhoz. Üzem közben mindig felügyelje a készüléket!

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

### **Sérülésveszély!**

- Mielőtt kicserélné az üzemeltetés közben mozgó tartozékokat vagy kiegészítő alkatrészeket, kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos hálózatról. Kikapcsolás után a hajtómű még rövid ideig tovább működik. Várjon, amíg a hajtómű teljesen leáll.
- A lengőkar állását ne változtassa meg, ha a készülék be van kapcsolva.
- A szerszámokat csak akkor működtesse, ha be van helyezve a tál, fel van téve a fedél és fel vannak rakva a hajtóművek védőfedelei. Ha tartozékot használ, a mindenkori utasítás szerint helyezze be, ill. fel a tálat, a fedelet és hajtómű-védőfedeleket!
- A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba vagy a betöltőnyílásba. Ne nyúljon be valamilyen tárggyal (pl. fakanállal) a tálba vagy a betöltőnyílásba. Tartsa kezét, haját, ruháját és egyéb eszközöket távol a forgó alkatrészekről.
- Soha ne használjon egyszerre szerszámokat és tartozékokat vagy 2 tartozékot. Tartozékok használata esetén tartsa be ennek, valamint a mindenkori mellékelt használati útmutatónak az előírásait.
- A tartozékot csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A tartozékot soha ne az alapgépen szerelje össze. A tartozékot csak az arra szánt munkahelyzetben használja.
- Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!
- A keverőkést ne fogja meg pusztán kézzel.
- Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixfeltétet soha ne használja felhelyezett fedél nélkül.
- Legyen elővigyázatos az éles kések használata, a tartály ürítése és tisztítása közben.

### **Forrázásveszély!**

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

**⚠ Fulladásveszély!**

Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

**⚠ Figyelem!**

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

**⚠ Fontos!**

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

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

Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.



Vigyázat! Forgó kések.



Vigyázat! Forgó szerszámok.  
Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

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

---

## Tartalom

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Rendeltetésszerű használat .....  | 109 |
| Fontos biztonsági előírások ..... | 109 |
| Biztonsági rendszerek .....       | 112 |
| A készülék részei .....           | 112 |
| Munkapozíciók .....               | 113 |
| Kezelés .....                     | 113 |
| Tisztítás és ápolás .....         | 117 |
| Tárolás .....                     | 118 |
| Segítség üzemzavar esetén .....   | 118 |
| Alkalmazási példák .....          | 119 |
| Ártalmatlanítás .....             | 120 |
| Garanciális feltételek .....      | 120 |
| Kiegészítő tartozékok .....       | 121 |

## Biztonsági rendszerek

### Bekapcsolásgátló

Lásd a „Munkapozíciók” táblázatot.

A készülék az **1-es** és **3-as** pozícióban csak ekkor kapcsolható be:

- ha a tálat (11) betette és bekattanásig elfordította.

### Újrabekapcsolás elleni védelem

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, de a motor az áramszünet után nem lép újra működésbe. Az ismételt bekapcsoláshoz forgassa a forgókapcsolót **0/off** állásba, azután kapcsolja be.

### Túlterhelés elleni védelem

Ha a motor használat közben magától leáll, a túlterhelés elleni védelem aktiválódik.

Lehetséges ok túl nagy mennyiségű élelmiszer egyidejű feldolgozása.

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

A készülék nem igényel karbantartást.

## A készülék részei

Kérjük, hajtsa ki a képes oldalakat.

**Á** ábra:

### Alapgép

#### 1 Kioldógomb

#### 2 Lengőkar

„Easy Armlift” funkció a felfelé történő karmozgás elősegítéséhez (lásd „Munkapozíciók”).

#### 3 Forgókapcsoló

Kikapcsolás után (**0/off** állás) a készülék automatikusan a szerszámok cseréjéhez megfelelő helyzetbe áll.

**0/off** = leállítás

**M** = pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.

**1-7** fokozat, munkasebesség:

**1** = alacsony fordulatszám – lassú,

**7** = magas fordulatszám – gyors.

#### 4 Működésjelző

Üzem közben világít (forgókapcsoló

**M** vagy **1-7** állásban). Villog, ha a

készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték, illetve a készülék meghibásodása esetén, lásd a „Segítség üzemzavar esetén” fejezetet.

#### 5 Hajtómű-védőfedél

A hajtómű védőfedelének levételéhez nyomja meg a hátsó részt és vegye le a fedelet.

#### 6 Hajtómű a

– **szeletelőhöz** és a

– **citrusgyümölcs-préshez**

Ha nem használja a készüléket, helyezze fel a hajtómű védőfedelét.

#### 7 Hajtómű a szerszámokhoz

(keverőszár, habverőszár, dagasztószár) és a **húsdarálóhoz**

#### 8 Turmixgép-hajtómű védőfedél

#### 9 Hajtómű a turmixgéphez

Ha nem használja, helyezze fel a turmixgép-hajtómű védőfedelét.

#### 10 Kábel tárolás

A kábelt a kábelrekeszben tároljuk

### Tál tartozékokkal

#### 11 Nemesacél keverőtál

#### 12 Fedél

### Szerszámok

#### 13 „Profi Flexi” keverőszár

#### 14 „Profi” habverőszár

#### 15 Dagasztószár téztaterelővel

#### 16 Tartozéktáska

A szerszámok és aprítótárcsák tárolásához.

### Szeletelő

#### 17 Tömöseszköz

#### 18 Fedél betöltőnyílással

#### 19 Aprítótárcsák

**a** Forgó-vágótárcsa – vastag / vékony

**b** Forgó-örlőtárcsa – durva / finom

**c** Örlőtárcsa – közepes finomságú

**d** Örlőtárcsa, durva

#### 20 Tárcsatartó

#### 21 Ház kifolyónyílással



**Turmixfeltét**  
**22 Turmixpohár**  
**23 Fedél**  
**24 Tölcsér**

## Munkapozíciók

**☒** ábra:

### Figyelem!

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






A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.





### Megjegyzés

A lengőkar „Easy Armlift” funkcióval van ellátva, mely a lengőkar felfelé történő mozgását segíti.

### A munkapozíció beállítása:

- A kioldógombot nyomja le, a lengőkart pedig fordítsa el. Az egyik kezével segítsen a mozgást.
- A lengőkart bekattanásig elforgatva állítsa a kívánt helyzetbe.

| Pozíció | Hajtómű | MUM58..   |
|---------|---------|---|
| 1       | 7       |  1-5  |
|         |         |  1-7 |
|         |         |  1-3 |
| 2       | 7       | * -   |
| 3       | 6       |  3-7 |
|         |         |  3-5 |

| Pozíció | Hajtómű   | MUM58..   |
|---------|---|---|
| 4       | 9  |  5-7 |
|         | 7  |  5-7 |

\* A habverő-, keverőszár és dagasztószár behelyezése / kivétele; nagy feldolgozási mennyiség hozzáadása.

## Kezelés

### ⚠ Sérülésveszély!

Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót, ha a készülékkel való munkavégzéshez már minden előkészületet befejezett.

### Figyelem!

A készüléket csak munkahelyzetben lévő tartozékkal / szerszámmal üzemeltesse. Ne járassa a készüléket üresen. A készüléket és a tartozékokat ne tegye ki hőforrásnak. A készülék részei nem alkalmasak mikrohullámú sütőben való használatra.

- A készüléket és a tartozékokat az első használatba vétel előtt alaposan tisztítsa meg, lásd: „Tisztítás és ápolás”.

### Fontos tudnivaló

Ebben a használati utasításban egy matrica található a készülék szerszámok, ill. tartozékok használatakor érvényes munkasebességére vonatkozó irányértékekkel. Ajánlatos a matricát a készülékre ragasztani (☒ ábra).

### Előkészítés

- Állítsa az alapkészüléket sima és tiszta felületre.
- A kábelt húzza ki a kívánt hosszúságra
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.



## Tál és szerszámok

### A szerszámok forgása következtében fellépő sérülésveszély

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

Szerszámot csak a hajtómű leállításakor cseréljen – kikapcsolás után a hajtómű még rövid ideig fut, és a szerszámcserehez megfelelő pozícióban áll le.

A lengőkart csak a szerszám leállítását követően mozgassa.

A nem használt hajtóműveket mindig lássa el a védőfedéllel.

### Figyelem!

A tálát csak akkor használja, ha ezzel a készülékkel dolgozik.

„Profi Flexi” keverőszár (13) tészták keveréséhez, pl. kevert tésztákhoz



„Profi” habverőszár (14) tojásfehérje, tejszín felveréséhez és könnyű tészták, pl. piskótátészta felveréséhez



Dagasztószár (15) nehéz tészta gyúráshoz és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani (pl. mazsola, csokoládélapocskák)



### Fontos útmutatás a habverő használatához ábra):

A habverőnek majdnem el kell érnie a tál alját, hogy az összetevők optimális elkeverése megtörténjen. Ha ez nem így van, akkor a habverő magasságának beállítását a következőképpen végezze el:

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba.
- Helyezze a habverőszárát a meghajtóba bekattanásig.
- Tartsa szorosan a habverőszárát és lazítsa meg az anyát franciakupccsal (SW 8) az óramutató járásával megegyező irányba.



- A habverő magasságát forgatással állítsa be az optimális szintre: Az óramutató járásával megegyező irányban forgatás: megegyezés.

Az óramutató járásával ellentétes irányba történő forgatás: leengedés

- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza az 1-es pozícióba.



- Ellenőrizze a habverőszár magasságát, és ha szükséges, korrigálja.

- Ha a magasságot megfelelően beállította, nyomja meg a nyitónyomógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba.



- Tartsa szorosan a habverőszárát és erősen húzza meg az anyát franciakupccsal (SW 8) az óramutató járásával ellentétes irányba.


### Műveletek a tálal és a szerszámokkal ábra):

- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba.



- A tál behelyezése: Helyezze fel az előredöntött tálát, majd tegye le, és forgassa el bekattanásig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- A feldolgozási műveletnek megfelelő keverőszárát, habverőszárát vagy dagasztószárát bekattanásig nyomja be a hajtóműbe.

### Megjegyzés:

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

- A feldolgozandó hozzávalókat töltsse a tálba.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza az 1-es pozícióba.
- Helyezze fel a fedelet.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.



**Javaslatunk:**

- „Profi Flexi” keverőszár: először 1-es-2-es fokozaton keverje össze, majd igény szerint válassza a 3-as-5-ös fokozatot
- „Profi” habverőszár: 7-es fokozattal indítsa, majd 1-es fokozaton folytassa
- **Dagasztószár:** először 1-es fokozaton keverje össze, majd 3-as fokozaton dagasszon

**Hozzávalók utántöltése**

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A hozzávalókat a fedélen lévő adagolónyíláson át lehet utántölteni.

vagy

- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a **2-es** pozícióba.
- Töltse be a hozzávalókat.

**A munka befejezése után**

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a **2-es** pozícióba.
- A szerszámot vegye ki a hajtóműből.
- Vegye le a tálat.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd: „Tisztítás és ápolás”.

**Szeletelő****⚠ Sérülésveszély**

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez.

Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!

A szeletelőt csak álló hajtómű és kihúzott hálózati csatlakozódugó mellett szabad feltenni, illetve levenni.

Ne nyúljon a betöltőnyílásba.

**Figyelem!**

A szeletelőt csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A szeletelőt soha ne szerelje össze az alapkészüléken.

A szeletelőt csak a bemutatott üzemeltetési helyzetben szabad működtetni.

**Túlterhelés elleni védelem****☒ ábra:**

A szeletelő túlterheléséből fakadóan keletkező nagyobb károk elkerülése érdekében a készüléken, a szeletelő hajtótengelyén kialakításra került egy bevágás (tervezett törési hely). Túlterhelés esetén a hajtótengely ezen a helyen törik el. Új tárcsatartó és a hozzá tartozó hajtótengely a vevőszolgálatnál kapható.

**Forgó-vágótárcsa – vastag / vékony**

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez. Feldolgozás az 5-ös fokozaton.

Jelölés a forgó-vágótárcsán:

„1” a vastag vágási oldalhoz

„3” a vékony vágási oldalhoz

**Figyelem!**

A forgó-vágótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletelésére. Főtt, nem szétfővő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

**Forgó-örlőtárcsa – durva / finom**

gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez.

Feldolgozás 3-as vagy 4-es fokozaton.

Jelölés a forgó-örlőtárcsán:

„2” a durva örlési oldalhoz

„4” a finom örlési oldalhoz

**Figyelem!**

A forgó-örlőtárcsa nem alkalmas dió örléséhez. Puha sajtot csak a durva oldalával 7-es fokozaton reszeljen.

**Örlőtárcsa – közepes finomságú**

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

Feldolgozás a 7-es fokozaton.

## Figyelem!

Az őrlőtárcsa nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.



### Őrlőtárcsa, durva

Nyers burgonya reszeléséhez, pl. reszelt süteményhez vagy gombóchoz. Feldolgozás a 7-es fokozaton.



### Munka a szeletelővel

#### ábra:

- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a **2-es** pozícióba. 
- A tál behelyezése:  
Helyezze fel az előredöntött tálat, majd tegye le, és forgassa el bekattanásig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a **3-as** pozícióba. 
- A szeletelő hajtóművéről vegye le a hajtómű védőfedelét (**H-5a ábra**).
- Tartsa meg a tárcsatartót az alsó végénél fogva. Közben mindkét hegynek felfelé kell mutatnia.
- Óvatosan helyezze a tárcsatartó hegyeire a kívánt vágó- vagy őrlőtárcsát (**H-6a ábra**).  
A mindkét oldalukon használható tárcsáknál ügyeljen rá, hogy a kívánt oldal legyen felfelé.
- Fogja meg a tárcsatartót a felső végénél fogva, és helyezze a házba (**H-6b ábra**).
- Tegye fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre), és az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el ütközésig.
- Helyezze a szeletelőt a **H-8 ábrán** látható módon a hajtóműre, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- Adagolja a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel tolja be.

## Figyelem!

Kerülje el a szeletelt élelmiszerek feltorlódását a kiömlőnyílásnál.

**Tipp:** Egyenletes vágáshoz a vékony vágnyílót kötegenként dolgozza fel.

**Megjegyzés:** Ha a feldolgozandó élelmiszer megakad a szeletelőben, kapcsolja ki a konyhai robotgépet, a hálózati csatlakozódugót húzza ki, várja meg, míg a hajtómű megáll, vegye le a szeletelő fedelét, és ürítse ki a betöltőnyílást.

### A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Forgassa a szeletelőt az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
- Forgassa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
- Vegye le a tárcsatartót a tárcsával együtt. Ehhez alulról nyomja meg az ujjával a hajtótengelyt (**H ábra**).
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

## Turmixfeltét

### **Sérülésveszély az éles kések / a forgó hajtómű miatt!**

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixfeltétet csak a hajtómű álló helyzetében tegye fel / vegye le! A turmixfeltétet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.

### **Forrázásveszély!**

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

## Figyelem!

A turmixfeltét megsérülhet. Ne dolgozzon mélyhűtött hozzávalókkal (kivéve jégkocka). Ne járassa a turmixfeltétet üresen.

## Munka a turmixgéppel

### ☒ ábra:

- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a 4-es pozícióba.
- A turmixgép-hajtómű védőfedelét vegye le.
- Helyezze fel a turmixpoharat (a markolat jelölése az alapkészülék jelölésén legyen), és az óramutató járásával ellenkező irányban fordítsa el ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat.  
Maximális folyékony mennyiség = 1,25 liter; maximális habos vagy forró folyadékmennyiség = 0,5 liter; optimális feldolgozási mennyiség, szilárd = 50-100 gramm;
- Tegye fel a fedelet, és fordítsa el a turmixfeltét fogójába ütközésig az óramutató járásával ellenkező irányba. A fedélnek be kell reteszelnie.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.



