



**MUM52E..**  
**MUM54W..**  
**MUM56S..**



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Operating instructions  
**fr** Notice d'utilisation  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**es** Instrucciones de uso

**pt** Instruções de serviço  
**tr** Kullanma talimatı  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**ar** تعليمات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	15
fr	Français	27
nl	Nederlands	41
es	Español	53
pt	Português	68
tr	Türkçe	81
ru	Русский	96
ar	عربي	128



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

## Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit .....	3
Auf einen Blick .....	6
Bedienen .....	7
Reinigen und Pflegen .....	10
Aufbewahrung .....	11
Hilfe bei Störungen .....	11
Anwendungsbeispiele .....	11
Sonderzubehör .....	13
Entsorgung .....	14
Garantiebedingungen .....	14

## Zu Ihrer Sicherheit

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

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

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

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

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

## Generelle Sicherheitshinweise

### Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

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

---

## Sicherheitshinweise für dieses Gerät

---

### **Verletzungsgefahr**

#### **Stromschlag-Gefahr!**

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

Grundgerät niemals in Flüssigkeit tauchen und unter fließendes Wasser halten.

Keinen Dampfreiniger verwenden.

Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.

Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

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

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

#### **Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!**

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

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem

Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen. Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

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

Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen. Nicht in den Einfüllschacht greifen.

## Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

## Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

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

## Verbrühungsgefahr!

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

## Wichtig!

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör gleichzeitig benutzen.

## ⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.  
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

## Sicherheitssysteme

### Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Arbeitspositionen“.

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

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


### Wiedereinschaltsicherung

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

### Überlastsicherung

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

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

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

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

### Grundgerät

#### 1 Entriegelungstaste

#### 2 Schwenkarm

„Easy Armlift“-Funktion zur Unterstützung der Bewegung des Armes nach oben (siehe „Arbeitspositionen“).

#### 3 Drehschalter

Nach dem Ausschalten (Stellung **0/off**) läuft das Gerät automatisch in die optimale Position zum Wechseln der Werkzeuge.

##### MUM52..:

**0/off** = Stopp

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

Stufe **1–4**, Arbeitsgeschwindigkeit:

**1** = niedrige Drehzahl – langsam,

**4** = hohe Drehzahl – schnell.

##### MUM54../MUM56..:

**0/off** = Stopp

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

Stufe **1–7**, Arbeitsgeschwindigkeit:

**1** = niedrige Drehzahl – langsam,

**7** = hohe Drehzahl – schnell.

#### 4 Betriebsanzeige (MUM54../56..)

Leuchtet während des Betriebes (Drehschalter auf **M** oder **1–7**).

Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.

#### 5 Antriebsschutzdeckel

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

#### 6 Antrieb für

– Durchlaufschnitzler und

– Zitruspresse (Sonderzubehör \*).

Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

#### 7 Antrieb für Werkzeuge (Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken) und Fleischwolf (Sonderzubehör \*)

#### 8 Mixerantriebsschutzdeckel

#### 9 Antrieb für Mixer (Sonderzubehör \*)

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

#### 10 Kabelaufbewahrung

MUM52../MUM54..: Kabel im Kabelfach verstauen

MUM56..: Kabelaufrollautomatik

### Schüssel mit Zubehör

#### 11 Edelstahl-Rührschüssel

#### 12 Deckel

### Werkzeuge

#### 13 Rührbesen

#### 14 Schlagbesen

#### 15 Knethaken mit Teigabweiser

#### 16 Zubehörtasche

Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

### Durchlaufschnitzler

#### 17 Stopfer

#### 18 Deckel mit Einfüllschacht

#### 19 Zerkleinerungsscheiben

**19a** Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

**19b** Wende-Raspelscheibe – grob/fein

**19c** Reibscheibe – mittelfein

**19d** Kartoffelpuffer-Scheibe

#### 20 Scheibenträger

#### 21 Gehäuse mit Auslassöffnung

### Mixer \*

#### 22 Mixbecher

#### 23 Deckel

#### 24 Trichter

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

### Arbeitspositionen

Bild 

#### **Achtung!**

*Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug/Zubehör nach dieser Tabelle am richtigen Antrieb und in der richtigen Position angebracht und in Arbeitsstellung ist.*

*Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.*










#### **Hinweis**

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

### Einstellen der Arbeitsposition:

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

Position	Antrieb		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

## Bedienen



### Verletzungsgefahr!

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



### Achtung!

Gerät nur mit Zubehör/Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben.

Gerät nicht leer betreiben.

Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen. Teile sind nicht mikrowellengeeignet.

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



### Wichtiger Hinweis

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

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

Wir empfehlen, diesen Aufkleber am Gerät anzubringen (**Bild 9**).

## Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel herausziehen (**Bild 10**).

### MUM52../MUM54..

Kabelstaufach:

Kabel auf die gewünschte Länge herausziehen.



### MUM56..

Kabelaufrollautomatik:

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

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



### Achtung!

Kabel beim Einschleiben nicht verdrehen.

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

- Netzstecker einstecken.

## Schüssel und Werkzeuge



### Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

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

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

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



### Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

### Rührbesen (13)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig



### Schlagbesen (14)

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



### Knethaken (15)

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



## Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

Bild 

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



### Hinweis:

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

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



- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

### Unsere Empfehlung:

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

### Zutaten nachfüllen

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



### Nach der Arbeit

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



## Durchlaufschneider



### Verletzungsgefahr

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

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

Nicht in den Einfüllschacht greifen.

### Achtung!

Durchlaufschneider nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Durchlaufschneider nie am Grundgerät zusammenbauen.

Durchlaufschneider nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.



## Schutz vor Überlastung

**Bild F**

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

Ein neuer Scheibenträger mit Antriebswelle ist beim Kundendienst erhältlich.

### Wende-Schneidscheibe – dick/dünn



zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 5 (3).

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe: „1“ für die dicke Schneidseite „3“ für die dünne Schneidseite

#### **Achtung!**

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

### Wende-Raspelscheibe – grob/fein



zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 3 (2) oder 4 (3).

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe: „2“ für die grobe Raspelseite „4“ für die feine Raspelseite

#### **Achtung!**

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

### Reibscheibe – mittelfein



zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen. Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

#### **Achtung!**

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

### Kartoffelpuffer-Scheibe



zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.

Reiben: Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

Schneiden: Verarbeitung auf Stufe 5 (3).

### Arbeiten mit dem


#### Durchlaufschnitzler

**Bild G**

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.



- Schüssel einsetzen:
  - Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
  - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.

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

#### **Achtung!**

*Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.*

**Tipp:** Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

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

#### **Nach der Arbeit**

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

## Mixer



### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**

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



### **Verbrühungsgefahr!**

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

### **Achtung!**

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

### **Arbeiten mit dem Mixer**

**Bild**

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

### **Zutaten nachfüllen (Bild 1-8)**

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

### **Nach der Arbeit**

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

**Tipp:** Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

## Reinigen und Pflegen



### **Achtung!**

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

### **Grundgerät reinigen**



### **Stromschlag-Gefahr!**

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

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

### **Schüssel und Werkzeug reinigen**

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

### **Durchlaufschneider reinigen**

Alle Teile des Durchlaufschneiders sind spülmaschinenfest.

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

### **Mixer reinigen**



### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Mixerbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

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



### **Wichtiger Hinweis**

Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.


## Aufbewahrung



### Verletzungsgefahr!

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

### Bild

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

## Hilfe bei Störungen



### Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.



### Wichtiger Hinweis für MUM54../MUM56..

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

### Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

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

### Störung

Gerät läuft nicht an.

### Abhilfe

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

### Störung

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

### Abhilfe

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

### Störung

Bei laufendem Antrieb wurde versehentlich die Entriegelungstaste betätigt.

Der Schwenkarm bewegt sich nach oben.

Der Antrieb schaltet ab, bleibt aber nicht in der Werkzeugwechselposition stehen.

### Abhilfe

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



### Störung

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

### Abhilfe

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



### Wichtiger Hinweis

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

## Anwendungsbeispiele

### Schlagsahne

100 g–600 g

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



### Eiweiß

1 bis 8 Eiweiß

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



**Biskuitteig***Grundrezept*

2 Eier

2–3 EL heißes Wasser

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Mehl

70 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept**Rührteig***Grundrezept*

3–4 Eier

200–250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone

200–250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

125 ml Milch

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

**Höchstmenge:** 1,5 x Grundrezept**Mürbeteig***Grundrezept*

125 g Butter (Raumtemperatur)

100–125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

etwas Zitronenschale oder Vanillezucker

250 g Mehl

evtl. Backpulver

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

Ab 500 g Mehl:

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept**Hefeteig***Grundrezept*

500 g Mehl



1 Ei

80 g Fett (Raumtemperatur)

80 g Zucker

200–250 ml lauwarme Milch

25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe  
Schale von ½ Zitrone

1 Prise Salz

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

**Höchstmenge:** 1,5 x Grundrezept**Nudelteig***Grundrezept*

300 g Mehl

3 Eier

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

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

**Höchstmenge:** 1,5 x Grundrezept**Brotteig***Grundrezept*

750 g Mehl

2 Päckchen Trockenhefe

2 TL Salz

450–500 ml warmes Wasser

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

**Mayonnaise**

2 Eier

2 TL Senf

¼ l Öl

2 EL Zitronensaft oder Essig

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

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

**Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.****Honig-Brotaufstrich**



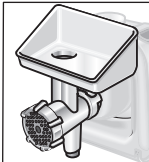
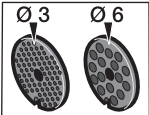
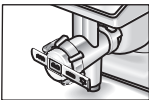
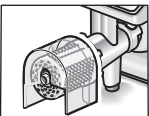
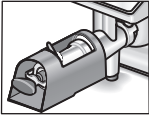


30 g Butter (aus dem Kühlschrank, 7 °C)






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

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



## Sonderzubehör

	<b>MUZ5ZP1</b> Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	<b>MUZ5CC1</b> Würfelschneider	Zum Schneiden von Obst und Gemüse in gleichmäßig große Würfel
	<b>MUZ5FW1</b> Fleischwolf	Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.
	<b>MUZ45LS1</b> Lochscheibensatz fein (3 mm), grob (6 mm)	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.
	<b>MUZ45SV1</b> Spritzgebäckvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.
	<b>MUZ45RV1</b> Reibevorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.
	<b>MUZ45FV1</b> Fruchtpressenvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt.
	<b>MUZ45PS1</b> Pommes frites- Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.
	<b>MUZ45AG1</b> Asiagemüse-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

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

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

## Entsorgung



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

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

## Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

***Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.  
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.  
You can find further information about our products on our web page.***

## Contents

For your safety .....	15
Overview .....	18
Operating the appliance .....	19
Cleaning and servicing .....	22
Storage .....	23
Troubleshooting .....	23
Application examples .....	23
Optional accessories .....	25
Disposal .....	26
Warranty conditions .....	26

## For your safety

**Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.**

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

This appliance is suitable for mixing, kneading and beating food.

It must not be used for processing other objects or substances.

Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

## General safety instructions

### Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Do not leave the running appliance unattended.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors.

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are supervised.

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

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

---

## Safety instructions for this appliance

---

### **Risk of injury**

#### **Risk of electric shock!**

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

Never immerse the base unit in liquid or hold under running water.

Do not use a steam cleaner.

Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on.

Wait until the drive has come to a standstill.

Do not change tool/accessory until the drive is at a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.

Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.

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

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

#### **Risk of injury from the rotating tools!**

Keep hands clear of rotating parts. While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance!

Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill.

For reasons of safety the appliance cannot be operated unless unused drives are covered with drive guards (5, 8).

Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug. Do not reach into the feed tube.



### **Risk of injury from sharp blades!**

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.

Do not touch blender blades with bare hands.

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

Never place fingers in the attached blender! 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.

### **Important!**

Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

Use only one tool or accessory at any one time.

## **▲ Explanation of the symbols on the appliance or accessory**



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.

Do not place fingers in the feed tube.

## **Safety systems**

### **Start lock-out**

See "Operating positions" table.

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

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

### **Restart lock-out**

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

## **Overload protection**

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

**If a safety system is activated, see "Troubleshooting".**

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

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

### Base unit

#### 1 Release button

#### 2 Swivel arm

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

#### 3 Rotary switch

When the appliance has been switched off (position **0/off**), the appliance runs automatically to the optimum position for changing the tools.

**MUM52..:**

**0/off** = Stop

**M** = Pulse switch at maximum speed, grip switch for required blending duration. Settings **1–4**, Operating speed:

**1** = low speed – slow,

**4** = high speed – fast.

**MUM54../MUM56..:**

**0/off** = Stop

**M** = Pulse switch at maximum speed, grip switch for required blending duration. Settings **1–7**, Operating speed:

**1** = low speed – slow,

**7** = high speed – fast.

#### 4 On/Off display (MUM54../56..)

Is lit while the appliance is operating (rotary switch on **M** or **1–7**).

Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section entitled “Troubleshooting”.

#### 5 Drive cover

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

#### 6 Drive for

– continuous-feed shredder and  
– citrus press (optional accessory \*).

When not in use, attach the drive cover.

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

#### 8 Blender drive cover

#### 9 Drive for blender (optional accessory \*)

When not in use, attach the blender drive cover.

#### 10 Cord store

MUM52../MUM54..: Stow the cord in the cord store.

MUM56..: Automatic cord winder

#### Bowl with accessories

#### 11 Stainless steel mixing bowl

#### 12 Lid

#### Tools

#### 13 Stirrer

#### 14 Whisk

#### 15 Kneading hook with dough deflector

#### 16 Accessories bag

For storage of the tools and cutting discs.

#### Continuous-feed shredder

#### 17 Pusher

#### 18 Cover with filling shaft

#### 19 Cutting discs

19a Reversible slicing disc – thick/thin

19b Reversible shredding disc – coarse/fine

19c Grating disc – medium-fine

19d Potato fritter disc

#### 20 Disc holder

#### 21 Housing with outlet opening

#### Blender \*

#### 22 Blender jug

#### 23 Lid

#### 24 Funnel

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

## Operating positions

Fig. 8

### Attention!

Before operating the appliance, attach the tool/ accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table.

The swivel arm must be engaged in every operating position.










### Note

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

### Selecting the operating position:

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

Position	Drive		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

## Operating the appliance



### Risk of injury!

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



### Attention!

Do not operate the appliance without an accessory/tool in the operating position.

Do not operate the appliance empty.

Do not expose appliance or accessories to heat sources. Parts are not microwave-safe.

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



### Important information

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

These instructions for use 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).

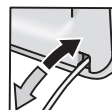
### Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull out the power cord (Fig. 10).

#### MUM52../MUM54..

Cord store:

Pull out cable to the required length.



#### MUM56..

Automatic cord winder:

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

Reducing the cord length:

Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cord will then lock.



**Warning!**

Do not twist the cord when inserting it.

If the appliance features an automatic cord winder, do not insert the cord manually.

If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up.

- Insert the mains plug.

**Bowl and tools****Risk of injury from rotating tools**

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Attach the lid (12) before operating the appliance!

Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill.

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

**Attention!**

Use bowl with this appliance only.

**Stirrer (13)**

for stirring dough, e.g. cake mixture

**Whisk (14)**

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

**Kneading hook (15)**

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

**Working with the bowl and the tools**

Fig. 13

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

**Note:**

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

- Put the ingredients to be processed into the bowl.

- Press the Release button and move the swivel arm to position **1**.
- Attach the lid.
- Set the rotary switch to the desired setting.

**Our recommendation:**

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

**Adding more ingredients**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Add more ingredients through the feed opening in the lid.
  - 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.
- Pull out the 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 continuous-feed 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.

## Protection from overload

Fig. 1

To prevent serious damage to your appliance if the continuous-feed shredder is overloaded, the drive shaft of the continuous-feed shredder has a notch (predetermined breaking point). If an overload occurs, the drive shafts breaks at this point.

A new disc holder with drive shaft is available from customer service.

## Reversible slicing disc – thick/thin



for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 5 (3).

Designation on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side

“3” for the thin slicing side

### Warning!

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

## Reversible shredding disc – coarse/fine



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

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

Designation on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side

“4” for the fine shredding side

### Warning!

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

## Grating disc – medium-fine



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

Process at setting 7 (4).

### Warning!

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

## Potato fritter disc



for grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.

Grating: Process at setting 7 (4).

Cutting: Process at setting 5 (3).