## Hozzávalók utántöltése

### ☒-8. ábra:

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
  - Vegye le a fedelet, és töltse be a hozzávalókat
- vagy
- vegye ki a tölcserét, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcser segítségével.

## A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A turmixfeltétet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el, és vegye le.

**Tipp:** Legjobb, ha a turmixfeltétet közvetlenül a használat után megtisztítja.

## Tisztítás és ápolás

### Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.

## Az alapgép tisztítása

### ⚠ Áramütés veszélye!

Soha ne merítse az alapgépet vízbe és ne tartsa folyó víz alá. Ne használjon gőztisztítót.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Az alapkészüléket és a hajtóművek védőfedelét nedves törülkövel tisztítsa meg. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

## A tál és a szerszámok tisztítása

A tál és a szerszámok mosogatógépben tisztíthatók. A műanyag tartozékokat a mosogatógépben ne szorítsa be, mert a mosogatás folyamán ezeknél maradandó alakváltozás is lehetséges!

## A szeletelő tisztítása

A szeletelő minden alkatrésze tisztítható mosogatógépben.

**Tipp:** A például sárgarépa feldolgozása után visszamaradó pirosas elszíneződés eltávolításához öntsön egy kis étolajat egy törülköhára, és azzal dörzsölje át a szeletelőt (az aprítótárcsákat ne). Ezután mossa el a szeletelőt.

## A turmixfeltét tisztítása

### ⚠ Sérülésveszély az éles kések miatt!

A keverőkést ne fogja meg pusztá kézzel. A turmixpohár, a fedél és a tölcser mosogatógépben tisztítható.

**Tipp:** Folyadékok feldolgozását követően gyakran az is elég, ha a turmixfeltétet a készüléken tisztítja meg, anélkül, hogy levinné. Ehhez öntsön egy kevés mosogatószeres vizet a feltett turmixfeltétbe. Néhány másodpercre kapcsolja be a turmixgépet (**M** fokozat). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixfeltétet.

## Fontos tudnivaló

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

---

## Tárolás

### ⚠ Sérülésveszély!

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

#### ▣ ábra:

- A szerszámokat és az aprítótárcsákat a tartozéktáskában tárolja.
- A tartozéktáskát a tálban tárolja.

---

## Segítség üzemzavar esetén

### ⚠ Sérülésveszély!

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

## Fontos tudnivaló

Ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték, illetve a készülék meghibásodása esetén villog a működésjelző.

### A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.

A fellépett problémát először az alábbi útmutatások segítségével próbálja meg elhárítani.

#### Hibajelenség

A készülék nem indul.

#### Hibaelhárítás

- Ellenőrizze az áramellátást.
- Ellenőrizze a hálózati csatlakozódugót.
- Ellenőrizze a lengőkart.  
Megfelelő pozícióban van? A helyére kattant?
- A turmixfeltétet, ill. a tálát fordítsa el ütközésig.
- Tegye fel a turmixfeltét fedelét, és csavarja rá ütközésig.
- A hajtóművek védőfedeleit tegye fel a nem használt hajtóművekre.
- Az újrabekapcsolás elleni védelem aktív.  
A készüléket állítsa **0/off** állásba, és azután kapcsolja vissza a kívánt fokozatra.

## Hibajelenség

A készülék használat közben kikapcsol. A túlterhelés elleni védelem mostantól aktív. Túl sok élelmiszert dolgozott fel egyidejűleg.

#### Hibaelhárítás

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Csökkentse a feldolgozási mennyiséget.
- Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket (lásd „Felhasználási példák”)!

## Hibajelenség

Járó hajtómű mellett véletlenül megnyomta a kioldógombot. A lengőkar felfelé mozog. A hajtómű lekapcsol, de nem a szerszámcserehez megfelelő helyzetben áll meg.

#### Hibaelhárítás

- Állítsa a forgókapcsolót a **0/off** állásba.
- Mozgassa a lengőkart **1-es** helyzetbe.
- Kapcsolja be a készüléket (1-es fokozat).



- Kapcsolja ki újra a készüléket.

A szerszám a szerszámcserehez megfelelő helyzetben áll meg.

## Hibajelenség

A turmixgép nem kezd el működni vagy használat közben leáll, a hajtómű „zúg”. A kés blokkolva van.

#### Hibaelhárítás

- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a turmixfeltétet, és távolítsa el az akadályt.
- Helyezze vissza a turmixfeltétet.
- Kapcsolja be a készüléket.

## Fontos tudnivaló

Ha az üzemzavar ily módon nem szüntethető meg, kérjük, forduljon a vevőszolgálathoz.

## Alkalmazási példák

### Tejszínhab

– 100-600 g

- A tejszínt 1½-4 percig 7-es fokozaton (a tejszín mennyiségétől és tulajdonságaitól függően) a habverőszárral verje fel.



### Tojásfehérje

– 1-8 tojásfehérje

- A tojásfehérjét 4-6 percig 7-es fokozaton verje fel a habverőszárral.



### Piskótatészta

#### Alaprecept

- 2 tojás
- 2-3 evőkanál forró víz
- 100 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 70 g liszt
- 70 g étkezési keményítő
- esetleg sütőpor
- A hozzávalókat (a liszt és az étkezési keményítő kivételével) a habverőszárral kb. 4-6 percig 7-es fokozaton verje habosra.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1-es fokozatra, és az átszitált lisztet és étkezési keményítőt kb. ½-1 perc alatt kanalanként adagolja hozzá.

**Maximális mennyiség:** 2 x alaprecept



### Kevert tészta

#### Alaprecept

- 6 tojás
- 500 g cukor
- 1 csipet só
- 2 csomag vaníliás cukor, vagy ½ citrom héja
- 500 g vaj vagy margarin (szobahőmérsékletű)
- 1000 g liszt
- 1 csomag sütőpor
- 250 ml tej



- A tojásokat, a cukrot, sőt és vaníliás cukrot, ill. a citromhéjat kb. 10 másodpercig 1-es fokozaton a keverőszárral keverje el.
- Állítsa a készüléket 5-ös fokozatra, és kb. 120 másodpercig keverjen vele.
- Adja hozzá a vajat, és kb. 60 másodpercig 3-as fokozaton dolgozza el.
- Adja hozzá a lisztet és a sütőport, és kb. 2 percig 1-es fokozaton keverje el.
- Állítsa a készüléket 3-as fokozatra, és 2 perc alatt fokozatosan öntse bele a tejet.

**Maximális mennyiség:** 1 x alaprecept

### Omlós tészta

#### Alaprecept

- 125 g vaj (szobahőmérsékletű)
  - 100-125 g cukor
  - 1 tojás
  - 1 csipet só
  - kevés citromhéj vagy vaníliás cukor
  - 250 g liszt
  - esetleg sütőpor
  - A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es (1-es) fokozaton, azután kb. 2-3 percig a 6-os (3-as) fokozaton.
- 500 g-nál több liszt esetén:
- A dagasztószárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es (1-es) fokozaton, azután kb. 3-4 percig a 3-as (2-es) fokozaton.

**Maximális mennyiség:** 2 x alaprecept

### Kelt tészta

#### Alaprecept

- 500 g liszt
- 1 tojás
- 80 g zsír (szobahőmérsékletű)
- 80 g cukor
- 200-250 ml langyos tej
- 25 g friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő
- ½ citrom héja
- 1 csipet só



- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3-6 percig a 3-as (2-es) fokozaton.

**Maximális mennyiség:** 2 x alaprecept

## Gyúrt tészta

### Alaprecept

- 300 g liszt
- 3 tojás
- igény szerint 1-2 evőkanál (10-20 g) hideg víz

- Az összetevőket kb. 3-5 percig 3-as (2-es) fokozaton gyúrja össze.

**Maximális mennyiség:** 1,5 x alaprecept

## Kenyértészta

### Alaprecept

- 1000 g liszt
- 3 csomag száraz élesztő
- 2 teáskanál só
- 660 ml meleg víz
- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 4-5 percig a 3-as (2-es) fokozaton.

## Majonéz

- 2 tojás
- 2 teáskanál mustár
- ¼ l olaj
- 2 evőkanál citromlé vagy ecet
- 1 csipet só
- 1 csipet cukor

A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig 3-as (2-es) vagy 4-es (3-as) fokozaton dolgozza fel a turmixgépben.
- A turmixgépet kapcsolja a 7-es (4-es) fokozatra, az olajat a tölcserén keresztül lassan adja hozzá és addig keverje tovább, amíg a majonéz jól összekeveredik.

**A majonézt rögtön használja fel, ne tárolja.**

## Ártalmatlanítás



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa. Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg. A jelenleg használatos ártalmatlanítási módokról érdeklődjön a szakkereskedésben.




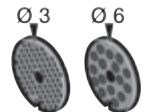
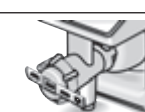
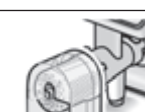
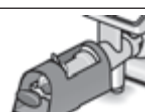


## Garanciális feltételek







A garanciális feltételeket a 151/2003. (IX.22.) számú kormányrendelet szabályozza. 3 munkanapon belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedő kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik a lehető legrövidebb időn belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10) BkM-lpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A változtatások jogát fenntartjuk.



## Kiegészítő tartozékok

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

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

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

## Utilizarea conform destinației

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

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

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

## Instrucțiuni de siguranță importante

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

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

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

- Conectați și exploatați aparatul numai conform indicațiilor de pe plăcuța cu caracteristici. Utilizați aparatul numai în cazul în care cablul de alimentare și aparatul nu prezintă deteriorări. Reparațiile la aparat, ca de ex. schimbarea unui cablu de racordare defect pot fi făcute numai de către serviciul nostru pentru clienți, pentru a se evita punerile în pericol.
- Porniți și opriți aparatul exclusiv cu comutatorul rotativ.
- Să nu conectați niciodată aparatul la ceasuri programabile sau prize comandabile de la distanță. Supravegheați mereu aparatul în timpul funcționării!
- Nu așezați aparatul pe suprafețele fierbinți sau în apropierea acestora, cum ar fi, de exemplu, placa aragazului. Evitați contactul cablului de alimentare cu piese fierbinți și trecerea sa peste margini ascuțite.

- Să nu scufundați niciodată aparatul de bază în apă și să nu-l spălați în mașina de spălat vase. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi. Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.
- Înainte de orice utilizare, când nu este supravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare și în caz de defecțiune, aparatul trebuie întotdeauna deconectat de la rețeaua electrică.

### **Pericol de rănire!**

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

### **Pericol de opărire!**

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

### **Pericol de sufocare!**

Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

**⚠ Atenție!**

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

**⚠ Important!**

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

**⚠ Explicarea simbolurilor de pe aparat și accesorii**

Urmați indicațiile din instrucțiunile de utilizare.



Atenție! Cuțite rotative.



Atenție! Unelte rotative.  
Nu introduceți mâinile în orificiul de umplere.

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

**Conținut**

|  |     |
|--|-----|
| Utilizarea conform destinației .....       | 123 |
| Instrucțiuni de siguranță importante ..... | 123 |
| Sisteme de siguranță .....                 | 125 |
| Dintr-o privire .....                      | 126 |
| Poziții de lucru .....                     | 126 |
| Utilizare .....                            | 127 |
| Curățarea și îngrijirea .....              | 131 |
| Depozitarea .....                          | 131 |
| Ajutor în caz de defecțiune .....          | 131 |
| Exemple de utilizare .....                 | 132 |
| Aruncare la gunoi .....                    | 134 |
| Condiții de garanție .....                 | 134 |
| Accesorii speciale .....                   | 135 |

**Sisteme de siguranță****Siguranța la pornire**

Vezi tabelul „Poziții de lucru“.

Aparatul se poate porni numai în pozițiile 1 și 3:

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

**Siguranța la repornire**

În cazul unei întreruperi a alimentării electrice, aparatul rămâne în funcțiune, dar motorul nu pornește din nou. Pentru repornire răsuciți comutatorul rotativ în poziția **0/off** și porniți.

**Siguranța la suprasarcină**

Dacă motorul se oprește automat în timpul utilizării, înseamnă că este activată siguranța la suprasarcină. O cauză poate fi prepararea unor cantități mari de alimente în același timp.

**Pentru modul de procedură la activarea unui sistem de siguranță vezi secțiunea „Ajutor în caz de defecțiuni“.**

Aparatul nu necesită întreținere.

---

## Dintr-o privire

Vă rugăm să depliați la paginile cu imagini.

**Figura A:**

### Aparatul de bază

#### 1 Tasta de deblocare

#### 2 Brațul rotitor

Funcția „Easy Armlift“ pentru mișcarea brațului în sus (vezi „Poziții de lucru“).

#### 3 Comutatorul rotativ

După oprire (poziția **0/off**) aparatul ajunge automat în poziția optimă pentru schimbarea ustensilelor.

**0/off** = Oprise

**M** = Pornire momentană cu turație maximă, ținerea comutatorului în poziție fixă pentru durata de amestecare dorită.

Treapta **1-7**, viteza de lucru:

**1** = turație joasă – lentă,

**7** = turație mare – rapidă.

#### 4 Indicator de funcționare

Se aprinde în timpul funcționării (comutatorul rotativ pe **M** sau **1-7**).

Se aprinde intermitent atunci când apar erori în timpul funcționării aparatului, la declanșarea siguranței electronice, respectiv în cazul unei defecțiuni a aparatului, vezi capitolul „Ajutor în caz de defecțiuni“.

#### 5 Capacul de protecție al sistemului de acționare

Pentru scoaterea capacului de protecție al sistemului de acționare apăsați pe partea din spate și scoateți capacul.

#### 6 Sistemul de acționare pentru

– tăietorul continuu și

– presa de citrice

Când nu utilizați aparatul, aplicați capacul de protecție al sistemului de acționare.

#### 7 Sistemul de acționare pentru ustensile

(palete de amestecare, tel pentru bătut, palete de frământare) și mașina de tocat carne

#### 8 Capacul de protecție al mixerului

#### 9 Sistemul de acționare pentru mixer

Când nu utilizați aparatul, aplicați capacul de protecție al mixerului.

#### 10 Depozitarea cablului

păstrarea cablului în compartimentul pentru cablu

#### Castronul cu accesorii

#### 11 Castronul pentru amestecat din oțel inoxidabil

#### 12 Capac

#### Ustensile

#### 13 Palete de amestecare Profi Flexi

#### 14 Tel pentru bătut Profi

#### 15 Palete de frământare cu îndepărtător de aluat

#### 16 Geantă pentru accesorii

Pentru păstrarea ustensilelor și discurilor de mărunțire.

#### Tăietor continuu

#### 17 Apăsător

#### 18 Capac cu canal de alimentare

#### 19 Discuri de mărunțire

a Disc tăietor bilateral – gros / subțire

b Discul răzuitor bilateral – gros / fin

c Disc de răzuit – finețe medie

d Disc pentru răzuit, grosier

#### 20 Suportul pentru discuri

#### 21 Carcasă cu deschizătură de evacuare

#### Mixer

#### 22 Paharul mixerului

#### 23 Capac

#### 24 Pâlnie

---

## Poziții de lucru

**Figura B:**

### Atenție!








Folosii aparatul numai dacă ustensila / accesoriul a fost montat conform acestui tabel pe sistemul de acționare corect și în poziția corectă și se află în poziție de lucru. Brațul rotitor trebuie fixat bine în fiecare poziție de lucru.

### Observație

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

## Reglarea poziției de lucru:

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

| Poziția | Sistemul de acționare | MUM58..  |
|---------|-----------------------|--|
| 1       | 7                     |  1-5  |
|         |                       |  1-7  |
|         |                       |  1-3  |
| 2       | 7                     | * -  |
| 3       | 6                     |  3-7  |
|         |                       |  3-5  |
| 4       | 9                     |  5-7  |
|         | 7                     |  5-7 |

\* Introducerea / scoaterea telului pentru bătut, paletelor de amestecare și paletelor de frământare; adăugarea unor cantități mari pentru preparare.

## Utilizare

### ⚠ Pericol de rănire!

Introduceți ștecherul de rețea în priză abia când sunt încheiate toate pregătirile pentru lucrul cu aparatul.

### Atenție!

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

- Înainte de prima utilizare curățați bine aparatul și accesoriile, vezi „Curățare și întreținere”.

### Observație importantă

În aceste instrucțiuni de utilizare se găsește un autocolant cu valorile orientative pentru viteza de lucru a aparatului la utilizarea ustensilelor, respectiv accesoriilor. Vă recomandăm să aplicați acest autocolant pe aparat (**figura 6**).

### Pregătirea

- Așezați aparatul pe o bază netedă și curată.
- Extrageți cablul până la lungimea dorită.
- Conectați ștecherul de rețea.

### Castron și ustensile

#### ⚠ Pericol de rănire din cauza ustensilelor care se rotesc

Nu introduceți niciodată mâinile în castron în timpul funcționării. Lucrați numai cu capacul pus (12)!

Schimbați ustensila numai când sistemul de acționare este oprit. După oprire, sistemul de acționare mai funcționează în virtutea inerției pentru scurt timp și se oprește în poziția de schimbare a ustensilei. Mișcați brațul rotitor numai după oprirea ustensilei.

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

### Atenție!

Utilizați castronul numai pentru lucrul cu acest aparat.

**Palete de amestecare****Profi Flexi (13)**

pentru amestecarea aluaturilor, de exemplu, pandișpan

**Tel pentru bătut Profi (14)**

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

**Palete de frământare (15)**

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

**Observație importantă cu privire la utilizarea telului pentru bătut (figura 3):**

Telul pentru bătut trebuie să atingă aproape fundul bolului pentru ca ingredientele să fie amestecate optim. Dacă nu se întâmplă așa, trebuie să adaptați sistemul de reglare pe înălțime a telului pentru bătut după cum urmează:

- Scoateți ștecărul din priză.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Introduceți telul pentru bătut până la fixare în mecanismul de acționare.
- Țineți strâns telul pentru bătut și desfaceți piulița cu cheia fixă (cheie de 8) în sensul acelor de ceasornic.
- Reglați înălțimea telului pentru bătut la înălțimea optimă, prin rotirea telului: rotire în sensul acelor de ceasornic: ridicare. Rotire în sens invers acelor de ceasornic: coborâre
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 1.
- Verificați înălțimea telului pentru bătut și dacă este necesar, corectați-o.
- Dacă înălțimea este reglată corect, apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Țineți strâns telul pentru bătut și strângeți piulița cu cheia fixă (cheie de 8) în sens invers acelor de ceasornic.

**Lucrul cu castronul și ustensilele****Figura 3:**

- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Introducerea castronului: Introduceți castronul înclinat în față și așezați-l și după aceea rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până se fixează.
- În funcție de sarcina de prelucrare, montați paletel de amestecare, telul pentru bătut sau paletel de frământare până la fixarea acestora în sistemul de acționare.

**Observație:**

La paletel de frământare rotiți îndepărtătorul de aluat, până când paleta se poate fixa (figura 3-4b).

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

**Recomandarea noastră:**

- **Palete de amestecare Profi Flexi:** mai întâi amestecați la treapta 1-2, iar după aceea treceți la treapta 3-5, în funcție de necesitate
- **Tel pentru bătut Profi:** treapta 7, incorporați amestecând la treapta 1
- **Palete pentru frământare:** mai întâi amestecați la treapta 1, frământați la treapta 3

**Adăugarea ingredientelor**

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





## După încheierea lucrului

- Opriți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Scoateți capacul.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Scoateți ustensila din sistemul de acționare.
- Scoateți castronul.
- Se curăță toate piesele, vezi „Curățarea și îngrijirea”.



## Tăietor continuu

### ⚠ Pericol de rănire

Nu introduceți mâinile în cuțitele și muchiile ascuțite ale discurilor de mărunțire. Prindeți discurile de mărunțire numai de margine! Montați / demontați tăietorul continuu numai când sistemul de acționare este oprit și ștecherul de rețea este scos din priză. Nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.

### Atenție!

Folosiți tăietorul continuu numai în stare complet asamblată. Să nu asamblați niciodată tăietorul continuu pe aparatul de bază. Folosiți tăietorul continuu numai în pozițiile de funcționare enumerate.

### Protecție împotriva suprasolicitării Figura 6:

Pentru a preveni survenirea unor defecțiuni mai mari la aparatul dvs., în cazul unei suprasolicitări a tăietorului continuu, axul sistemului de acționare al tăietorului continuu are o creștătură (punct de rupere prestabilit). În caz de suprasolicitare, axul sistemului de acționare se rupe în acest loc. De la Serviciul clienți se poate furniza un nou suport pentru discuri cu ax al sistemului de acționare.

### Disc tăietor bilateral – gros / subțire



pentru tăierea fructelor și legumelor.  
Prelucrare la treapta 5.  
Marcaje pe discul tăietor bilateral:  
„1” pentru partea groasă a discului  
„3” pentru partea subțire a discului

### Atenție!

Discul tăietor bilateral nu este adecvat pentru tăierea brânzeturilor de consistență tare, pâinii, chiflilor și ciocolatei. Tăiați cartofii fierți numai după ce s-au răcit.

### Disc răzuitor bilateral – grosier / fin



pentru răzuirea legumelor, fructelor și brânzeturilor, cu excepția brânzeturilor de consistență tare (de exemplu parmezan). Prelucrare la treapta 3 sau 4.

Marcaje pe discul răzuitor bilateral:  
„2” pentru partea de răzuire grosieră  
„4” pentru partea de răzuire fină

### Atenție!

Discul răzuitor bilateral nu este adecvat pentru măcinatul nucilor. Răzuți brânzeturile cu consistență moale numai pe partea grosieră la treapta 7.

### Disc de răzuit – finețe medie



pentru răzuirea cartofilor cruzi, brânzeturilor cu consistență tare (de ex. parmezan), ciocolatei răcită și nucilor. Prelucrare la treapta 7.

### Atenție!

Discul de răzuit nu este adecvat pentru răzuirea brânzeturilor cu consistență moale sau a brânzeturilor feliate.

### Disc pentru răzuit, grosier



Pentru răzuirea cartofilor cruzi, de ex. pentru omletă cu cartofi sau găluști. Prelucrare la treapta 7.

### Lucrul cu tăietorul continuu

#### Figura 7:

- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Introducerea castronului: Introduceți castronul înclinat în față și așezați-l și după aceea rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până se fixează.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 3.
- Scoateți capacul de protecție al sistemului de acționare al tăietorului continuu (figura 8-5a).



- Țineți bine suportul pentru discuri de capătul de jos. Ambele vârfuri trebuie să fie orientate în sus.
- Aplicați cu atenție discul tăietor sau răzuitor dorit pe vârfurile suportului pentru discuri (**figura 5-6a**).  
La discurile bilaterale aveți în vedere ca partea dorită să se afle deasupra.
- Prindeți suportul pentru discuri de capătul de sus și introduceți-l în carcasă (**figura 5-6b**).
- Aplicați capacul (respectați marcajul) și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la limită.
- Așezați tăietorul continuu pe sistemul de acționare, așa cum se indică în **figura 5-8** și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la limită.
- Aduceți comutatorul rotativ pe treapta recomandată.
- Introduceți alimentele care urmează să fie preparate în canalul de alimentare și împingeți-le cu apăsătorul.

### Atenție!

Evitați aglomerarea materialului în deschizătura de evacuare.

**Sugestie:** Pentru a obține rezultate uniforme ale tăierii prelucrați produsele subțiri în mănunchiuri.

**Observație:** Dacă alimentele, pe care le prelucrați, se blochează în tăietorul continuu, opriți robotul de bucătărie, trageți ștecherul de rețea din priză, așteptați oprirea sistemului de acționare, ridicați capacul tăietorului continuu și goliți canalul de alimentare.

### După încheierea lucrului

- Opriți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Rotiți tăietorul continuu în sensul invers acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Se rotește capacul în sens contrar acelor de ceasornic și se scoate.
- Extrageți suportul pentru discuri cu tot cu disc. Pentru aceasta apăsați cu degetul de jos, pe axul sistemului de acționare (**figura 5**).
- Curățați piesele.

## Mixer

### ⚠ Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite / sistemului de acționare rotativ!

Nu introduceți niciodată mâinile în mixerul montat! Montați / demontați mixerul numai când sistemul de acționare este oprit! Utilizați mixerul numai în stare asamblată și cu capacul pus.

### ⚠ Pericol de opărire!

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

### Atenție!

Mixerul se poate deteriora. Nu prelucrați ingrediente congelate (cu excepția cuburilor de gheață). Mixerul nu trebuie să lucreze fără ingrediente.

### Utilizarea mixerului

#### Figura 6:

- Apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 4.
- Scoateți capacul de protecție al sistemului de acționare pentru mixer.
- Așezați paharul mixerului (cu marcajul de la mâner pe marcajul aparatului de bază) și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până la limită.
- Se introduc ingredientele.  
Cantitate maximă de lichid = 1,25 litri;  
cantitate maximă de lichide fierbinți sau spumante = 0,5 litri;  
cantitate optimă de prelucrare,  
fix = de la 50 până la 100 de grame;
- Așezați capacul și rotiți-l în mânerul mixerului în sens invers acelor de ceasornic, până la limită. Capacul trebuie fixat bine.
- Se poziționează comutatorul rotativ pe treapta dorită.



## Adăugarea ingredientelor

### Figura K-8:

- Opriiți aparatul cu comutatorul rotativ.
  - Scoateți capacul și introduceți ingredientele
- sau
- extrageți pâlnia și introduceți ingredientele solide prin deschiderea pentru umplere, puțin câte puțin
- sau
- introduceți ingredientele lichide prin pâlnie.

### După încheierea lucrului

- Opriiți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Rotiți mixerul în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.

**Sugestie:** Cel mai bine este să se curețe mixerul imediat după folosire.

---

## Curățarea și îngrijirea

### Atenție!

Nu folosiți detergenți abrazivi. Suprafețele pot fi deteriorate.

### Curățarea aparatului de bază

#### **⚠ Pericol de electrocutare!**

Nu cufundați niciodată aparatul de bază în apă și nu-l țineți niciodată sub apa în curgere. Nu folosiți aparate de curățat cu aburi.

- Scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Ștergeți aparatul de bază și capacul de protecție al sistemului de acționare cu o lavetă umedă. În caz de nevoie folosiți puțin detergent.
- După aceea ștergeți aparatul cu o lavetă până la uscare.

### Curățarea castronului și ustensilelor

Castronul și ustensilele pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu forțați piesele din material plastic în mașina de spălat vase deoarece este posibilă deformarea lor remanentă în timpul spălării!

### Curățarea tăietorului continuu

Toate piesele tăietorului continuu se pot spăla în mașina de spălat vase.

**Sugestie:** Pentru a îndepărta petele roșii, care apar de exemplu, după prelucrarea morcovilor, adăugați puțin ulei alimentar pe o lavetă și frecați tăietorul continuu (cu excepția discurilor de mărunțire). După aceea spălați tăietorul continuu.

### Curățarea mixerului

#### **⚠ Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite!**

Nu atingeți cuțitul mixerului cu mâinile goale.

Paharul mixerului, capacul și pâlnia pot fi spălate în mașina de spălat vase.

**Sugestie:** După prelucrarea lichidelor este suficient să curățați mixerul fără a-l extrage din aparat. Pentru aceasta puneți puțin detergent de vase în mixerul montat. Porniți mixerul pentru câteva secunde (treapta M). Aruncați apa de spălat și clătiți mixerul cu apă limpede.

#### **Observație importantă**

Dacă este necesar, curățați geanta pentru accesorii. Respectați instrucțiunile de îngrijire din geantă.

---

## Depozitarea

#### **⚠ Pericol de rănire!**

În cazul neutilizării aparatului scoateți ștecherul de rețea din priză.

#### **Figura L:**

- Stivuiți ustensilele și discurile de mărunțire în geanta pentru accesorii.
- Păstrați geanta pentru accesorii în castron.

---

## Ajutor în caz de defecțiune

#### **⚠ Pericol de rănire!**

Înainte de remediarea unei defecțiuni se scoate ștecherul de rețea din priză.

#### **Observație importantă**

O eroare survenită în timpul utilizării, o declanșare a siguranțelor electronice, respectiv un aparat defect sunt indicate de aprinderea intermitentă a indicatorului de funcționare.

### **Brațul rotitor trebuie fixat bine în fiecare poziție de lucru.**

Mai întâi încercați să remediați problema survenită pe baza instrucțiunilor prezentate în cele ce urmează.

#### **Defecțiune**

Aparatul nu pornește.

#### **Remediere**

- Verificați alimentarea electrică.
- Verificați ștecherul de rețea.
- Controlați brațul rotitor.  
Poziția corectă? Este fixat bine?
- Se înșurubează mixerul, respectiv castronul până la capăt.
- Se așază capacul mixerului și se înșurubează până la capăt.
- Aplicați capacul de protecție a sistemului de acționare pe sistemele de acționare neutilizate.
- Este activă siguranța la repornire. Aduceți aparatul în poziția **0/off** și după aceea re poziționați-l pe treapta dorită.

#### **Defecțiune**

Aparatul se deconectează în timpul utilizării. Este activată siguranța la suprasarcină. Au fost prelucrate prea multe alimente în același timp.

#### **Remediere**

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

#### **Defecțiune**

În timpul funcționării sistemului de acționare a fost apăsată din greșeală tasta de deblocare. Brațul rotitor se deplasează în sus. Sistemul de acționare se oprește, dar nu în poziția de schimbare a ustensilelor.

#### **Remediere**

- Aduceți comutatorul rotativ în poziția **0/off**.
  - Aduceți brațul rotitor în poziția **1**.
  - Porniți aparatul (treapta 1).
  - Opriti din nou aparatul.
- Ustensila se oprește în poziția de schimbare a ustensilelor.



#### **Defecțiune**

Mixerul nu pornește sau se oprește în timpul utilizării, iar sistemul de acționare „mormăie“. Este blocat cuțitul.

#### **Remediere**

- Opriti aparatul și scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Scoateți mixerul și îndepărtați obstacolul.
- Montați mixerul la loc.
- Porniți aparatul.

#### **Observație importantă**

Dacă defecțiunea nu poate fi remediată în modul prezentat, vă rugăm să vă adresați la Serviciul pentru clienți.

---

## **Exemple de utilizare**

### **Frișcă**

- 100-600 g
- Bateți frișca între 1½ și 4 minute la treapta 7 cu telul de bătut, în funcție de cantitatea și proprietățile frișcăi.