## Working with the continuous-feed shredder

Fig. 2

- 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. 1-5a).
- 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. 1-6a). 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. 1-6b).
- Attach the cover (note mark) and rotate 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. 1-8.
- 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 appliance 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. 1).
- 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 only 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 when empty.

### **Working with the blender**

Fig. 8



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

### **Adding more ingredients (Fig. 8-8)**

- 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 feed opening
- or
- pour liquid 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**



### **Risk of electric shock!**

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

- Pull out the 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-safe. 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-safe.

**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. 13

- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.
- To store in the original packaging, see Fig. 14.

## Troubleshooting



### Risk of injury!

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.



### Important information for MUM54../MUM56..

The On/Off display flashes if the appliance has been operated incorrectly or the 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 lid 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 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 (4) depending on the quantity and properties of the cream.



### Egg white

1 to 8 egg whites

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



### Sponge mixture

Basic recipe

- 2 eggs
- 2–3 tbs. hot water
- 100 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 70 g flour
- 70 g cornflour
- Baking powder if required



- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the whisk for approx. 4–6 minutes at setting 7 (4) until frothy.
- Rotate switch to setting 1 (1) and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

### Cake mixture

*Basic recipe*

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

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

**Maximum quantity:** 1.5 x basic recipe

### Short pastry

*Basic recipe*

125 g butter (room temperature)  
100–125 g sugar  
1 egg  
1 pinch of salt  
A little lemon peel or vanilla sugar  
250 g flour  
Baking powder if required

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

From 500 g flour:

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

### Yeast dough

*Basic recipe*

500 g flour  
1 egg  
80 g fat (room temperature)  
80 g sugar  
200–250 ml lukewarm milk

25 g fresh yeast or 1 packet of dried yeast

Peel of ½ lemon

1 pinch of salt

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

**Maximum quantity:** 1.5 x basic recipe

### Pasta dough

*Basic recipe*

300 g flour  
3 eggs  
1–2 tbs. (10–20 g) cold water as required

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

**Maximum quantity:** 1.5 x basic recipe

### Bread dough

*Basic recipe*

750 g flour  
2 packets of dry yeast  
2 tsp. salt  
450–500 ml of warm water

Process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4–5 minutes at setting 3 (2) using the kneading hook.

### Mayonnaise

2 eggs

2 tsp. mustard

¼ l oil

2 tbs. lemon juice or vinegar

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

Ingredients must be at the same temperature.

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

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

### Honey bread spread

30 g butter (from refrigerator, 7 °C)

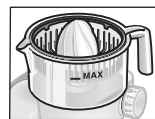
190 g honey (from refrigerator, 7 °C)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 15 seconds at setting 7 (4).





## Optional accessories



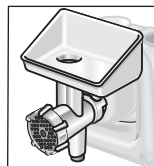
**MUZ5ZP1**  
Citrus press

For squeezing oranges, lemons and grapefruits.



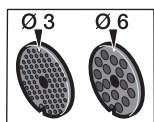
**MUZ5CC1**  
Dicer

For cutting fruit and vegetables into equally sized cubes



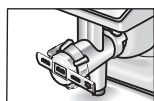
**MUZ5FW1**  
Mincer

For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.



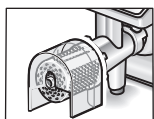
**MUZ45LS1**  
Perforated disc set fine (3 mm), coarse (6 mm)

For the mincer MUZ5FW1.  
Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for sausages and bacon.



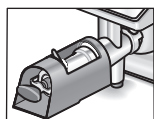
**MUZ45SV1**  
Viennese whirl attachment

For the mincer MUZ5FW1.  
With metal template for 4 different pastry moulds.



**MUZ45RV1**  
Grater attachment

For the mincer MUZ5FW1.  
For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.



**MUZ45FV1**  
Juicer attachment

For the mincer MUZ5FW1.  
For pressing soft fruit, except raspberries, tomatoes and rose hips, to a pulp. At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted.








**MUZ45PS1**  
Chipper disc

For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.  
For slicing raw potatoes for chips.



**MUZ45AG1**  
Asian vegetable disc

For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.  
Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.

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

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

## Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

## Warranty conditions

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.

Subject to alterations.

*Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement. Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.*

## Sommaire

Pour votre sécurité .....	27
Vue d'ensemble .....	30
Utilisation .....	31
Nettoyage et entretien .....	35
Rangement .....	35
Dérangements et remèdes .....	36
Exemples d'utilisation .....	36
Accessoires en option .....	38
Mise au rebut .....	40
Conditions de garantie .....	40

## Pour votre sécurité

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

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

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire.

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation ») !

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir et fouetter les produits alimentaires. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes. Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

## Consignes générales de sécurité

### Risque d'électrocution

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

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

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

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

Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

Le nettoyage de l'appareil, et l'entretien par l'utilisateur, sont des activités qu'il ne faut pas permettre aux enfants sans surveillance.

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

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

---

## **Consignes de sécurité pour cet appareil**

---

### **Risque de blessure**

#### **Risque d'électrocution !**

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

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

Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.

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

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

Ne changez l'accessoire qu'après que le mécanisme d'entraînement se soit immobilisé ; il continue de tourner quelques instants après avoir éteint l'appareil. Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif. Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant. Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant.

#### **Risque de blessures avec les accessoires en rotation !**

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

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

Pour des raisons de sécurité, il n'est possible de faire fonctionner l'appareil que si les entraînements qui ne servent pas sont revêtus de leurs couvercles de protection (5, 8).

Ne posez / retirez l'accessoire râpeur / éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant.

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

### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords ! Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

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

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

### **Risque de brûlure !**

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

### **Important !**

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

N'utilisez qu'un outil ou accessoire à la fois.

## **▲ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires**



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs.

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

## Systèmes de sécurité

### Sécurité anti-enclenchement

Voir le tableau « Positions de travail »

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

**1 et 3** uniquement :

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

### Sécurité anti-réenclenchement

En cas de coupure de courant, l'appareil reste en position allumée mais le moteur ne redémarre pas une fois le courant revenu.

Pour rallumer, tournez le sélecteur rotatif sur **0/off** puis ramenez-le en position allumée.

### Sécurité anti-surcharge

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

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

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure III**).

L'appareil ne nécessite aucun entretien.

## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

**Figure III**

### Appareil de base

#### 1 Touche de déverrouillage

#### 2 Bras pivotant

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

#### 3 Interrupteur rotatif

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

#### MUM52..:

**0/off** = Arrêt

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

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

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

#### MUM54../MUM56..:

**0/off** = Arrêt

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

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

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

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

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

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

#### 5 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

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

#### 6 Entraînement

– de l'accessoire râpeur / éminceur et – du presse-agrumes (accessoire en option \*).

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

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

#### 8 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

#### 9 Entraînement du bol mixeur (accessoire en option \*)

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

#### 10 Rangement du cordon

MUM52../MUM54..: Placez le cordon d'alimentation dans son rangement.

MUM56..: Enrouleur automatique de cordon

#### Bol mélangeur avec accessoires

#### 11 Bol mélangeur en acier inoxydable

#### 12 Couvercle

#### Accessoires

#### 13 Fouet mélangeur

#### 14 Fouet batteur

#### 15 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte

#### 16 Sacoche d'accessoires

Pour ranger les accessoires et les disques à réduire.

## Accessoire râpeur / éminceur

### 17 Pilon-poussoir

### 18 Couvercle avec ouverture pour ajout

### 19 Disques à réduire

19a Disque à découper réversible – épais / mince

19b Disque à râper réversible – épais / fin

19c Disque à râper – mi-fin

19d Disque pour galettes de pommes de terre

### 20 Porte-disque

### 21 Boîtier avec orifice de sortie

### Mixeur \*

### 22 Bol mixeur

### 23 Couvercle

### 24 Entonnoir

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

## Positions de travail

Figure **B**

### Attention !

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

Le bras pivotant doit enclencher dans chaque position de travail.











### Remarque :

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

## Réglage de la position de travail :

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

Position	Entraînement		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7		*	-

3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

\* Mise en place / enlèvement du fouet batteur, du fouet mélangeur et du crochet pétrisseur ; ajout de fortes quantités d'aliments.

## Utilisation



### Risque de blessures !

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

### Attention !

Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec les accessoires / outils en position de travail.

Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

N'exposez pas l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur. Les pièces ne vont pas au four à micro-ondes.

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



### Remarque importante

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

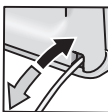
Dans cette notice d'utilisation se trouve un autocollant mentionnant des valeurs indicatives pour la vitesse de travail de l'appareil lorsque vous utilisez les différents outils ou accessoires. Nous recommandons de fixer cet autocollant sur l'appareil (**figure C**).

## Préparatifs

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

### MUM52../MUM54..

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



### MUM56..

Enrouleur automatique de cordon :

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



Pour réduire la longueur du cordon :

Tirez légèrement sur le cordon, puis laissez- en la longueur voulue s'enrouler.

Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon, puis relâchez-le lentement.

Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.

## Attention !

*Ne tordez pas le cordon, lorsque vous le rentrez.*

*Sur les modèles à enrouleur automatique, ne rentrez pas le cordon à la main.*

*Si le cordon se coince en route, sortez-en la longueur maximum puis laissez-le à nouveau s'enrouler.*

- Introduisez la fiche dans la prise de courant.

## Bol et accessoires



### Risque de blessure avec les pièces en rotation !

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

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

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

## ⚠ Attention !

*Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.*

### Fouet mélangeur (13)

Pour pétrir les pâtes, par exemple de la pâte levée



### Fouet batteur (14)

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



### Crochet pétrisseur (15)

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



## Travailler avec le bol et les outils

### Figure 13

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

### Remarque :

Si vous choisissez le crochet pétrisseur tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet encrante (figure 13-4b).

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



### Recommandation :

- Fouet mixeur : commencez par fouetter sur la position 1 (1), puis passez sur la position 7 (4)
- Fouet batteur : vitesse 7 (4), incorporation d'ingrédients à la vitesse 1 (1)
- Crochet pétrisseur : commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1 (1), puis malaxez à la vitesse 3 (2)



## Rajouter des ingrédients

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



## Après le travail

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



## Accessoire râpeur / éminceur



### Risque de blessure

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

*Ne posez/retirez l'accessoire râpeur / éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant. N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.*

### Attention !

*N'utilisez l'accessoire râpeur / éminceur qu'entièrement assemblé.*

*N'assemblez jamais l'accessoire râpeur / éminceur sur l'appareil de base.*

*N'utilisez l'accessoire râpeur / éminceur que dans la position de service indiquée.*

### Protection contre la surcharge **Figure 6**

Pour empêcher un endommagement important de votre appareil en cas de surcharge de l'accessoire râpeur / éminceur, l'arbre d'entraînement de ce dernier comporte une entaille (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement casse à cet endroit.

Un nouveau porte-disques à arbre d'entraînement est disponible auprès du service après-vente.

### Disque à découper réversible – épais / mince



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

#### Attention !

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

### Disque à râper réversible – épais / fin



pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple). Travaillez sur la position 3 (2) ou 4 (3). Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais „4« pour le côté servant à râper fin

#### Attention !

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

### Disque à râper – mi-fin



pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (par exemple le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix. Travaillez les aliments sur la position 7 (4).

#### Attention !

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

### Disque pour galettes de pommes de terre




Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses. Râper : Travaillez les aliments sur la position 7 (4). Couper : Travaillez les aliments sur la position 5 (3).

### Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur

#### Figure 6

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



- Mise en place du bol :
  - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
  - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encranement.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **3**. 
- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur / éminceur (figure **G-5a**).
- Retenez l'extrémité inférieure du porte-disque ; il faut ce faisant que les deux pointes regardent vers le haut.
- Posez prudemment le disque à découper ou le disque à râper sur les pointes du porte-disques (figure **G-6a**). Avec les disques réversibles, veillez bien à ce que le côté souhaité regarde vers le haut.
- Saisissez l'extrémité supérieure du porte-disques et introduisez-la dans le boîtier (figure **G-6b**).
- Posez le couvercle (respectez le repère) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement comme sur la figure **G-8**, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

### Attention !

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

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

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

### Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur / éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le porte-disques avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (**figure H**).
- Nettoyez les pièces.

### Mixeur



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

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



#### Risque de brûlure !


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

### Attention !

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

### Utilisation du mixeur

#### Figure **I**

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

## Rajouter des ingrédients (figure 8)

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

## Après le travail

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

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

## Nettoyage et entretien

### **Attention !**

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

### Nettoyage de l'appareil de base

### **Risque d'électrocution !**

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

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

### Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

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

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

### Nettoyer l'accessoire râpeur / éminceur

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

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

### Nettoyer le mixeur



### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

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

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

**Un conseil :** Après le traitement de liquide, il suffit souvent de nettoyer le mixeur sans le détacher de l'appareil. Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place.

Faites fonctionner le mixeur pendant quelques secondes (position M). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.



### **Remarque importante**

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

## Rangement



### **Risque de blessures !**

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

### Figure 8

- Rangez les accessoires et les disques à réduire dans la sacoche d'accessoires.
- Rangez la sacoche d'accessoires dans le bol.
- Pour le rangement dans l'emballage d'origine, voir la figure 8.

## Dérangements et remèdes



### Risque de blessures !

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



### Consigne importante pour MUM54.. / MUM56..

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

### Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

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

#### Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

#### Remède

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

#### Dérangement

L'appareil s'éteint pendant son utilisation.

La protection anti-surcharge est activée.

Trop grande quantité de produits alimentaires traitée en même temps.

#### Remède

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

#### Dérangement

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

Le bras pivotant se déplace vers le haut.

Le mécanisme d'entraînement s'éteint mais ne demeure pas dans la position de changement d'outil.

#### Remède

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

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



#### Dérangement

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

Les lames sont bloquées.

#### Remède

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



### Remarque importante

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

## Exemples d'utilisation

### Crème chantilly

100 g à 600 g

- Travaillez la crème avec le fouet batteur pendant 1 ½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 7 (4).



### Blanc d'œuf

1 à 8 blancs d'œufs

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



## Pâte à biscuits

### Recette de base

2 œufs

2–3 cuillères à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de fécule

éventuellement de la levure chimique

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

**Quantité maximale** : 2 fois la recette de base



A partir de 500 g de farine :

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

**Quantité maximale** : 2 fois la recette de base

## Pâte à la levure de boulanger

### Recette de base

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse (à la température ambiante)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure.

Le zeste d'un demi-citron

1 pincée de sel

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 6 minutes sur la position 3 (2).

**Quantité maximale** : 1,5 fois la recette de base

## Pâte à pâtes

### Recette de base

300 g de farine

3 œufs

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

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

**Quantité maximale** : 1,5 fois la recette de base

## Pâte à pain

### Recette de base

750 g de farine

2 sachet de levure

2 c. à café de sel

450–500 ml d'eau chaude

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

## Pâte levée

### Recette de base

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

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

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

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

125 ml de lait

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

**Quantité maximale** : 1,5 fois la recette de base



## Pâte Brisée

### Recette de base

125 g de beurre (à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

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



## Mayonnaise

2 œufs

2 c. à café de moutarde

¼ l d'huile

2 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

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



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

## Pâte tartinable au miel

30 g de beurre (sorti du réfrigérateur, 7 °C)

190 g de miel (sorti du réfrigérateur, 7 °C)

- Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- Rajoutez le miel et mélangez pendant 15 secondes sur la position 7 (4).



## Accessoires en option



### MUZ5ZP1

Presse-agrumes

Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.



### MUZ5CC1

Accessoire à découper en dés

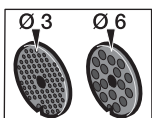
Pour couper des fruits et légumes en dés de taille identique.



### MUZ5FW1

Hachoir à viande

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

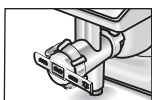


### MUZ45LS1

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

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1.

Fin pour les pâtés et les pâtes à tartiner, grossier pour les saucisses grillées et le lard.

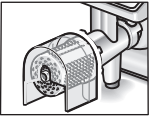
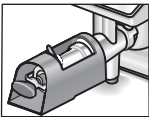






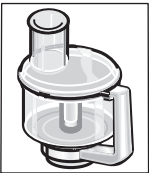


### MUZ45SV1

Kit pour gâteaux secs

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1.

Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.