### **Albuș de ou**

- de la 1 până la 8 albușuri de ou
- Bateți albușurile între 4 și 6 minute la treapta 7 cu telul pentru bătut.



### **Aluat de biscuiți**

#### **Rețetă de bază**

- 2 ouă
- 2-3 linguri de apă fierbinte
- 100 g zahăr
- 1 pliculeț de zahăr vanilat
- 70 g făină
- 70 g amidon
- eventual praf de copt
- Bateți spumă ingredientele (în afară de făină sau amidon) cca. 4-6 minute la treapta 7 cu telul pentru bătut.
- Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și amestecați făina cernută și amidonul timp de cca. ½ până la 1 minut, lingură cu lingură.



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

**Pandișpan****Rețetă de bază**

- 6 ouă
- 500 g zahăr
- 1 praf de sare
- 2 pachețele de zahăr vanilat sau coaja unei ½ de lămâi
- 500 g unt sau margarină (temperatura camerei)
- 1000 g făină
- 1 pliculeț de praf de copt
- 250 ml lapte
- Amestecați ouăle, zahărul, sarea și zahărul vanilat, respectiv coaja de lămâie cca. 10 secunde la treapta 1 cu paletetele de amestecare.
- Treceți pe treapta 5 și prelucrați cca. 120 de secunde.
- Adăugați unt și prelucrați cca. 60 de secunde la treapta 3.
- Adăugați făina și praful de copt și prelucrați cca. 2 minute la treapta 1.
- Treceți la treapta 3 și în decurs de 2 minute, adăugați laptele puțin câte puțin.

**Cantitate maximă:** 1 dată ingredientele pentru rețeta de bază

**Aluat dospit****Rețetă de bază**

- 500 g făină
- 1 ou
- 80 g untură (la temperatura camerei)
- 80 g zahăr
- 200-250 ml lapte cald
- 25 g drojdie proaspătă sau 1 pachețel de drojdie uscată
- coaja de la ½ de lămâie
- 1 praf de sare
- Amestecați toate ingredientele cu paleta de frământat cca. ½ minut la treapta 1, iar după aceea, cca. 3-6 minute la treapta 3.

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

**Aluat de tăieței****Rețetă de bază**

- 300 g făină
- 3 ouă
- în funcție de necesar, 1-2 linguri (10-20 g) de apă rece
- Frământați toate ingredientele între cca. 3 și 5 minute la treapta 3 pentru a obține un aluat.

**Cantitate maximă:** de 1,5 ori ingredientele pentru rețeta de bază

**Cocă fragedă****Rețetă de bază**

- 125 g unt (la temperatura camerei)
- 100-125 g zahăr
- 1 ou
- 1 praf de sare
- puțină coajă de lămâie sau zahăr vanilat
- 250 g făină
- eventual praf de copt
- Amestecați toate ingredientele cu paletetele de amestecare timp de cca. ½ minut la treapta 1, iar după aceea, timp de cca. 2-3 minute la treapta 3.

De la 500 g de făină:

- Frământați ingredientele cu paleta de frământare cca. ½ minut la treapta 1, iar după aceea frământați cca. 3-4 minute la treapta 3.

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

**Aluat pentru pâine****Rețetă de bază**

- 1000 g făină
- 3 pliculețe de drojdie uscată
- 2 lingurițe de sare
- 660 ml apă caldă
- Amestecați toate ingredientele cu paleta de frământat cca. ½ minut la treapta 1, apoi cca. 4-5 minute la treapta 3.



## Maioneză

- 2 ouă
- 2 lingurițe de muștar
- ¼ l ulei
- 2 linguri zeamă de lămâie sau oțet
- 1 praf de sare
- 1 praf de zahăr

Ingredientele trebuie să aibă aceeași temperatură.

- Amestecați toate ingredientele (în afară de ulei) câteva secunde la treapta 3 sau 4 în mixer.
- Comutați mixerul la treapta 7 și turnați încet uleiul prin pâlnie și amestecați în continuare până când maioneza se leagă.

**Folosiți maioneza în scurt timp.**

**Nu o păstrați.**



---

## Aruncare la gunoi



Indepărtați ambalajul în mod ecologic. Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi. Informați-vă la distribuitorul de specialitate asupra modalităților actuale de eliminare ecologică la deșeuri.




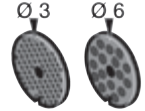
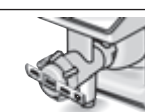
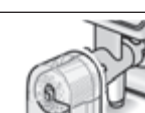
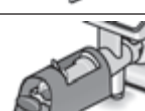


---







## Condiții de garanție

Pentru acest aparat sunt valabile condițiile de garanție care au fost publicate de către reprezentanța competentă a țării din care a fost cumpărat aparatul. Puteți solicita oricând condițiile de garanție de la comerciantul dvs. de la care ați cumpărat aparatul, sau le puteți cere direct de la reprezentanța noastră din țară.

Firma își rezervă dreptul de a efectua modificări.

## Accesorii speciale

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

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p><b>MUZ45RS1</b><br/>Disc pentru răzuit, grosier</p>                    | <p>Pentru tăietor continuu MUZ5DS1.<br/>Pentru răzuirea cartofilor cruzi, de ex. pentru omletă cu cartofi sau găluști.</p>   |
|   | <p><b>MUZ45KP1</b><br/>Disc pentru crochete de cartofi</p>                | <p>Pentru tăietor continuu MUZ5DS1.<br/>Pentru răzuirea cartofilor cruzi pentru prăjit și crochete de cartofi, pentru tăierea fructelor și legumelor în felii groase.</p>                      |
|   | <p><b>MUZ5ER2</b><br/>Castronul pentru amestecat din oțel inoxidabil</p>  | <p>În castron se pot prelucra până la 750 g de făină plus ingrediente.</p>   |
|   | <p><b>MUZ5KR1</b><br/>Castronul pentru amestecat din material plastic</p> | <p>În castron se pot prelucra până la 750 g de făină plus ingrediente.</p>   |
|   | <p><b>MUZ5MX1</b><br/>Accesoriu pentru mixer din material plastic</p>     | <p>Pentru amestecarea băuturilor, pentru prepararea piureurilor de fructe și legume, pentru prepararea maionezei, pentru mărunțirea fructelor și nuci, pentru pisarea cuburilor de gheață.</p> |
|  | <p><b>MUZ5MM1</b><br/>Multimixer</p>                                      | <p>Pentru tocarea verdețurilor, legumelor, merelor și cărnii, pentru răzuirea morcovilor, ridichilor și brânzeturilor, pentru răzuirea nucilor și ciocolatei răcite.</p>                       |

Dacă un accesoriu nu este conținut în volumul de livrare, el poate fi obținut din comerț sau de la Serviciul pentru clienți.



## Употреба по предназначение

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

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

Уредът е предназначен за разбъркване, омесване и разбиване на хранителни продукти. Уредът не трябва да се използва за обработка на други субстанции респ. предмети. При използване на разрешените от производителя допълнителни принадлежности са възможни и други приложения. Използвайте уреда само с разрешените оригинални части и принадлежности. Никога не използвайте принадлежности за други уреди. Използвайте уреда само във вътрешни помещения при стайна температура и до 2000 m над морското равнище.

## Важни указания за безопасност

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

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

- Свързвайте и използвайте уреда само съгласно данните на фабричната табелка. Използване е позволено само ако не са налице повреди на захранващия кабел и уреда. Поправки на уреда, като напр. смяна на електрическия кабел, трябва да се извършват само от нашата служба за обслужване на клиенти, за да се избегнат опасности.
- Включвайте и изключвайте уреда единствено с въртящия се превключвател.
- Никога не включвайте уреда към таймери или управлявани дистанционно контакти. Винаги наблюдавайте уреда по време на работа!

- Не поставяйте уреда върху или в близост до горещи повърхности, напр. котлони. Не допускате контакт на захранващия кабел с горещи части и не го прокарвайте по остри ръбове.
- Никога не потапяйте основния уред във вода и не го поставяйте в съдомиялна машина. Не използвайте парочистачка. Не използвайте уреда с влажни ръце.
- Уредът винаги трябва да се изключва от мрежата, когато не е под наблюдение, преди разглобяване, сглобяване или почистване, както и в случай на повреда.

### **Опасност от нараняване!**

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

**⚠ Опасност от попарване!**

При обработване на горещи продукти за миксиране от фунията в капака се отделя пара. Сипвайте максимум 0,5 литра гореща или пенлива течност.

**⚠ Опасност от задушаване!**

Не позволявайте на деца да играят с опаковъчния материал.

**⚠ Внимание!**

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

**⚠ Важно!**

Задължително почиствайте щателно уреда след всяка употреба или след по-продължителен период на неупотреба (→ „Почистване и поддръжка“ вижте страница 146).

**⚠ Пояснение на символите на уреда респ. принадлежностите**

Спазвайте указанията в ръководството за употреба.



Повишено внимание! Въртящи се ножове.



Повишено внимание! Въртящи се приставки.  
Не посягайте в отвора за пълнене.

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

**Съдържание**

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Употреба по предназначение.....     | 137 |
| Важни указания за безопасност ..... | 137 |
| Защитни механизми .....             | 140 |
| Общ преглед .....                   | 140 |
| Работни положения .....             | 141 |
| Работа с уреда .....                | 142 |
| Почистване и поддръжка .....        | 146 |
| Съхранение .....                    | 146 |
| Помощ при повреди.....              | 146 |
| Примерни приложения .....           | 147 |
| Отвеждане.....                      | 149 |
| Гаранция.....                       | 149 |
| Специални принадлежности.....       | 150 |

## Защитни механизми

### Блокировка срещу включване

Вж. таблица „Работни положения“.

Уредът може да се включва в положение **1** и **3** само когато:

- купата (11) е поставена и завъртяна до фиксиране.

### Блокировка срещу повторно включване

При прекъсване на електрозахранването уредът остава включен, но след това двигателят не се стартира отново. За повторно включване завъртете въртящия се превключвател на **0/off**, след това включете.

### Защита срещу претоварване

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

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

Уредът не се нуждае от техническо обслужване.

## Общ преглед

Моля отгърнете страниците с фигурите.

**Фигура A:**

### Основен уред

**1 Деблокиращ бутон**

**2 Подвижно рамо**

Функция „Easy Armlift“ за подпомагане движението на рамото на нагоре (вж. „Работни положения“).

**3 Въртящ се превключвател**

След изключване (позиция **0/off**) уредът преминава автоматично в оптималното положение за смяна на приставките.

**0/off** = стоп

**M** = моментно действие с най-високи обороти, задръжте превключвателя за желаната продължителност на миксиране.

Степен **1-7**, работна скорост:

**1** = ниски обороти-бавна,

**7** = високи обороти-бърза.

**4 Индикатор на режима на работа**

Свети по време на режим на работа (въртящ се превключвател на **M** или **1-7**). Мига при грешки в работата на уреда, при задействане на електронния предпазител респ. при дефект на уреда, вж. глава „Помощ при повреди“.

**5 Предпазен капак на задвижването**

За сваляне на предпазния капак на задвижването натиснете в задната част и свалете капака.

**6 Задвижване за**

– приставка за рязане и

– цитрус преса

Когато не използвате уреда, поставяйте предпазния капак на задвижването.

**7 Задвижване за приставките**

(бъркалка, приставка за разбиване, приставка за месене) и **месомелачка**

**8 Предпазен капак на задвижването на миксера**

**9 Задвижване за миксера**

Когато не използвате миксера, поставяйте предпазния капак на задвижването на миксера.

**10 Съхранение на кабела**

Приберете кабела в отделението за прибиране на кабела

**Купа с принадлежности**

**11 Купа от благородна стомана**

**12 Капак**

**Приставки**

- 13 **Професионална гъвкава бъркалка**
- 14 **Професионална приставка за разбиване**
- 15 **Приставка за месене с преграда за тесто**
- 16 **Чанта за принадлежности**  
За съхранение на приставките и дисковете за раздробяване.

**Приставка за рязане**

- 17 **Тапа**
- 18 **Капак с отвор за сипване на продукти**
- 19 **Дискове за раздробяване**
  - a Двустранен диск за рязане – дебело / тънко
  - b Двустранен диск за стъргане – едро / фино
  - c Диск за стъргане – средно фино
  - d Диск за стъргане на едро

20 **Дискодържач**

21 **Корпус с изходен отвор**

**Миксер**

22 **Купа на миксера**

23 **Капак**

24 **Фуния**

**Работни положения**

**Фигура B:**

**Внимание!**

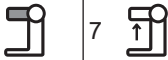











Използвайте уреда само когато приставките / принадлежностите са поставени на правилното задвижване в съответствие с тази таблица и са приведени в правилната позиция и работно положение. Подвижното рамо трябва да е фиксирано във всяко работно положение.

**Указание**

Подвижното рамо е ободурвано с функция „Easy Armlift“, подпомагаща движението на подвижното рамо нагоре.

**Настройване на работното положение:**

- Натиснете деблокиращия бутон и преместете подвижното рамо. Подпрете с ръка, за да улесните движението.
- Завъртете подвижното рамо до желаното положение, докато се фиксира.

| Позиция | Задвижване  | MUM58..   |
|---------|---|---|
| 1       |      |  1-5   |
|         |   |  1-7   |
|         |   |  1-3   |
| 2       |      | * -   |
| 3       |      |  3-7   |
|         |   |  3-5   |
| 4       |  9  |  5-7  |
|         |  7 |  5-7 |

\* Монтиране / Демонтиране на приставките за разбиване, разбъркване и месене; добавяне на големи количества продукти за обработване.

## Работа с уреда

### **⚠ Опасност от нараняване!**

Включете щепсела в контакта едва след завършване на подготовката за работа с уреда.

### **Внимание!**

Използвайте уреда само когато принадлежностите / приставките са в работно положение. Не включвайте уреда, когато е празен. Не излагайте уреда и принадлежностите на източници на топлина. Частите не са подходящи за микровълнова фурна.

- Преди първата употреба почистете щателно уреда и принадлежностите, вж. „Почистване и поддръжка“.

### **Важно указание**

В настоящото ръководство за употреба е включен стикер с ориентировъчни стойности за работната скорост на уреда при използване на приставките респ. принадлежностите. Препоръчваме да залепите стикера на уреда (Фигура 6).

### **Подготовка**

- Поставете основния уред върху гладка и чиста повърхност.
- Извадете кабела до желаната дължина.
- Включете щепсела в контакта.



### **Купа и приставки**

#### **⚠ Опасност от нараняване поради въртящи се приставки**

По време на работа никога не посягайте с ръка в купата. Работете само с поставен капак на уреда (12)!

Сменяйте приставките само когато задвижването е спряло напълно – след изключване задвижването продължава да работи за кратко време и спира в положението за смяна на приставката. Премествайте подвижното рамо само след като приставката е в пълен покой. Винаги покривайте неизползваните задвижвания с предпазните капаци за задвижванията.

### **Внимание!**

Използвайте купата само за работа с този уред.

#### **Професионална гъвкава бъркалка (13)**

за разбъркване на тесто, напр. кексово тесто



#### **Професионална приставка за разбиване (14)**

за разбиване на белтъци на сняг, сметана и приготвяне на леки теста, напр. пандишпанено тесто



#### **Приставка за месене (15)**

за размесване на тежки теста и за прибавяне на допълнителни продукти, които не трябва да се раздробяват (напр. стафиди, шоколадови парченца)



#### **Важно указание относно употребата на приставката за разбиване**

##### **(фигура 7):**

За оптимално смесване на съставките приставката за разбиване трябва почти да докосва дъното на купата. В случай че не, регулирайте височината на приставката за разбиване както следва:

- Изключете щепсела от контакта.
- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 2.
- Вкарайте приставката за разбиване в задвижването така, че да се фиксира.
- Дръжте здраво приставката за разбиване и отвинтете гайката посредством гаечен ключ (SW 8) в посока на часовниковата стрелка.
- Настройте височината на приставката за разбиване чрез завъртане на приставката до оптималната височина: Въртене в посока на часовниковата стрелка: повдигане. Въртене обратно на часовниковата стрелка: спускане
- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 1.



- Проверете височината на приставката за разбиване, при необходимост коригирайте.
- Когато височината е настроена правилно, натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция **2**.
- Дръжте здраво приставката за разбиване и затегнете гайката посредством гаечен ключ (SW 8) обратно на часовниковата стрелка.



### Работа с купата и приставките Фигура **4a**:

- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция **2**.
- Поставяне на купата:  
Позиционирайте наклонената напред купа и я поставете, завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато се фиксира.
- В зависимост от желаното приложение закрепете бъркалката, приставката за разбиване или приставката за месене в задвижването, докато се фиксират.



### Указание:

При приставката за месене завъртете преградата за тесто така, че приставката за месене да може да се фиксира (Фигура **4b**).

- Сипете в купата съставките за обработка.
- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция **1**.
- Поставете капака.
- Поставете въртящия се превключвател на желаната степен.



### Нашата препоръка:

- **Професионална гъвкава бъркалка:**  
първо разбъркайте на степен 1-2, след това на степен 3-5 според необходимостта
- **Професионална приставка за разбиване:**  
степен 7, прибавяне на степен 1
- **Приставка за месене:**  
първо разбъркайте на степен 1, размесете на степен 3

### Добавяне на продукти

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
  - Добавете продуктите през отвора за пълнене на капака.
- или
- Свалете капака.
  - Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция **2**.
  - Сипете продуктите.



### След работа

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Изключете щепсела от контакта.
- Свалете капака.
- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция **2**.
- Извадете приставката от задвижването.
- Свалете купата.
- Почистете всички части, вж. „Почистване и поддръжка“.



### Приставка за рязане

#### **⚠ Опасност от нараняване**

Не посягайте към остриите ножове и ръбове на дисковете за раздробяване. Хващайте дисковете за раздробяване само за ръба!

Поставяйте / Сваляйте приставката за рязане само при пълен покой на задвижването и изключен от контакта щепсел.

Не посягайте с ръка в отвора за пълнене с продукти.

#### **Внимание!**

Използвайте приставката за рязане само в напълно сглобено състояние. Никога не сглобявайте приставката за рязане върху основния уред. Използвайте приставката за рязане само в посоченото работно положение.

## Защита от претоварване

### Фигура 6:

За предотвратяване на по-големи щети на уреда в случай на претоварване на приставката за рязане нейният задвижващ вал има вдлъбнатина (място, предвидено за счупване). При претоварване задвижващият вал се счупва на това място. Нов дискодържач със задвижващ вал можете да поръчате от службата за обслужване на клиентите.

### Двустранен диск за рязане – дебело / тънко



за рязане на плодове и зеленчуци. Обработване на степен 5. Обозначение върху двустранния диск за рязане:

„1“ за страна за дебело рязане

„3“ за страна за тънко рязане

### Внимание!

Двустранният диск за рязане не е подходящ за рязане на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад. Режете само студени сварените, неразваряващи се картофи.

### Двустранен диск за стъргане – едро / фино



за стъргане на зеленчуци, плодове и сирене, с изключение на твърди сирена (напр. пармезан).

Обработване на степен 3 или 4.

Обозначение върху двустранния диск за стъргане:

„2“ за страна за грубо стъргане

„4“ за страна за фино стъргане

### Внимание!

Двустранният диск за стъргане не е подходящ за настъргане на ядки. Меко сирене стържете само със страната за грубо стъргане на степен 7.

### Диск за стъргане – средно фино



за настъргане на сурови картофи, твърди сирена (напр. пармезан), охладен шоколад и ядки.

Обработване на степен 7.

## Внимание!

Дискът за стъргане не е подходящ за стъргане на меко и нарязано сирене.

### Диск за стъргане на едро



За настъргане на сурови картофи, например за картофени кюфтета или кнедли.

Обработване на степен 7.

### Работа с приставката за рязане Фигура 8:

- Натиснете дблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 2.
- Поставете на купата: Позиционирайте наклонената напред купа и я поставете, завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато се фиксира.
- Натиснете дблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 3.
- Свалете предпазния капак от задвижването на приставката за рязане (Фигура 5a).
- Хванете дискодържача в долния край, при това двата върха трябва да сочат нагоре.
- Поставете внимателно желания диск за рязане или настъргане на върховете на дискодържача (Фигура 6a). При двустранни дискове внимавайте желаната страна да е обърната нагоре.
- Хванете дискодържача за горния край и го поставете в корпуса (Фигура 6b).
- Поставете капака (обърнете внимание на маркировката) и завъртете по посока на часовниковата стрелка до упор.
- Поставете приставката за рязане на задвижването както е показано на Фигура 8 и завъртете по посока на часовниковата стрелка до упор.
- Поставете въртящата се превключвател на препоръчаната степен.
- Поставете хранителните продукти, които ще обработвате, в отвора за сипване на продукти и избутайте с тапата.



## Внимание!

Избягвайте натрупване на нарязани продукти в изходния отвор.



**Съвет:** За равномерни резултати от рязането обработвайте тънките продукти за рязане на снопове.

**Указание:** Ако обработваните хранителни продукти се заклепят на приставката за рязане, изключете кухненския робот, изключете щепсела от контакта, изчакайте задвижването да спре, свалете капака на приставката за рязане и изпразнете отвора за сипване на продукти.

### След работа

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Завъртете приставката за рязане обратно на часовниковата стрелка и я свалете.
- Завъртете капака в обратна на часовниковата стрелка посока и го свалете.
- Свалете дискодръжача с диска. За целта натиснете с пръст отдолу срещу задвижващия вал (**Фигура 11**).
- Почистете частите.

### Миксер

**⚠ Опасност от нараняване поради остри ножове / въртящо се задвижване!**

Никога не посягайте в поставения миксер! Монтирайте / Демонтирайте миксера само когато задвижването е спряно! Експлоатирайте миксера само напълно сглобен и с поставен капак.

**⚠ Опасност от попарване!**


При обработване на горещи продукти за миксиране от фунията в капака се отделя пара. Сипвайте максимум 0,5 литра гореща или пенлива течност.

### Внимание!

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

### Работа с миксера

#### Фигура 12:

- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 4. 
- Свалете предпазния капак на задвижването на миксера.
- Поставете шейкър каната (маркировката на дръжката съответства на маркировката на основния уред) и завъртете обратно на часовниковата стрелка до упор.
- Сипете продуктите.  
Максимално количество, течно = 1,25 литра; максимално количество пенести или горещи течности = 0,5 литра; оптимално количество за обработване, твърдо = 50 до 100 грама;
- Поставете капака и завъртете в дръжката на шейкър каната обратно на часовниковата стрелка до упор. Капакът трябва да е фиксиран.
- Поставете въртящия се превключвател на желаната степен.

### Добавяне на продукти

#### Фигура 13-8:

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Свалете капака и сипете продуктите или
- извадете фунията и сипете постепенно твърдите продукти в отвора за пълнене или
- сипете течни продукти през фунията.

### След работа

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Завъртете миксера в посока на часовниковата стрелка и го свалете.

**Съвет:** Най-добре е да почиствате миксера непосредствено след употреба.

---

## Почистване и поддръжка

### Внимание!

Не използвайте абразивни почистващи препарати. Повърхностите могат да се повредят.

### Почистване на основния уред

#### ⚠ Опасност от токов удар!

Никога не потапяйте основния уред във вода и не го дръжте под течаща вода. Не използвайте парочистачка.

- Изключете щепсела от контакта.
- Избършете с влажна кърпа основния уред и предпазния капак на задвижването. При необходимост използвайте малко количество препарат за миене на чинии.
- След това подсушете уреда.

### Почистване на купата и приставките

Купата и приставките са устойчиви на миене в съдомиялна машина. Не притискайте пластмасовите части при поставянето в съдомиялната машина, защото по време на миенето са възможни трайни деформации!

### Почистване на приставката за рязане

Всички части на приставката за рязане са устойчиви на миене в съдомиялна машина.

**Съвет:** За отстраняване на червеното оцветяване след обработване, например, на моркови сипете малко олио върху кърпа и изтъркайте съответно приставката за рязане (не дисковете за раздробяване). След това изплакнете приставката за рязане.

### Почистване на миксера

#### ⚠ Опасност от нараняване поради остри ножове!

Не докосвайте ножа на миксера с незаштитени ръце.

Шейкър каната, капакът и фунията са устойчиви на миене в съдомиялна машина.

**Съвет:** След обработване на течности често е достатъчно почистване на миксера, без да го демонтирате от уреда. За целта сипете в монтирания на уреда миксер малко количество вода с препарат за миене на чинии. Включете миксера за няколко секунди (степен **M**). Излейте водния разтвор и изплакнете миксера с чиста вода.

### Важно указание

При необходимост почистете чантата за принадлежности. Спазвайте указанията за поддръжка в чантата.

---

## Съхранение

#### ⚠ Опасност от нараняване!

Когато не използвате уреда, изключвайте щепсела от контакта.

#### Фигура 1:

- Приберете приставките и дисковете за раздробяване в чантата за принадлежности.
- Съхранявайте чантата за принадлежности в купата.

---

## Помощ при повреди

#### ⚠ Опасност от нараняване!

Преди отстраняване на повреда изключете щепсела от контакта.

### Важно указание

Грешка при използването на уреда, задействане на електронните предпазители респ. дефект на уреда се индикират чрез мигане на индикатора на режима на работа.

### Подвижното рамо трябва да е фиксирано във всяко работно положение.

Първо опитайте да отстраните появилия се проблем с помощта на следните указания.

### Повреда

Уредът не се включва.

### Отстраняване

- Проверете електрозахранването.
- Проверете щепсела.

- Проверете подвижното рамо. Правилно положение? Фиксиране?
- Завинтете миксера респ. купата до упор.
- Поставете капака на миксера и го завинтете до упор.
- Поставете предпазните капаци на неизползваните задвижвания.
- Блокировката срещу повторно включване е активна. Поставете превключвателя на **0/off** и след това отново включете желаната степен.

### Повреда

Уредът се изключва по време на работа. Активирала се е защитата срещу претоварване. Обработвани са твърде много хранителни продукти едновременно.

### Отстраняване

- Изключете уреда.
- Намалете обработваното количество.
- Не превишавайте допустимите максимални количества (вж. „Примерни приложения“)!

### Повреда

По време на работа по невнимание е бил задействан деблокиращият бутон. Подвижното рамо се движи нагоре. Задвижването се изключва, но не застава в положението за смяна на приставката.

### Отстраняване

- Поставете въртящия се превключвател на **0/off**.
- Приведете подвижното рамо в положение **1**.
- Включете уреда (степен 1).
- Отново изключете уреда.



Приставката спира в положението за смяна на приставката.

### Повреда

Миксерът не започва да работи или спира по време на работа, задвижването „бръмчи“. Миксерът е блокиран.

### Отстраняване

- Изключете уреда и изключете щепсела от контакта.
- Демонтирайте миксера и отстранете препятствието.
- Отново монтирайте миксера.
- Включете уреда.

### Важно указание

Ако повредата не може да бъде отстранена по предложения начин, се обърнете към службата за обслужване на клиентите.

## Примерни приложения

### Бита сметана

– 100-600 g

- Обработвайте сметаната с приставката за разбиване в продължение на 1½ до 4 минути на степен 7 – в зависимост от количеството и качествата на сметаната.



### Белтъци

– 1-8 белтъка

- Обработвайте белтъците с приставката за разбиване в продължение на 4 до 6 минути на степен 7.



### Пандишпанено тесто

#### Основна рецепта

- 2 яйца
- 2-3 с.л. гореща вода
- 100 g захар
- 1 пакетче ванилова захар
- 70 g брашно
- 70 g нишестено брашно
- евентуално бакпулвер

- С приставката за разбиване разбийте на пяна продуктите (освен брашното и нишестеното брашно) на степен 7 в продължение на около 4-6 минути.
- Поставете въртящия се превключвател на степен 1 и добавете пресятото брашно и нишестеното брашно лъжица по лъжица след около ½ до 1 минута.

**Максимално количество:** 2 x основната рецепта



## Кексово тесто

### Основна рецепта

- 6 яйца
- 500 g захар
- 1 щипка сол
- 2 пакетчета ванилова захар или кората на ½ лимон
- 500 g масло или маргарин (със стайна температура)
- 1000 g брашно
- 1 пакетче бакпулвер
- 250 ml мляко
- Разбъркайте с бъркалката яйцата, захарта, солта и ваниловата захар респ. кората от лимон в продължение на около 10 секунди на степен 1.
- Включете степен 5 и обработете в продължение на около 120 секунди.
- Добавете маслото и обработете в продължение на около 60 секунди на степен 3.
- Добавете брашното и бакпулвера и обработете в продължение на около 2 минути на степен 1.
- Включете на степен 3 и в рамките на 2 минути добавете постепенно млякото.

**Максимално количество:** 1 x основната рецепта

## Пясъчно тесто

### Основна рецепта

- 125 g масло (със стайна температура)
- 100-125 g захар
- 1 яйце
- 1 щипка сол
- малко настъргана кора от лимон или ванилова захар
- 250 g брашно
- евентуално бакпулвер
- Разбъркайте всички продукти с бъркалката в продължение на ½ минута на степен 1, след това около 2-3 минути на степен 3.



При над 500 g брашно:

- Размесете продуктите с приставката за месене в продължение на ½ минута на степен 1, след това около 3-4 минути на степен 3.

**Максимално количество:** 2 x основната рецепта

## Тесто с мая

### Основна рецепта

- 500 g брашно
- 1 яйце
- 80 g мазнина (със стайна температура)
- 80 g захар
- 200-250 ml хладко мляко
- 25 g прясна мая или 1 пакетче
- суха мая
- кората на ½ лимон
- 1 щипка сол
- Обработете всички продукти с приставката за месене в продължение на около ½ минута на степен 1, след това около 3-6 минути на степен 3.

**Максимално количество:** 2 x основната рецепта

## Тесто за паста

### Основна рецепта

- 300 g брашно
- 3 яйца
- според необходимостта 1-2 с.л. (10-20 g) студена вода
- Размесете всички продукти в продължение на около 3 до 5 минути на степен 3 до получаване на тесто.

**Максимално количество:**

1,5 x основната рецепта



## Тесто за хляб

### Основна рецепта

- 1000 g брашно
- 3 пакетчета суха мая
- 2 ч.л. сол
- 660 ml топла вода
- Обработете всички продукти с приставката за месене в продължение на около ½ минута на степен 1, след това около 4-5 минути на степен 3.



## Майонеза

- 2 яйца
- 2 ч.л. горчица
- ¼ l олио
- 2 с.л. лимонов сок или оцет
- 1 щипка сол
- 1 щипка захар



Продуктите трябва да са с еднаква температура.

- Обработете продуктите (без олиото) в продължение на няколко секунди на степен 3 или 4 в миксера.
- Включете миксера на степен 7 и сипете олиото бавно през фунията, като продължете разбъркването, докато майонезата емулгира.