	<b>MUZ45RV1</b> Embout à râper	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.
	<b>MUZ45FV1</b> Kit pour coulis de fruits et légumes	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour préparer un coulis de baies sauf les framboises, les tomates et baies d'églantier. Simultanément, le kit dénoyauté automatiquement les groseilles / cassis par exemple et enlève leurs tiges.
	<b>MUZ45PS1</b> Disque à pommes frites	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.
	<b>MUZ45AG1</b> Disque à légumes asiatiques	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.
	<b>MUZ45RS1</b> Disque à râper (épais)	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.
	<b>MUZ5ER2</b> Bol mélangeur en acier inoxydable	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	<b>MUZ5KR1</b> Bol mélangeur en plastique	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	<b>MUZ5MX1</b> Bol mixeur en plastique	Pour passer des boissons au mixeur, pour réduire les fruits et légumes en purée, pour préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et légumes, pour broyer des glaçons.
	<b>MUZ5MM1</b> Multimixeur	Pour hacher des herbes culinaires, légumes, pommes et la viande, pour râper les carottes, radis et le fromage, pour râper / concasser les noix et le chocolat mis au réfrigérateur.

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

## Mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012/19/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

## Conditions de garantie

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



*Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe BOSCH-apparaat. Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.*

## Inhoud

Voor uw veiligheid	41
In één oogopslag	44
Bedienen	45
Reiniging en onderhoud	48
Opbergen	49
Hulp bij storingen	49
Toepassingsvoorbeelden	50
Extra toebehoren	51
Afvoer van het oude apparaat	52
Garantievoorwaarden	52

## Voor uw veiligheid

**Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.**

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen.

Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelsruimtes van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Toegestane hoeveelheden (zie „Toepassingsvoorbeelden”) niet overschrijden!

Dit apparaat is geschikt voor het mixen, kneden en kloppen van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren. Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

## Algemene veiligheidsvoorschriften

### Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige

gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd.

Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon.

Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

---

## Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

---

### **Verwondingsgevaar**

#### **Gevaar van een elektrische schok!**

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

Basisapparaat nooit in vloeistof dompelen of onder stromend water houden.

Geen stoomreiniger gebruiken.

De draaiarm niet verstellen wanneer het apparaat is ingeschakeld.

Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.

Hulpstuk/toebehoren alleen verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na.

Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.

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

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

#### **Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!**

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

Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. De draaiarm pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat.

Om veiligheidsredenen kan het apparaat alleen worden gebruikt wanneer de niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met de aandrijvings-beschermdeksels (5, 8).

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

Niet in de vulschacht grijpen.

### **Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen.

Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!

Mixermermes niet met blote handen reinigen.

### **Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

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

### **Risico van brandwonden!**

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

### **Belangrijk!**

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren. Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen.

Niet meer dan één hulpstuk of toebehoren tegelijk gebruiken.

## **▲ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren**



Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.



Voorzichtig! Draaiende messen.



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.

Niet in de vulopening grijpen.

## **Veiligheidssystemen**

### **Inschakelbeveiliging**

Zie tabel „Bedrijfsposities”

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

- wanneer de kom (11) is aangebracht en door hem te draaien is vastgeklikt en
- het beschermdeksel van de mixer-aandrijving (8) is aangebracht.

### **Beveiliging tegen opnieuw inschakelen**

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld, maar na de stroomstoring gaat de motor niet opnieuw lopen.

Opnieuw inschakelen: draaischakelaar op **0/off** draaien, dan inschakelen.

### **Overbelastingsbeveiliging**

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

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

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen (zie ook het modeloverzicht, **afb. M**). Het apparaat heeft geen verzorging.

## In één oogopslag

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

**Afb. A**

### Basisapparaat

#### 1 Ontgrendelknop

#### 2 Draaiarm

„Easy Armlift“-functie ter ondersteuning van de omhoogbeweging van de arm (zie „Werkstanden“).

#### 3 Draaischakelaar

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

**MUM52..:**

**0/off** = stop

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

Stand **1–4**, draaisnelheid:

**1** = laag toerental – langzaam,

**4** = hoog toerental – snel.

**MUM54../MUM56..:**

**0/off** = stop

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

Stand **1–7**, draaisnelheid:

**1** = laag toerental – langzaam,

**7** = hoog toerental – snel.

#### 4 Functie-indicatie (MUM54../56..)

Brandt tijdens het gebruik (draaischakelaar op **M** of **1–7**).

Knippert bij een bedieningsfout van het apparaat, bij activering van de elektronische zekering en bij een apparaatdefect, zie het hoofdstuk „Hulp bij storingen“.

#### 5 Aandrijvingsbeschermdoeksel

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

#### 6 Aandrijving

– voor doorloopsnijder  
– en citruspers (extra toebehoren \*).

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

#### 7 Aandrijving voor hulpstukken (roergarde, klopgarde, kneedhaak) en vleesmolen (extra toebehoren \*)

#### 8 Aandrijvingsbeschermdoeksel mixer

#### 9 Aandrijving voor mixer (extra toebehoren \*)

Het mixeraandrijvings-beschermingsdeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

#### 10 Kabelvak

MUM52../MUM54..: Het snoer opbergen in het snoeropbergvak

MUM56.: Automatische snoeropwikkeling

### Mengkom met toebehoren

#### 11 Roestvrijstalen kom

#### 12 Deksel

### Hulpstukken

#### 13 Roergarde

#### 14 Klopgarde

#### 15 Kneedhaak met deegvanger

#### 16 Opbergzak voor toebehoren

Voor het opbergen van de hulpstukken en de fijnmaakschijven.

### Doorloopsnijder

#### 17 Stopper

#### 18 Deksel met vulschacht

#### 19 Fijnmaakschijven

**19a** Snij-draaischijf – dik/dun

**19b** Rasp-draaischijf – grof/fijn

**19c** Maalschijf – middelfijn

**19d** Aardappelkoekjesschijf

#### 20 Schijfhouder

#### 21 Behuizing met uitlaat-opening

### Mixer \*

#### 22 Mengbeker

#### 23 Deksel

#### 24 Trechter

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

### Arbeitspositionen

**Afb. B**



#### Attentie!

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










#### N.B.

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

## Instellen van de bedrijfspositie:

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

Bedrijfsstand	Aandrijving		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

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

## Bedienen



### Verwondingsgevaar!

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

### ⚠️ **Attentie!**

Het apparaat alleen met het toebehoren/hulpstuk in de bedrijfsstand gebruiken. Het apparaat niet zonder ingrediënten gebruiken.

Apparaat en toebehoren niet blootstellen aan warmtebronnen. De onderdelen zijn niet geschikt voor gebruik in een magnetron.


- Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u ze in gebruik neemt, zie „Reinigen en onderhoud”.




## Belangrijke aanwijzing

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen. Erachter staan tussen haakjes de waarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen.

In deze gebruiksaanwijzing vindt u een sticker met de richtwaarden voor de werksnelheid van het apparaat bij gebruik van de hulpstukken resp. het toebehoren.

Wij raden u aan deze sticker op het apparaat te plakken (afb. ).

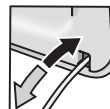
## Vorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Het snoer afwikkelen (afb. ).

### MUM52../MUM54..

Snoeropbergvak:

De kabel tot de gewenste lengte uittrekken.



### MUM56..

Automatische snoeropwikkeling:

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

Het snoer inkorten:

Kort aan het snoer trekken en tot de gewenste lengte laten opwickelen.

Dan opnieuw kort aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer is gearreëerd.



## Attentie!

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

- De stekker in het stopcontact steken.

## Kom en hulpstukken



### Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken

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

Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. De draaiarm pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat.

Om veiligheidsredenen mag het apparaat uitsluitend worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdeksels (5, 8).

### ⚠️ **Attentie!**

Kom alleen gebruiken voor werkzaamheden met dit apparaat.

#### Roergarde (13)

voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg



#### Klopgarde (14)

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



#### Kneedhaak (15)

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



### Werken met de kom en de hulpstukken

Afb. 4

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



#### **N.B.:**

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

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



### Ons advies:

- Roergarde: eerst roeren op stand 1 (1), dan stand 7 (4) kiezen
- klopgarde: stand 7 (4), doorroeren op stand 1 (1)
- kneedhaak: eerst roeren op stand 1 (1), kneden op stand 3 (2)

### Ingrediënten toevoegen

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel.
- of
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- De ingrediënten toevoegen.



### Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
- Kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.



## Doorloopsnijder



### Verwondingsgevaar

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen.

Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!

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

### Attentie!

Doorloopsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Doorloopsnijder nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

Doorloopsnijder alleen gebruiken in de afgebeelde bedrijfsstand.

## Beveiliging tegen overbelasting Afb. F

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

Een nieuwe schijfhouder met aandrijfas is verkrijgbaar bij de klantenservice.

### Snij-draaischijf – dik/dun



voor het snijden van fruit en groente.

Verwerking op stand 5 (3).

Aanduiding op de snij-draaischijf:

„1“ voor de dikke snijzijde

„3“ voor de dunne snijzijde

#### Attentie!

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

### Rasp-draaischijf – grof/fijn



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

Aanduiding op de rasp-draaischijf:

„2“ voor de grove raspzijde

„4“ voor de fijne raspzijde

#### Attentie!

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

### Maalschijf – middelfijn



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

Verwerking op stand 7 (4).

#### Attentie!

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

### Aardappelkoekjesschijf



voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.

Raspen: Verwerking op stand 7 (4).

Snijden: Verwerking op stand 5 (3).

## Werken met de doorloopsnijder Afb. G

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 2 zetten.



- Kom aanbrengen:
  - de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
  - tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 3 zetten.
- Aandrijvingsbeschermdeksel verwijderen van de aandrijving van de doorloopsnijder (afb. G-5a).
- De schijfhouder onderaan vasthouden, daarbij moeten de twee punten naar boven wijzen.
- De gewenste snij- of raspdisc voorzichtig op de punten van de schijfhouder leggen (afb. G-6a). Bij draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.
- Schijfhouder bovenaan vastpakken en in de behuizing aanbrengen (afb. G-6b).
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Doorloopsnijder volgens afb. G-8 op de aandrijving plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten.
- De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en aandrukken met de stopper.



#### Attentie!

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

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

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

### Na gebruik

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

## Mixer



### Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

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



### Risico van brandwonden!

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

### Attentie!

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

### Werken met de mixer

Afb.



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

### Ingrediënten toevoegen (afb. -8)

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen

of

- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

### Na gebruik

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

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

## Reiniging en onderhoud



### Attentie!

*Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.  
De oppervlakken kunnen beschadigd raken.*

### Basisapparaat reinigen



### Gevaar van een elektrische schok!

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

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Basisapparaat en aandrijvingsbeschermddeksel afvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.

### Kom en hulpstukken reinigen

De kom en de hulpstukken kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

### Doorloopsnijder reinigen

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

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

### Mixer reinigen



### Verwondingsgevaar door scherpe messen!

*Mixer met blote handen reinigen.*

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



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



### Belangrijke aanwijzing

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


## Opbergen



### Verwondingsgevaar!

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

### Afb.

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

## Hulp bij storingen



### Verwondingsgevaar!

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



### Belangrijke aanwijzing voor MUM54../MUM56..

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

### De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklikt.

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

### Storing

Het apparaat start niet.

### Oplossing

- Stroomvoorziening controleren.
- Netstekker controleren.

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

### Storing

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

### Oplossing

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

### Storing

De ontgrendelknop is per ongeluk ingedrukt terwijl de aandrijving liep.

De draaiarm beweegt naar boven.

De aandrijving schakelt uit, maar blijft niet op de hulpstukwisselpositie staan.

### Oplossing

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Draaiarm op positie **1** zetten.
- Apparaat inschakelen (stand 1).
- Apparaat weer uitschakelen.
- Het hulpstuk blijft op de hulpstukwisselpositie staan.



### Storing

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

### Oplossing

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



### Belangrijke aanwijzing

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

## Toepassingsvoorbeelden

### Slagroom

100 g–600 g

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



### Eiwit

Eiwit van 1 tot 8 eieren

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



### Biscuitdeeg

*Basisrecept*

2 eieren

2–3 eetlepels heet water

100 g suiker

1 pakje vanillesuiker

70 g meel

70 g aardappelmeel

eventueel bakpoeder

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



**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept

### Roerdeeg

*Basisrecept*

3–4 eieren

200–250 g suiker

1 snuffje zout

1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen

200–250 g boter of margarine

(kamertemperatuur)

500 g meel

1 pakje bakpoeder

125 ml melk

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



**Maximumhoeveelheid:** 1,5 x basisrecept

### Zandtaartdeeg

*Basisrecept*

125 g boter (kamertemperatuur)

100–125 g suiker

1 ei

1 snuffje zout



stukje citroenschil of vanillesuiker

250 g meel

eventueel bakpoeder

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

Bij meer dan 500 g meel:

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

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept

### Gistdeeg

*Basisrecept*

500 g meel

1 ei

80 g vet (kamertemperatuur)

80 g suiker

200–250 ml lauwe melk

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

1 snuffje zout

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

**Maximumhoeveelheid:** 1,5 x basisrecept

### Pastadeeg

*Basisrecept*

300 g meel

3 eieren

naar wens 1–2 EL (10–20 g) koud water

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

**Maximumhoeveelheid:** 1,5 x basisrecept

### Brooddeeg

*Basisrecept*

750 g meel

2 pakjes gedroogde gist

2 TL zout

450–500 ml warm water

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



### Mayonaise

2 eieren

2 theelepel mosterd

¼ l olie

2 EL citroensap of azijn

1 snuffje zout

beetje suiker

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.



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

**De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.**

## Honingboter

30 g boter (uit de koelkast, 7 °C)  
190 g honing (uit de koelkast, 7 °C)

- Boter in kleine stukken verdelen en in de mixer doen.
- Honing toevoegen en 15 seconden mixen op stand 7 (4).



## Extra toebehoren



**MUZ5ZP1**  
Citruspers

Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruit.



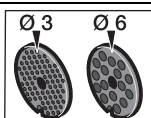
**MUZ5CC1**  
Blokjessnijder

Voor het snijden van fruit en groente.



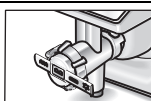
**MUZ5FW1**  
Vleesmolen

Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.



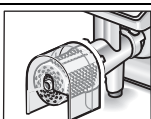
**MUZ45LS1**  
Ponsschijvenset  
fijn (3 mm),  
grof (6 mm)

Voor de vleesmolen MUZ5FW1.  
Fijn voor pasteien en beleg, grof voor braadworsten en spek.



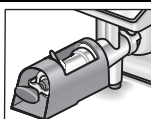
**MUZ45SV1**  
Spritsgebak-hulpstuk

Voor de vleesmolen MUZ5FW1.  
Met metaalsjabloon voor 4 verschillende bakvormen.



**MUZ45RV1**  
Maalvoorzetstuk

Voor de vleesmolen MUZ5FW1.  
Voor het malen van noten, amandelen, chocola en gedroogde broodjes.








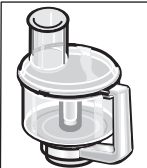
**MUZ45FV1**  
Fruitpershulpstuk

Voor de vleesmolen MUZ5FW1.  
Voor het persen van bessen uitgezonderd frambozen, tomaten en rozenbottels tot moes. Tegelijk worden bijv. aalbessen automatisch van steeltjes en pitten ontdaan.



**MUZ45PS1**  
Patates-fritesschijf

Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1.  
Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.

	<b>MUZ45AG1</b> Asia-groenteschijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.
	<b>MUZ45RS1</b> Maalschijf grof	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.
	<b>MUZ5ER2</b> Roestvrijstalen kom	In de kom kunnen max. 750 g meel plus ingrediënten worden verwerkt.
	<b>MUZ5KR1</b> Kunststof roerkom	In de kom kunnen max. 750 g meel plus ingrediënten worden verwerkt.
	<b>MUZ5MX1</b> Mixer-opzetstuk kunststof	Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, en het malen van ijsblokjes.
	<b>MUZ5MM1</b> Multimixer	Voor het hakken van kruiden, groente, appels en vlees, voor het raspen van wortels, rammenas en kaas, voor het fijnraspen van noten en gekoelde chocolade.

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

## Afvoer van het oude apparaat



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

## Garantievoorwaarden

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

Wijzigingen voorbehouden.

**Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.**  
**Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.**  
**Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.**

## Índice

Observaciones para su seguridad . . . . .	53
Descripción del aparato . . . . .	56
Usar el aparato . . . . .	58
Cuidados y limpieza . . . . .	61
Guardar el aparato . . . . .	62
Localización de averías . . . . .	62
Ejemplos prácticos . . . . .	63
Accesorio opcional . . . . .	65
Eliminación de embalajes y desguace del aparato usado . . . . .	66
Condiciones de garantía . . . . .	66

## Observaciones para su seguridad

**Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.**

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. No superar las máximas cantidades admisibles (véanse los «Ejemplos prácticos»)! El presente aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar y batir alimentos. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. En caso de usar los accesorios opcionales autorizados y homologados por el fabricante, puede ampliarse el campo de aplicación del aparato.

Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante. En caso de usar los accesorios específicos, deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los mismos. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

---

## **▲ Advertencias de seguridad de carácter general**

---

### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

Este aparato no deberá ser usado por niños. Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica.

Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

Impida que los niños jueguen con el aparato.

Mantener el aparato siempre bajo vigilancia durante su funcionamiento.

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo. La limpieza y el cuidado del aparato no podrán ser efectuados por niños si no cuentan con la supervisión de una persona adulta responsable de su seguridad.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico. Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

---

## **▲ Advertencias de seguridad para este aparato**

---

### **¡Peligro de lesiones!**

### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez se ha cerciorado de que todos los preparativos se han concluido y el aparato está listo para trabajar. No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla bajo el grifo de agua. ¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!

No modificar la posición el brazo giratorio estando el aparato en funcionamiento.

Aguardar para ello siempre a que el aparato (es decir, el accionamiento utilizado) esté parado. Cambiar los accesorios sólo con el motor parado dado que, tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes.

Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio. Extraer el cable de conexión de la toma de corriente en caso de no utilizar el aparato.

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

### **¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!**

No introducir nunca las manos en los accesorios giratorios durante el funcionamiento del aparato. ¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! ¡Trabajar sólo con la tapa (12) colocada!

Cambiar los accesorios sólo con el motor parado – ¡El aparato continúa funcionando durante unos instantes tras desconectarlo, quedando parado en la posición para cambiar el accesorio! Mover el brazo giratorio sólo una vez que se ha parado el accesorio usado.

Por razones de seguridad, el aparato deberá usarse solo estando los accionamientos no utilizados cubiertos con las tapas protectoras (5, 8) correspondientes.

Colocar o retirar el cortador-rallador de la base motriz sólo una vez que el accionamiento de ésta se ha parado completamente y se ha extraído el cable de conexión de la toma de corriente.

No introducir las manos en la boca de llenado.

### **¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!**

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.

### **¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/ el accionamiento giratorio!**

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!

¡Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado!

Trabajar siempre con la cuchilla de la jarra batidora correctamente fijada y la tapa colocada.

### **¡Peligro de quemadura!**

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa.

Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.

## ¡Importante!

Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante. En caso de usar los accesorios específicos, deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los mismos. Utilizar sólo un accesorio simultáneamente con la base motriz.

## ▲ Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios



¡Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso!



¡Atención! Cuchillas giratorias.



¡Atención! ¡Accesorios giratorios.

No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

## Sistemas de seguridad

### Seguro de conexión

Véase la tabla «Posiciones de trabajo»

En las **posiciones 1 y 3**, el aparato sólo se puede conectar:

- si el recipiente de mezcla (11) está colocado en la máquina y se ha encajado girándolo y
- si la tapa protectora del accionamiento de la batidora (8) está colocada.

### Protección contra puesta en marcha fortuita

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado, aunque el motor no se pone en marcha.

Para volver a conectar el aparato, girar el mando a la posición «0/off»

### Seguro contra sobrecarga

En caso de desconectarse el motor automáticamente durante el trabajo con el aparato, ello es debido a la activación de la protección contra sobrecarga. Una posible causa puede ser la elaboración de una excesiva cantidad de alimentos.

**Para conocer los detalles sobre el comportamiento del aparato en caso de activarse uno de los sistemas de seguridad, deberá consultarse el capítulo «Localización de averías».**

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato (véase al respecto la vista general de modelos, **Fig. III**). El aparato no requiere un mantenimiento específico.

## Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. **IV**

### Base motriz

#### 1 Tecla de desbloqueo

#### 2 Brazo giratorio

Función «Easy Armlift» para facilitar la elevación del brazo giratorio (véase el apartado «Posiciones de trabajo»).

#### 3 Mando giratorio

Tras colocar el mando en la posición de desconexión (**0/off**), el aparato ajusta automáticamente la posición óptima para cambiar los accesorios.

#### MUM52..:

**0/off** = Parada

**M** = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).

Posición **1–4**, velocidad de trabajo:

**1** = velocidad de trabajo lenta,

**4** = velocidad de trabajo rápida.

#### MUM54../MUM56..:

**0/off** = Parada

**M** = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).

Posición **1–7** = la velocidad de trabajo:

**1** = velocidad de trabajo lenta,

**7** = velocidad de trabajo rápida.



**4 Piloto de aviso para el funcionamiento del aparato (MUM54../56..)**

Se ilumina durante el funcionamiento del aparato (mando giratorio en la posición **M** o **1-7**).

Parpadea en caso de un error en el manejo del aparato, al dispararse el fusible electrónico o en caso de registrarse una avería en el aparato; véase al respecto el capítulo «Localización de averías».

**5 Tapa protectora del accionamiento de los accesorios más grandes**

Para retirar la tapa protectora del accionamiento, presionar sobre la parte posterior de la misma y retirarla.

**6 Accionamiento para – el cortador-rallador y – el exprimidor de cítricos (accesorio opcional \*)**

En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.

**7 Accionamiento para los accesorios (varilla mezcladora, varilla batidora, garfio amasador) y la picadora (accesorio opcional \*)**

**8 Tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora**

**9 Accionamiento del la batidora (accesorio opcional \*)**

En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.

**10 Recogida del cable**

MUM52../MUM54..: Guardar el cable de conexión en el compartimento del cable MUM56..: Recogecable automático

**Recipiente de mezcla con accesorios**

**11 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable**

**12 Tapa**

**Accesorios**

**13 Varilla mezcladora**

**14 Varilla batidora**

**15 Garfio amasador con separador de masa**

**16 Bolsa para guardar los accesorios**

Para guardar los accesorios y los cuchillas y discos.

**Cortador-rallador**

**17 Empujador**

**18 Tapa con boca de llenado**

**19 Cuchillas picadoras**

**19a** Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina

**19b** Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino

**19c** Disco rallador – semifino

**19d** Disco para rallar patatas a la suiza

**20 Soporte portadiscos**

**21 Carcasa con abertura de descarga**

**Batidora \***

**22 Vaso de la batidora**

**23 Tapa**

**24 Embudo**

\* En caso de que el equipo de serie de su aparato no incluyera un accesorio determinado, puede adquirirlo en el comercio especializado del ramo.

**Posiciones de trabajo**

**Fig. 3**

**⚠ ¡Atención!**

Usar el aparato sólo con los accesorios colocados en el accionamiento prescrito y la posición de trabajo correcta, de conformidad a la tabla adjunta.

El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.





**i Advertencia**

El brazo giratorio está equipado con la función «Easy Armlift» que facilita los movimientos de elevación del mismo.

**Ajustar la posición de trabajo:**

- Pulsar la tecla de desbloqueo y mover el brazo giratorio. Apoyar el movimiento con una mano.
- Desplazar el brazo giratorio hasta hacerlo enclavar en la posición de trabajo deseada.

Posición	Accionamiento		MUM52..	MUM54../MUM56..
<b>1</b>	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
<b>2</b>	7		-	-

Posición	Accionamiento		MUM52..	MUM54.. MUM56..
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

\* Montar/Desmontar la varilla batidora, la varilla mezcladora o el garfio amasador, agregar grandes cantidades de alimentos.

### Usar el aparato



#### ¡Peligro de lesiones!

Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez se ha cerciorado de que todos los preparativos se han concluido y el aparato está listo para trabajar.



#### ¡Atención!

Usar el aparato sólo con los accesorios en posición de trabajo.

Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera.

No exponer el aparato y sus accesorios a la acción de fuentes de calor. Las piezas no son aptas para emplear en el microondas.

- Limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y limpieza».