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

## Отвеждане






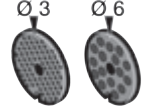
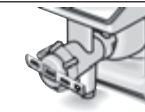
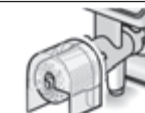
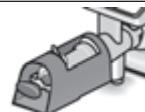


Изхвърлете опаковката по екологосъобразен начин. Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди. Моля информирайте се за актуалните начини за отвеждане при специализирания търговец.

## Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробености ще Ви даде Вашия търговец, откъдето сте закупили уреда, по всяко време при запитване то Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупката.

Запазваме си правото на промени.

## Специални принадлежности

|  |   |   |
|--|---|---|
|    | <b>MUZ5ZP1</b><br>Цитрус преса  | За изцеждане на портокали, лимони и грейпфрут.  |
|    | <b>MUZ5CC1</b><br>Приставка за рязане на кубчета                            | За нарязване на плодове и зеленчуци на равномерни кубчета   |
|    | <b>MUZ5FW1</b><br>Месомелачка   | За раздробяване на прясно месо за тартар или руло от кайма.   |
|    | <b>MUZ4LS1</b><br>Комплект дискове с отвори<br>фини (3 mm),<br>груби (6 mm) | За месомелачка MUZ5FW1.<br>Фини отвори – за пастети и смеси за мазане, едри отвори – за наденици и сланина.   |
|    | <b>MUZ4SV1</b><br>Приставка за шприцовани сладки                            | За месомелачка MUZ5FW1.<br>С метален шаблон за 4 различни форми за сладки.  |
|   | <b>MUZ4RV1</b><br>Приставка за стъргане                                     | За месомелачка MUZ5FW1.<br>За настъргване на орехи, бадеми, шоколад и сухи хлебчета.  |
|  | <b>MUZ4FV1</b><br>Преса за плодове  | За месомелачка MUZ5FW1.<br>За пюриране на меки плодове, с изключение на малини, домати и шипки. Същевременно, напр. френското грозде се почиства от дръжките и семките. |
|  | <b>MUZ4PS1</b><br>Диск за помфри  | За приставка за рязане MUZ5DS1.<br>За нарязване на сурови картофи за помфри.  |
|  | <b>MUZ4AG1</b><br>Диск за зеленчуци по азиатски                             | За приставка за рязане MUZ5DS1.<br>Нарязва плодовете и зеленчуците на фини лентички за азиатски зеленчукови ястия.  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <b>MUZ45RS1</b><br>Диск за стъргане на едро  | За приставка за рязане MUZ5DS1.<br>За настъргване на сурови картофи, например за картофени кюфтета или кнедли.   |
|   | <b>MUZ45KP1</b><br>Диск за картофени кюфтета | За приставка за рязане MUZ5DS1.<br>За настъргване на сурови картофи за ръсти и картофени кюфтета, за нарязване на плодове и зеленчуци на дебели филийки. |
|   | <b>MUZ5ER2</b><br>Купа от благородна стомана | В купата могат да се обработват до 750 g брашно плюс други продукти.   |
|   | <b>MUZ5KR1</b><br>Пластмасова купа           | В купата могат да се обработват до 750 g брашно плюс други продукти.   |
|  | <b>MUZ5MX1</b><br>Пластмасова шейкър кана    | За миксиране на напитки, за пюриране на плодове и зеленчуци, за приготвяне на майонеза, за раздробяване на плодове и ядки, за трошене на ледени кубчета. |
|  | <b>MUZ5MM1</b><br>Мултимиксер                | За кълцане на дребно на пресни подправки, зеленчуци, ябълки и месо, за стъргане на моркови, ряпа и сирене, за настъргване на ядки и охладен шоколад.     |

Ако дадена принадлежност не е включена в окомплектовката на доставката, можете да я закупите чрез търговската мрежа или службата за обслужване на клиентите.

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>لمفزمة اللحم MUZ5FW1.<br/>لعصر الثماء التوتية ما عدا التوت الشوكي والطماطم وثمر الورد البري. كذلك يتم إزالة سيقان وبذور الكشمش في نفس الوقت.</p> | <p><b>MUZ45FV1</b><br/>عصرة فواكه</p>                                 |    |
| <p>للخراطة التمريزية الفورية MUZ5DS1.<br/>لتنطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.</p>   | <p><b>MUZ45PS1</b><br/>قرص تقطيع<br/>أصابع البطاطس</p>                |    |
| <p>للخراطة التمريزية الفورية MUZ5DS1.<br/>لتنطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الآسيوية.</p>  | <p><b>MUZ45AG1</b><br/>قرص لتقطيع<br/>خضروات<br/>الوجبات الآسيوية</p> |    |
| <p>للخراطة التمريزية الفورية MUZ5DS1.<br/>لبشر البطاطس النيئة، مثلاً لإعداد أقرص البطاطس المقلية أو الكببية.</p>                                    | <p><b>MUZ45RS1</b><br/>قرص بشر خشن</p>                                |    |
| <p>للخراطة التمريزية الفورية MUZ5DS1.<br/>لبشر البطاطس النيئة من أجل التحمير أو إعداد كببية البطاطس، ولتنطيع الفاكهة والخضروات إلى أقرص سمبكية.</p> | <p><b>MUZ45KP1</b><br/>قرص كببية<br/>البطاطس</p>                      |    |
| <p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>  | <p><b>MUZ5ER2</b><br/>وعاء تقليب من<br/>فولاذ لا يصدأ</p>             |    |
| <p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>  | <p><b>MUZ5KR1</b><br/>وعاء تقليب<br/>بلاستيكي</p>                     |    |
| <p>لخلط المشروبات ولإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، ولإعداد المايونيز، ولتنطيع الفواكه والمكسرات، ولجروش مكعبات الثلج.</p>       | <p><b>MUZ5MX1</b><br/>خلاط بلاستيكي</p>                               |   |
| <p>لتخريط الأعشاب والخضروات والتفاح واللحم، ولبشر الجزر والفجل والجبن، ولبشر المكسرات والبندق واللوز والشوكولاتة المبردة.</p>                       | <p><b>MUZ5MM1</b><br/>خلاط متعدد<br/>الاستخدام</p>                    |  |

في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.



## شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## التلخص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الاجهزة القديمة.

## الكماليات الخاصة

|   |   |  |
|---|---|--|
| لعصر البرتقال والليمون والجريب فروت.  | <b>MUZ5ZP1</b><br>عصرة موالج  |    |
| لتقطيع الفاكهة والخضروات إلى مكعبات كبيرة متساوية   | <b>MUZ5CC1</b><br>تجهيزة تقطيع المكعبات                             |    |
| لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار لحم مفروح بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي" أو اللحم المفروم المحمر.  | <b>MUZ5FW1</b><br>مفرمة اللحم                                       |   |
| لمفرمة اللحم MUZ5FW1.<br>ناعم للفتائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح الخبز، خشن للثقاق وللشحم المختلط بالقليل من اللحم. | <b>MUZ45LS1</b><br>قطع أقراص متقبة ناعم (3 ملليمتر) خشن (6 ملليمتر) |  |
| لمفرمة اللحم MUZ5FW1.<br>مسطرة تشكيل معدنية لـ 4 أشكال مختلفة من الحلويات.  | <b>MUZ45SV1</b><br>قمع لتشكيل عجين الحلويات                         |  |
| لمفرمة اللحم MUZ5FW1.<br>لبشر المكسرات واللوز والشوكولاتة والخبز الجاف.   | <b>MUZ45RV1</b><br>مبشرة  |  |

## عجينة مقددة

### الوصفة الأساسية



- 125 جرام زبدة
- (درجة حرارة الغرفة)
- 100-125 جرام سكر
- 1 بيضة
- 1 حفنة من الملح
- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-2 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

اعتبارًا من 500 جرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

## العجين المخمر

### الوصفة الأساسية



- 500 جرام طحين
- 1 بيضة
- 80 جرام سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 80 جم سكر
- 200-250 مليلتر لبن دافئ
- 25 جرام خميرة أو 1 كيس
- خميرة مجففة
- قشرة 1/2 ليمونة
- 1 حفنة من الملح

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 6-3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

## عجين المكرونة

### الوصفة الأساسية



- 300 جرام طحين
- 3 بيضات
- وحسب الحاجة 2-1 ملعقة (10-20 جرام) ماء بارد
- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبح عجينة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية

## عجين الخبز

### الوصفة الأساسية



- 1000 جرام طحين
- 3 أكياس خميرة مجففة
- 2 ملعقة كبيرة ملح
- 660 مليلتر ماء دافئ
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 5-4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

## المايونيز



- 2 بيضة
- 2 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1/4 لتر زيت
- 2 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 1 حفنة من الملح
- 1 حفنة من السكر

ينبغي أن تنسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي.

■ يتم إعداد المكونات (عدا الزيت) في الخلاط لبضعة ثوان على الدرجة 3 أو 4.

■ ثم صب الزيت ببطء من خلال قمع في الخلاط على الدرجة 7 وواصل أثناء ذلك عملية الخلط لحين أن تصل مكونات المايونيز إلى درجة التوزيع الدقيق في بعضها البعض.

يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.

## العطل

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

## كيفية التصرف

■ يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع 0/off.

■ يتم ضبط الذراع المتراوح على

الوضع 1.

■ شغل الجهاز (الدرجة 1).

■ يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز.

أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.

## العطل

الخلاط لا يبدأ في العمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام، وحدة الإدارة تصدر صوت «أزيز».

السكين منحشر.

## كيفية التصرف

■ أطفئ الجهاز وافصل القابس الكهربائي.

■ أخرج الخلاط من على وحدة الإدارة وأزل العائق

المتسبب في الانحشار.

■ أعد تركيب الخلاط.

■ شغل الجهاز.

## تنبيه هام

إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك

بمركز خدمة العملاء.

## أمثلة تطبيقية للاستخدام

## خفق القشدة

– 100-600 جرام



■ تُخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين

1/2 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 - وفقاً لكمية

القشدة ونوعها.

## خفق زلال البيض

– من 1 إلى 8 زلال بيض

■ يُخفق البيض بالمضرب لمدة 4 إلى 6

دقائق على الدرجة 7



## الكعكة الإسفنجية

## الوصفة الأساسية

– 2 بيضة

– 2-3 ملاعق ماء ساخن

– 100 جم سكر

– 1 كيس صغير من سكر الفانيليا

– 70 جرام طحين

– 70 جرام نشا الذرة

– يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

■ توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في

الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على

الدرجة 7 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.

■ يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ويضاف

الطحين المغربل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة

بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن 1/2 حتى

1 دقيقة.

■ أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير

الأساسية

## العجين الخالي من الخميرة

## الوصفة الأساسية

– 6 بيضات

– 500 جرام سكر

– 1 حفنة من الملح

– 2 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر 1/2 ليمونة

– 500 جرام زبدة أو سمن

– (درجة حرارة الغرفة)

– 1000 جرام طحين

– 1 كيس بيكنج بودر

– 250 مليلتر لبن

■ تُخاط المكونات: السكر والبيض والملح وسكر

الفانيليا أو قشر الليمون لمدة 10 ثوانٍ تقريباً على

الدرجة 1 بذراع التقلب الحزوني.

■ اضبط الجهاز على الدرجة 5 وشغله لمدة 120

ثانية تقريباً.

■ أضف الزبدة وشغل الجهاز لمدة 60 ثانية على

الدرجة 3.

■ أضف الطحين والبيكنج بودر وشغل الجهاز لمدة

2 دقيقة على الدرجة 1.

■ اضبط الجهاز على الدرجة 3 وأضف الماء رويداً

رويداً في غضون 2 دقيقة.

■ أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1 ضعف المقادير

الأساسية



### تنبيهات هامة

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الصوتي لحالة التشغيل.

**الذراع المتراوح يجب ان يكون مستقرًا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.**

يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

### العطل

الجهاز لا يعمل.

### كيفية التصرف

- يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم التأكد من أن قابس الجهاز مثبت في مقبس التغذية بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- افحص الذراع المتراوح. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- يتم إدارة الخلاط أو الوعاء حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب غطاء الخلاط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب الأغطية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة غير المستخدمة حالياً.
- تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع **0/off** ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

### العطل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تم معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

### كيفية التصرف

- أوقف الجهاز.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها.
- لا تتجاوز الكميات المسموح بها (انظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»!)

**تلميح مفيد:** لإزالة المخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية، مثل الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيداً. بعد ذلك يتم شطف الخراطة التمريرية الفورية بالماء.

### تنظيف الخلاط

#### ⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة. وعاء الخلط والغطاء والقمع قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

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

### تنبيه هام

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

### الحفاظ على الجهاز

#### ⚠ خطر حدوث إصابات!

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

### الصورة 1:

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.
- يتم الحفاظ على كيس الملحقات التكميلية في الوعاء.

### تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

#### ⚠ خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

## الخلاط

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

لا تدخل يدك أبداً في الخلاط المركب! يجب عدم خلع / تركيب الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه.

### ⚠️ خطر الإصابة بالحروق!

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

### تنبيه هام!

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

## العمل بالخلاط

### الصورة K:

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 4.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلاط.
- يتم تركيب إبريق الخلط (مع مراعاة أن تكون العلامة الموجودة على المقبض متطابقة مع العلامة الموجودة على الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف.
- قم بتعبئة المكونات.
- الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة = 1.25 لتر، الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة مكونة للرغوة أو ساخنة = 0.5 لتر، كمية الإعداد المثالية، جوامد = 50 حتى 100 جرام،

- يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته عكس دوران عقرب الساعة حتى يصل إلى مصد الإيقاف في مقبض الخلاط. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.

- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

## إضافة المكونات

### الصورة K-8:

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- ارفع الغطاء ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات، أو
- أخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المتسمة بالصلابة من خلال فتحة الإضافة اللاحقة أو
- أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- أدر الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.

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

## تنظيف الجهاز والعناية به

### ⚠️ تنبيه هام!

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

## تنظيف الجهاز الأساسي

### ⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في الماء، ولا بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور. يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار.

انزع القابس الكهربائي.

يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة بقطعة قماش مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات. قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

## تنظيف الوعاء وأدوات العمل

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

## تنظيف الخرطة التمريرية الفورية

جميع أجزاء الخرطة التمريرية الفورية قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

- ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات) ثم أدره في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى مصد الإيقاف.
- يتم تركيب الخرطة التمريرية الفورية كما هو معروض في **الصورة 8-8** في وحدة الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه عقرب الساعة إلى مصد الإيقاف.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.
- ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال ثم ادفعها بحذر إلى الداخل باستخدام أداة الكبس.

#### تنبيه هام!

- يجب مراعاة تجنب حدوث تكس ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.
- **تلميح مفيد:** لتحقيق نتائج تقطيع منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم.

- **تنبيه:** في حالة ما إذا حدث وانحشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخرطة التمريرية الفورية، عندئذ يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ، ويتم إخراج قاييس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء، ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت موجودة في وضع السكون.

#### بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- أدر الخرطة التمريرية الفورية في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم فصلها عن الجهاز.
- أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم فصله عن الجهاز.
- أخرج حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (**الصورة 6a**).
- يتم تنظيف الأجزاء.



#### قرص البشر - متوسط النعومة

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

#### تنبيه هام!

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



#### قرص كيبية البطاطس

- لبشر البطاطس النيئة من أجل التحمير أو إعداد كيبية البطاطس، ولتقطيع الفاكهة والخضروات إلى أقراص سميكة.
- البشر: العمل على الدرجة 7.

#### العمل بالخرطة التمريرية الفورية

##### الصورة 6:



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتروحة إلى الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم إدارته عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يستقر في موضعه النهائي.



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتروحة إلى الوضع 3.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخرطة التمريرية الفورية (**الصورة 5a-6**).
- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمتان مشيرتين إلى أعلى.

- يتم ومع توخي الحرص وضع قرص التقطيع أو قرص البشر المرغوب فيه على القمتين الخاصتين بحامل الأقراص (**الصورة 6a-6**).
- عند تعلق الأمر بأقراص ذات وجهين وظيفيين يجب مراعاة ان يكون الوجه المرغوب فيه مشيرًا إلى أعلى.

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

#### (الصورة 6b-6).

## إضافة المكونات

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة في الغطاء.

أو

- إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة أحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المترابحة إلى الوضع 2.
- قم بتعبئة المكونات.



## بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع القابس الكهربائي.
- إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة أحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المترابحة إلى الوضع 2.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».



## التأمين ضد التحميل الزائد

## الصورة G:

للحول دوت ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الخراطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع محرز (موضع انكسار محدد مسبقا). عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على عمود دوران جديد لدى مركز خدمة العملاء.



## قرص تقطيع بوجهي وظيفيين -

## سميك / رفيع

لتقطيع الفاكهة والخضروات. الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 5. يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين: «1» لوجه التقطيع السميك «3» لوجه التقطيع الرفيع

## تنبيه هام!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبيا بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



## قرص بشر بوجهين وظيفيين -

## خشن / ناعم

لبشر الخضروات والفاكهة والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 3 أو 4. يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذي الوجهين الوظيفيين: «2» لوجه البشر الخشن «4» لوجه البشر الناعم

## تنبيه هام!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق، اللوز، إلخ). أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلى بالوجه الخشن على الدرجة 7.

## خراطة تمريرية فورية

## ⚠ خطر الإصابة

- لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقرص التقطيع.
- يجب عدم الإمساك بأقرص التقطيع إلا من الإطار فقط!
- يجب عدم تركيب / إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
- يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.
- تنبيه هام!
- يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخراطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي. يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

### الصورة 4:



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم إدارته عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يستقر في موضعه النهائي.
- بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم إدخال ذراع التقليل الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

### ملاحظة

عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات (الصورة 4b-4).

- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 1.
- يتم تركيب الغطاء.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

### ونحن ننصح بالتالي:

- ذراع التقليل الحلزوني المرنة الدوارة: يتم أولاً إجراء التقليل الأولي على الدرجة 2-1، وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 7
- المضرب الدوار: على الدرجة 7، الخلط على الدرجة 1
- كلاب العجين: يتم أولاً إجراء التقليل الأولي على الدرجة 1، وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3



### كلاب العجين (15)

يستخدم لعجن العجين الثقيل ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (مثل الزبيب ورقائق الشوكولاتة)

### العمل بالوعاء وأدوات العمل

**ملحوظة مهمة عن استخدام المضرب (الصورة 4):**  
يجب أن يلامس المضربُ الجزء السفلي من الوعاء تقريباً، لكي تحصل على خلط جيد للمحتويات. وإن لم يحدث ذلك، فإنه يتم ملاءمة ضبط ارتفاع المضرب بالأسلوب التالي:

- انزع القابض الكهربائي.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- يتم إدخال المضرب في وحدة الإدارة ودفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- أمسك المضرب بإحكام واربط الصامولة جيداً باستخدام المفتاح المفتوح من الجانبين (8 SW) باتجاه دوران عقرب الساعة.
- اضبط ارتفاع المضرب عن طريق تدوير المضرب على نسبة الارتفاع المثلى: التدوير باتجاه دوران عقرب الساعة: للرفع. التدوير عكس اتجاه دوران عقرب الساعة: للخفض



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 1.
- تحقق من ارتفاع المضرب، إذا تطلب الأمر تصحيحاً.



- عندما يكون الارتفاع قد تم ضبطه بصورة صحيحة، يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- أمسك المضرب بإحكام واربط الصامولة جيداً باستخدام المفتاح المفتوح من الجانبين (8 SW) عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.



## تنبيه هام

في تعليمات الاستخدام هذه تجدون ملصقاً مدوناً عليه القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل بالجهاز عند استخدام أدوات العمل أو الملحقات التكميلية. ونحسب نوصي بأن يتم لصاق هذا الملصق على الجهاز (الصورة 13).



- ضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه بالطول المطلوب.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.

## إعداد الجهاز

## الوعاء وأدوات العمل

**⚠ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية**

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) ركباً في موضعه!

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

يجب عدم تحريك الذراع المتراوح إلا بعد أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام. قم دائماً بتغطية وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الأغشية الواقية لوحدة الإدارة.

## ⚠ تنبيه هام!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط.

ذراع التقلب الحلزوني المرنة  
الدائرة (13)

يستخدم لتقلب العجين، مثل انواع العجين التي تُعد بالتقليب وليس بالعجن



## المضرب الدوار (14)

يستخدم لخفق زلال البيض والقشدة ولتقلب العجين الخفيف، مثل عجين البسكويت

| الوضع | وحدة إدارة | MUM58.. |
|-------|------------|---------|
|       |            | 1-5     |
| 1     | 7          | 1-7     |
|       |            | 1-3     |
| 2     | 7          | -       |
| 3     | 6          | 3-7     |
|       |            | 3-5     |
|       | 9          | 5-7     |
| 4     | 7          | 5-7     |

\* تركيب / إخراج المضرب، ذراع التقلب الحلزوني، كلاب العجين، لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب معالجتها.

## استخدام الجهاز

## ⚠ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

## ⚠ تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب أداة عمل / ملحق تكميلي وضبطها على وضع التشغيل. يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ. يجب عدم تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف. ■ يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

\* في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

## أوضاع التشغيل

### الصورة B:

#### ⚠ تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا إذا كانت أداة العمل / الملحق التكميلي مركبة حسب ما هو موضح في هذا الجدول على وحدة الإدارة الصحيحة وفي الوضع الصحيح وموجودة في وضع التشغيل. الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

#### ملاحظة

الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «Easy Armlift»، وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.

### ضبط وضع التشغيل:

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

## 6 وحدة إدارة

– للخراطة التمريرية الفورية  
– ولعصارة الموالح

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

## 7 وحدة إدارة لأدوات العمل

(ذراع التقلب الحلزوني، المضرب، كُلاب العجين) ومفرمة اللحم

## 8 الغطاء الواقي لوحدة إدارة الخلاط

## 9 وحدة إدارة الخلاط

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلاط في موضعه.

## 10 حفظ سلك التوصيل الكهربائي

يتم إدخال سلك التوصيل الكهربائي في التجويف المعد لذلك

وعاء مع ملحقات تكميلية

## 11 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

## 12 غطاء

## أدوات عمل

## 13 ذراع التقلب الحلزوني المرنة الدوارة

## 14 المضرب الدوار

## 15 كلاب عجينة بطراد عجينة

## 16 كيس للملحقات التكميلية

للحفاظ على أدوات العمل وأقراص التقطيع.

## خراطة تمريرية فورية

## 17 أداة الكبس

## 18 غطاء بمنفذ تعبئة

## 19 أقراص التقطيع

a قرص تقطيع بوجهي وظيفيين - سميك / رفيع

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن / ناعم

c قرص بشر - متوسط النعومة

d قرص كبنية البطاطس

## 20 حامل الأقراص

## 21 جسم احتواء بفتحة إخراج

## خلاط

## 22 وعاء الخلاط

## 23 غطاء

## 24 القمع

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

## المحتويات

**التأمين ضد التحميل الزائد**  
في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز أن توقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن نظام الحماية ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد. للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| ar-1  | الاستعمال المطابق للتعليمات   |
| ar-1  | إرشادات الأمان المهمة         |
| ar-3  | أنظمة الأمان والسلامة         |
| ar-3  | نظرة عامة                     |
| ar-4  | أوضاع التشغيل                 |
| ar-5  | استخدام الجهاز                |
| ar-9  | تنظيف الجهاز والعناية به      |
| ar-10 | الحفاظ على الجهاز             |
| ar-10 | تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال |
| ar-11 | أمثلة تطبيقية للاستخدام       |
| ar-13 | التخلص من الجهاز              |
| ar-13 | شروط الضمان                   |
| ar-13 | الكماليات الخاصة              |

## نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

### الصورة A:

### الجهاز الرئيسي

#### 1 زر تحرير الفقل

#### 2 ذراع متراوح

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

#### 3 مفتاح دوّار

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

#### 0/off = توقف

**M** = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.

الدرجات من **1-7**، سرعة التشغيل

الدرجة **1** = أدنى عدد من اللفات

الدرجة **7** = أقصى عدد من اللفات.

#### 4 مبيّن ضوئي لحالة التشغيل

يضئ أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع

**M** أو **1-7**). بومض عند وجود أخطاء في

تشغيل الجهاز، وعند إطلاق معدة التأمين

الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، انظر

فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

#### 5 غطاء واقٍ لوحدة الإدارة

لاستبعاد الغطاء الواقٍ لوحدة الإدارة يتم الضغط

على الجزء الخلفي من الغطاء ويتم استبعاد

الغطاء.

## أنظمة الأمان والسلامة

### التأمين ضد التشغيل الخاطئ

انظر جدول «أوضاع التشغيل».

الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله في الوضعين 1 و 3 إلا:

- عندما يكون الرعاء (11) مثبتاً في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى موضع الاستقرار النهائي.

### التأمين ضد إعادة التشغيل

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off** ثم يتم التشغيل من جديد.

- لا تستخدم العدد إلا إذا كان الوعاء مستخدمًا والغطاء مركبًا وأغطية الحماية عند التشغيل مركبة! عند استخدام الكماليات احرص على تركيب الوعاء والغطاء وغطاء الحماية عند التشغيل، كل بحسب تعليمات استخدامه!
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملع. لا تقم بإدخال أية أياء (مثلاً ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملع. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة.
- لا تستخدم مطلقاً أوعية أو كماليات أو قطعتي كماليات في نفس الوقت. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة هذه التعليمات وتعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.
- لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!
- يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.
- لا تدخل يدك أبداً في الخلاط المركب! لا تشغل الخلاط مطلقاً والغطاء غير مركب.
- كن حريصاً عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.

### ⚠️ خطر التعرض للحروق!

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

### ⚠️ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

### ⚠️ تنبيه هام!

يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.

### ⚠️ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام (← «تنظيف الجهاز والعناية به» انظر صفحة ar-9).

### ⚠️ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية.  
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



## الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.  
لا تتجاوز الكميات المسموح بها (← «أمثلة تطبيقية للاستخدام» انظر صفحة ar-11).  
هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

## إرشادات الأمان المهمة

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

### ⚠ خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق!

- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحب على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداك ميتلتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

### ⚠ خطر حدوث إصابات!

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

## Kundendienst – Customer Service

### DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte  
Trautskirchener Strasse 6-8  
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere Infos  
unter: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 040  
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr  
erreichbar.

### AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE  
Round About 13,  
Plot Nr MO-0532A  
Jebel Ali Free Zone – Dubai  
Tel.: 04 881 4401

mailto:service.uae@bshg.com  
[www.bosch-home.com/ae](http://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](http://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.  
Gate 1, 1555 Centre Road  
Clayton, Victoria 3168  
Tel.: 1300 369 744\*

Fax: 1300 306 818  
mailto:aftersales.au@bshg.com  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)

\* Mo-Fr: 24 hours

### BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

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. – N.V.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeecklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 02 475 70 01  
mailto:bru-repairs@bshg.com  
[www.bosch-home.be](http://www.bosch-home.be)

### BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD  
Business center FPI, floor 5,  
Cherni vrah Blvd. 51B  
1407 Sofia

Tel.: 0700 208 17  
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com  
[www.bosch-home.bg](http://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  
Bosch Hausgeräte Service  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produktinformationen  
Tel.: 0848 888 200

Service Fax: 0848 840 041  
mailto:ch-reparatur@bshg.com  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

### CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 7777 8007  
Fax: 022 658 128  
mailto:bsh.service.cyprus@  
cytanet.com.cy

### CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích spotřebičů  
Radlická 350/107c  
158 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546

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

### DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 80 18  
BSH-Service.dk@bshg.com  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
Türi tn.5  
11313 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
mailto:servicesnet@servicesnet.ee  
[www.simson.ee](http://www.simson.ee)

### Renerki Kaubanduse OÜ

Tammisaare tee 134B (Euronics kaupluses)  
12918 Tallinn  
Tel.: 0651 2222  
Fax: 0516 7171  
mailto:klienditeenindus@renerk.ee  
[www.renerk.ee](http://www.renerk.ee)

### Eliser OÜ

Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090  
mailto:hooldus@eliser.ee  
[www.kodumasinatereмонт.ee](http://www.kodumasinatereмонт.ee)

### ES España, Spain

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

### FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälahdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 705  
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com  
[www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)  
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja  
matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

### FR France

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – CS 50037  
93406 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 Service 0,40 € / min  
+ prix appel

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et

Accessoires:

0 892 698 009 Service 0,40 € / min  
+ prix appel

[www.bosch-home.fr](http://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](http://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, Ελλάδα**

BSH Ikiakes Siskevas A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20  
14564 Kifisia  
Τηλέφωνο: 210 4277701  
Τηλέφωνο: 181 82  
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com  
[www.bosch-home.gr](http://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](http://www.bosch-home.cn)

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućanski uređaji d.o.o.  
Ulica grada Vukovara 269F  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 5520 888  
Fax: 01 6403 603  
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com  
[www.bosch-home.com/hr](http://www.bosch-home.com/hr)

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.  
Árpád fejedelem útja 26-28  
1023 Budapest  
Call Center: +06 80 200 201  
mailto:BSH-szerviz@bshg.com  
[www.bosch-home.com/hu](http://www.bosch-home.com/hu)

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
M50 Business Park  
Ballymount Road Upper  
Walkinstown  
Dublin 12  
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call Tel.: 01450 2655\*  
[www.bosch-home.ie](http://www.bosch-home.ie)

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

**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](http://www.bosch-home.co.il)

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,  
Plot No. 103, Road No. 12,  
MIDC, Andheri East  
Mumbai 400 093  
Toll Free 1800 266 1880\*  
[www.bosch-home.com/in](http://www.bosch-home.com/in)  
\* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm  
(exclude public holidays)

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
[www.sminor.is](http://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.it@bosch-home.com  
[www.bosch-home.com/it](http://www.bosch-home.com/it)

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP Anackiy A.N. PTN-Service  
Kuyshi Dina str.23/1 N3  
Astana  
Tel.: 717 236 64 55  
mailto:ptnservice@mail.ru

Technodom Service  
Utegen Batira Str. 73  
480096 Almaty  
Tel.: 727 258 85 44  
mailto:lsr@technodom.kz  
[www.technodom.kz](http://www.technodom.kz)

Kombitechnocentr  
Zhambyl st. 117  
480096 Almaty  
Tel.: 727 338 45 55  
mailto:cts\_pavel@bk.ru  
[www.cts.kz](http://www.cts.kz)

TOO Evrika Service  
Shimkent, Riskulova 22.  
Shimkent 160018  
Tel.: 727 252 44 63 75  
mailto:evrika\_kz@mail.ru  
[www.evrika.com](http://www.evrika.com)

**AV SERVICE**

Abulhair hana Str. 51  
Uralsk 090000  
Tel.: 711 293 99 49  
mailto:oastafiev@avservice.kz  
[www.avservice.kz](http://www.avservice.kz)

**LB Lebanon, لبنان**

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

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 037 212 146  
Fax: 037 212 165  
[www.senukai.lt](http://www.senukai.lt)

UAB "AG Service"  
R. Kalantos g. 32  
52494 Kaunas  
Tel.: 070 055 655  
Fax: 037 331 363  
mailto:servisas@agservice.lt  
[www.agservice.lt](http://www.agservice.lt)

Baltic Continent Ltd.  
Lukšio g. 23  
09132 Vilnius  
Tel.: 870 055 595  
Fax: 052 741 722  
mailto:info@balticcontinent.lt  
[www.balticcontinent.lt](http://www.balticcontinent.lt)

UAB Emtoservis  
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)  
03116 Vilnius  
Tel.: 87 00 447 24  
Fax: 05 27 373 68  
mailto:svc@emtoservis.lt  
[www.emtoservis.lt](http://www.emtoservis.lt)

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26 349 811  
Fax: 26 349 315  
Reparaturen: lux-repair@bshg.com  
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com  
[www.bosch-home.com/lu](http://www.bosch-home.com/lu)

**LV Latvija, Latvia**

SIA "General Serviss"  
Bulļu iela 70c  
1067 Riga  
Tel.: 067 42 52 32  
mailto:info@serviscentrs.lv  
[www.serviscentrs.lv](http://www.serviscentrs.lv)  
BALTIJAS SERVISS  
Brīvības gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 07 05 20; -36  
Fax: 067 07 05 24  
mailto:info@baltijasserviss.lv  
[www.baltijasserviss.lv](http://www.baltijasserviss.lv)

Sia Elektronika-Serviss  
Tadaiku iela 4  
1004 Riga  
Tel.: 067 71 70 60  
Fax: 067 60 12 35  
mailto:serviss@elektronika.lv  
[www.elektronika.lv](http://www.elektronika.lv)

**MD Moldova**

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

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македонија**

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

**MT Malta**

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

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

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

**NL 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 05 54  
Tel.: 22 66 06 00  
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:aftersales.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz

\* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm  
(exclude public holidays)

**PL Polska, Poland**

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

**PT Portugal**

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

**RO România, Romania**

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

**RU Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовые Приборы"  
Сервис от производителя  
Малая Калужская, 15  
119071 Москва  
тел.: 8 (800) 200 29 61  
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), Jamiyah Dist.  
P.O.Box 7997  
Jeddah 21472  
Tel.: 800 127 9999  
mailto:palakkaln@alj.com  
www.aljelectronics.com.sa

**SE Sverige, Sweden**

BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 19 70 00 local rate  
Tel.: 0771 11 22 77 local rate  
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com  
www.bosch-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

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

\* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm  
(exclude public holidays)

**SI Slovenija, Slovenia**

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

**SK Slovensko, Slovakia**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích spotřebičů  
Radlická 350/107c  
158 00 Praha 5  
Tel.: +421 244 452 041  
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 değişkenlik 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:bshstzn-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**

Service-General SH.P.K.  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
Tel.: 0290 330 723  
mailto:a\_service@gama-electronics.com

**XS 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







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

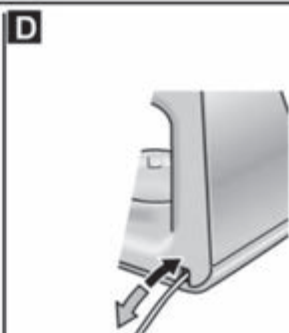
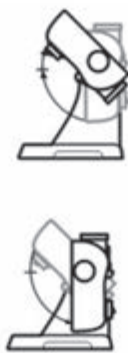
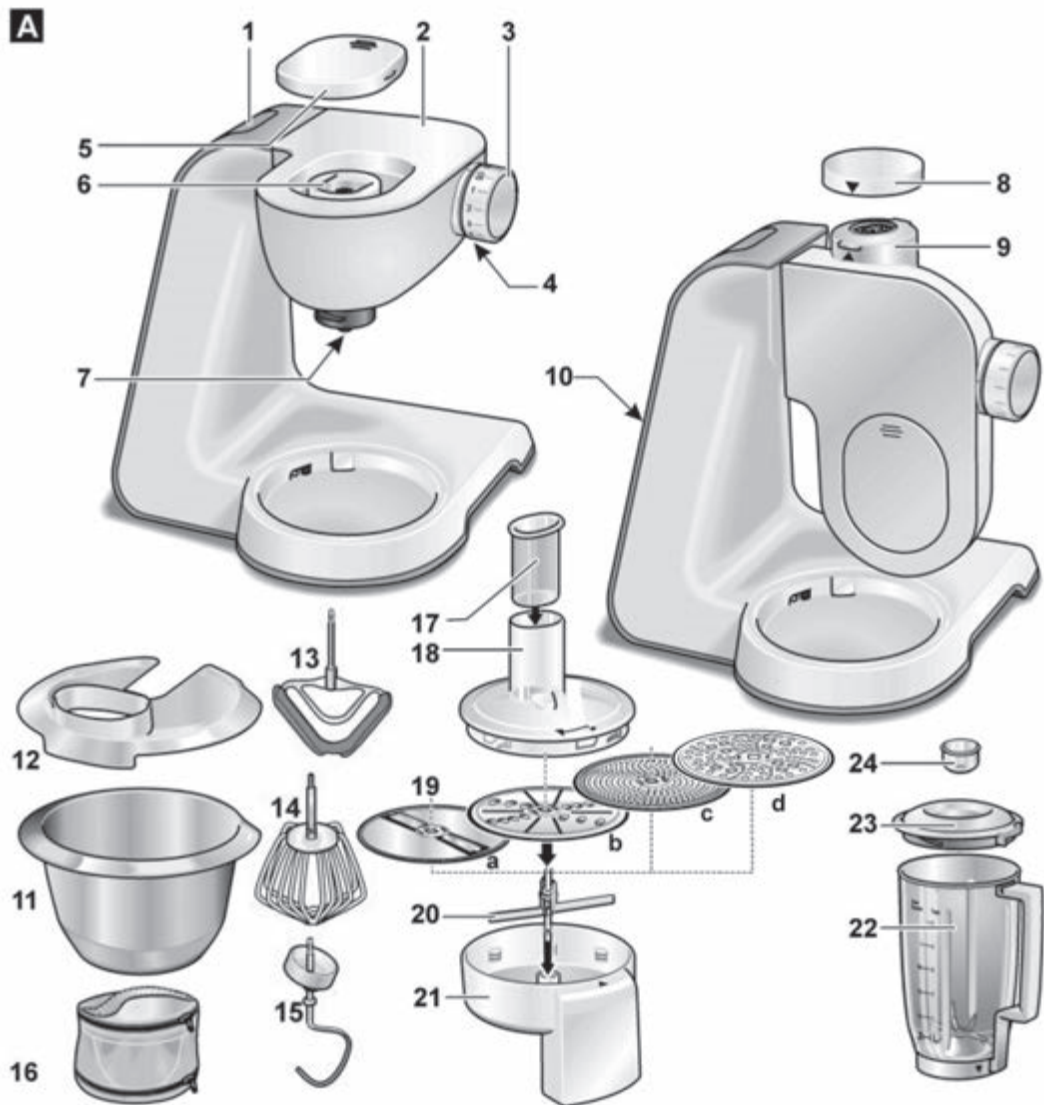
81739 München

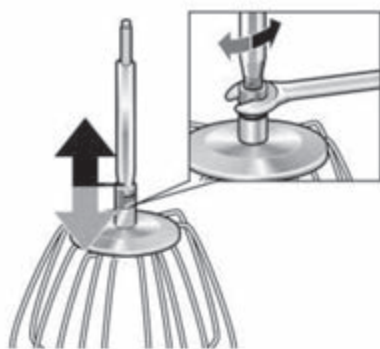
GERMANY

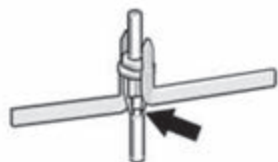
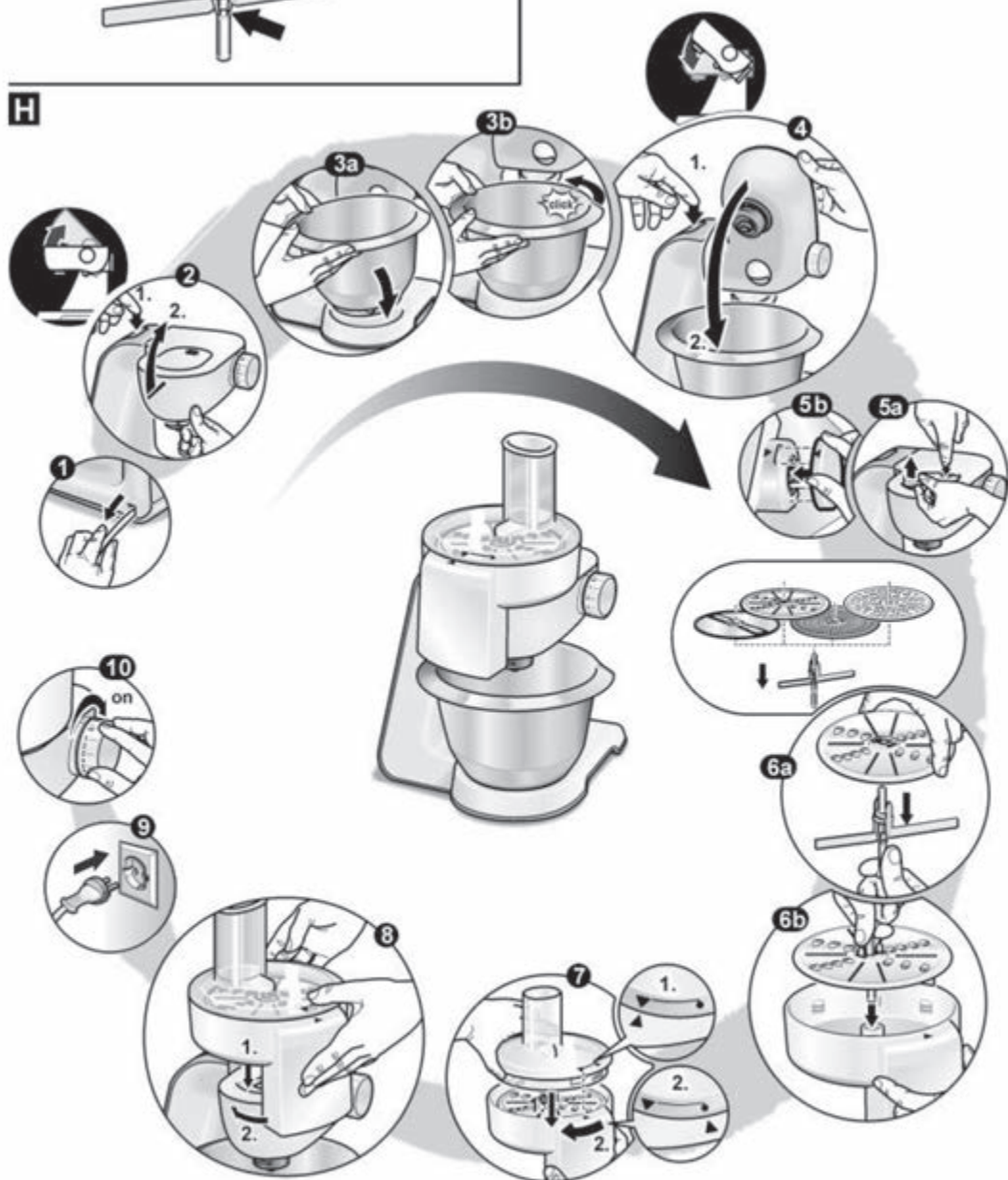
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

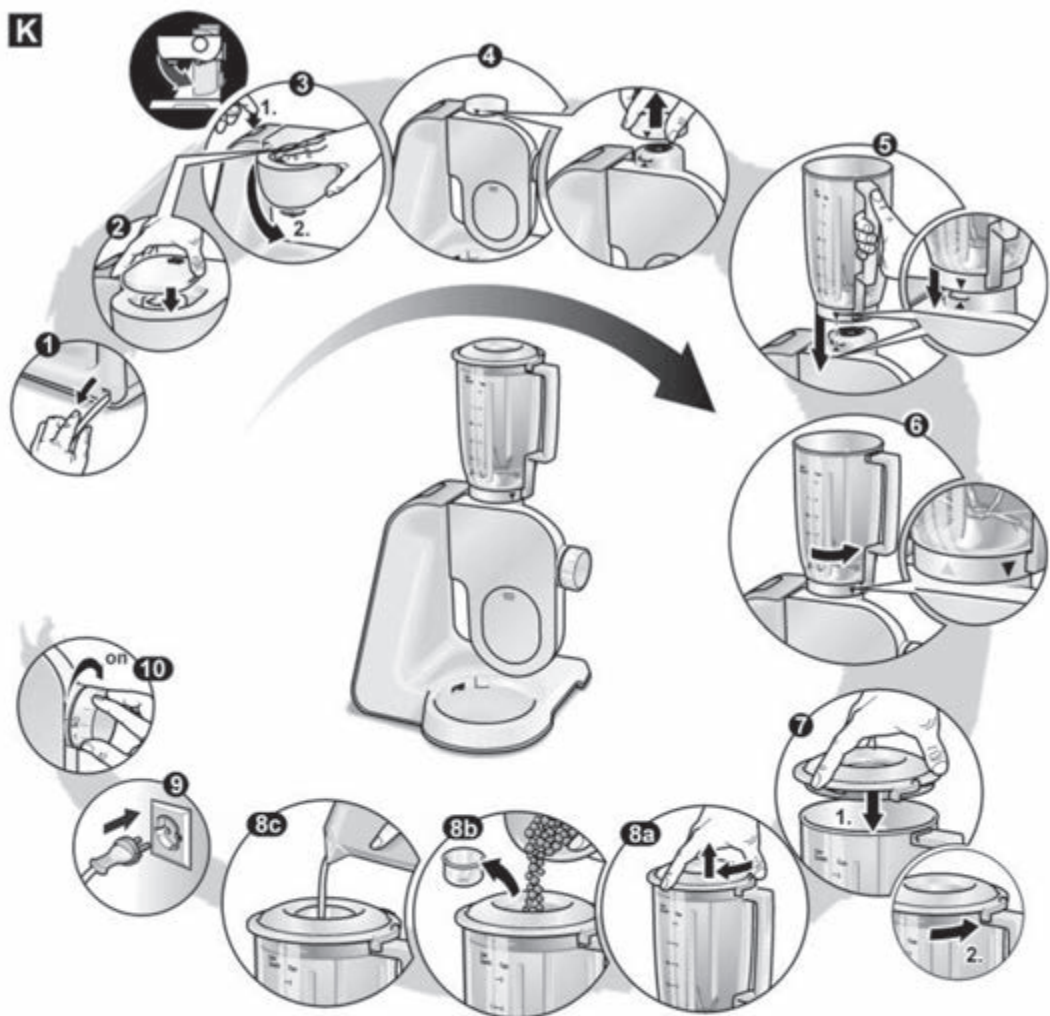


**8001123112 (9805)**



**E****F**

**G****H****J**

**K****L**