#### Advertencia importante

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones.

Para los aparatos con mando giratorio de cuatro posiciones, los valores están indicados entre paréntesis.

Las presentes instrucciones incluyen un adhesivo con valores de referencia para la velocidad de trabajo del aparato con accesorios montados.

Aconsejamos colocar dicho adhesivo en el aparato (Fig. 9).

### Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión del compartimento (Fig. 10).

#### MUM52../MUM54..

Compartimento para guardar el cable:

Extraer el cable de conexión del aparato en la longitud necesaria.

#### MUM56..

Recogecable automático:

Tirar del cable, una sola vez, hasta alcanzar la longitud deseada (máxima longitud 100 cm), soltarlo lentamente.

El cable queda retenido en la posición alcanzada.

Reducir la longitud del cable: Volver a tirar ligeramente del cable y soltarlo lentamente; el cable queda retenido en esta posición.



#### ¡Atención!

No torcer el cable al introducirlo en su alojamiento.

En los modelos equipados con recogecable automático, no tratar de introducirlo manualmente en su alojamiento, de lo contrario no se podrá extraer completamente más adelante.

En caso de estar el cable agarrotado, extraerlo completamente de su alojamiento y enrollarlo.

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

### Recipiente de mezcla y accesorios



#### ¡Peligro de lesiones a causa de la rotación de los accesorios!

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! ¡Trabajar sólo con la tapa (12) colocada!

Cambiar los accesorios sólo con el motor parado – ¡El aparato continúa funcionando durante unos instantes tras desconectarlo, quedando parado en la posición para cambiar el accesorio! Mover el brazo giratorio sólo una vez que se ha parado el accesorio usado.

Por razones de seguridad, el aparato deberá usarse sólo estando los accionamientos no utilizados cubiertos con las tapas protectoras correspondientes (5, 8).



#### ¡Atención!

Utilizar el recipiente de mezcla sólo para elaborar alimentos con este aparato.

### Varilla mezcladora (13)

para preparar masas, por ejemplo masa batida de bizcocho



### Varilla batidora (14)

para montar la clara de huevo a punto de nieve, preparar nata o batir masas ligeras, por ejemplo masa batida



### Garfio amasador (15)

para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplos uvas pasas, láminas de chocolate)



### Trabajar con el recipiente de mezcla y los accesorios

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Colocar el recipiente:
  - inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre en la base motriz y asentarlo en la misma,
  - girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.
- Montar el accesorio que vaya a utilizarse, varilla mezcladora, varilla batidora o garfio amasador, haciéndolo encajar hasta el tope en el accionamiento.

Fig. 13



#### Advertencia:

En la varilla de amasado, girar el separador de masa hasta que encaje la varilla en el accionamiento (Fig. 13-4b).

- Incorporar los ingredientes en el recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **1**.
- Colocar la tapa sobre el recipiente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.



#### Nuestra sugerencia:

- Varilla mezcladora: mezclar primero en la posición 1 (1) y ajustar a continuación la posición de trabajo 7 (4)
- Varilla batidora: posición «7» (4); mezclar los ingredientes en la posición «1» (1)
- Garfio amasador: mezclar primero los ingredientes en la posición «1» (1) y amasarlos a continuación en la posición «3» (2)

### Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Incorporar los ingredientes a través de la abertura de la tapa.
  -
- Retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.



### Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Retirar el accesorio del accionamiento.
- Retirar el recipiente del aparato.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».



### Cortador-rallador



#### ¡Peligro de lesiones!

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar los discos picadores sólo por el borde!

Colocar o retirar el cortador-rallador de la base motriz sólo una vez que el accionamiento de ésta se ha parado completamente y se ha extraído el cable de conexión de la toma de corriente.

No introducir las manos en la boca de llenado.

#### ¡Atención!

Utilizar el cortador-rallador sólo estando completamente armado. No armar el cortador-rallador directamente sobre la base motriz. Usar el cortador-rallador sólo en la posición de trabajo mostrada.

### Protección contra sobrecarga Fig. 14

Con objeto de proteger el aparato contra posibles daños por sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento del cortador-rallador posee una entalladura o punto de rotura prescrito que se rompe en caso de sobrecarga. El soporte portadiscos con eje nuevo se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

### Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina



para cortar frutar y verdura.

Procesar en el escalón «5» (3).

Denominación en la cuchilla reversible para picar y cortar:

«1» designa la cara más gruesa

«3» para la cara más delgada

#### ¡Atención!

*La cuchilla reversible para cortar no es adecuada para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas sólo estando frías.*

### Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino



para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (tipo parmesano).

Procesar en el escalón 3 (2) ó 4 (3).

Denominación en la cuchilla reversible para rallado:

«2» designa la cara más gruesa

«4» para la cara más fina

#### ¡Atención!

*La cuchilla reversible para rallado no es adecuada para rallar nueces.*

*Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa en el escalón «7» (4).*

### Disco rallador – semifino



para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano), chocolate frío y nueces.

Procesar en el escalón «7» (4).

#### ¡Atención!

*El disco rallador no es adecuado para rallar quesos blandos y cortables tipo edamer o gouda.*

### Disco para rallar patatas a la suiza



para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.

Rallar: Procesar en el escalón «7» (4).

Cortar: Procesar en el escalón «5» (3).

### Trabajar con el cortador-rallador

Fig. 6

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 2.
- Colocar el recipiente:
  - inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre en la base motriz y asentarlo en la misma,
  - girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.



- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 3.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento del cortador-rallador (Fig. 6-5a).
- Sujetar el soporte portadiscos por el extremo inferior. Prestar atención a que las dos puntas estén hacia arriba.
- Colocar cuidadosamente la cuchilla picadora o el disco rallador sobre las puntas del soporte portadiscos (Fig. 6-6a). En caso de tratarse de cuchillas reversibles deberá prestarse atención a que la cara deseada esté hacia arriba.
- Sujetar el soporte portadiscos por el extremo superior y colocarlo en la carcasa (Fig. 6-6b).
- Montar la tapa, prestando atención a la marca orientativa. Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el cortador-rallador sobre el accionamiento, tal como se muestra en la figura 6-8, y girarlo hacia al derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo recomendada.
- Introducir los alimentos que se desean procesar en la boca de carga y empujarlos con el empujador.



#### ¡Atención!

*Prestar atención a que no se produzcan retenciones u obstrucciones de alimentos en la abertura de descarga.*

**Consejo práctico:** Para lograr un corte regular de los alimentos, cortar éstos por manojos delgados.

**Advertencia:** En caso de que los alimentos que se desean procesar en el cortador-rallador quedaran aprisionados o inmovilizados habrá que desconectar el robot de cocina. Extraer el cable de conexión de la toma de corriente y aguardar a que el accionamiento se haya parado. Retirar la tapa del cortador-rallador y vaciar la boca de carga.

#### Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Girar el cortador-rallador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo de su emplazamiento.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.

- Retirar el soporte portadiscos y el disco. A este efecto deberá desde abajo presionarse con el dedo, contra el eje de accionamiento (Fig. H).
- Limpiar las piezas.

## Batidora



### ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

*¡No introducir nunca las manos en la batidora montada! ¡Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado! Trabajar siempre con la cuchilla de la jarra batidora correctamente fijada y la tapa colocada.*




### ¡Peligro de quemadura!

*Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.*

### ¡Atención!

*La batidora puede sufrir daños. ¡No tratar de elaborar productos o ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo)! No hacer funcionar la batidora en vacío.*

### Trabajar con la jarra batidora Fig. I

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 4. 
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- Montar la jarra batidora (la marca en el asa de la jarra debe coincidir con la marca de la base motriz); girarla hacia izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora. Máxima cantidad de líquido admisible = 1,25 litros. Máxima cantidad de líquidos calientes o con propensión a formar espuma admisible = 0,5 litros), Óptima cantidad de elaboración para productos sólidos = 50–100 gramos.
- Montar la tapa en la jarra y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope. La tapa tiene que estar encajada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

### Agregar o reponer ingredientes (Fig. J-8)

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes
- 
- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura
- 
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

### Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la batidora de la base motriz, girándola a tal efecto hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). Retirar la tapa de la jarra.

**Consejo práctico:** Limpiar la jarra directamente tras concluir su uso.

### Cuidados y limpieza

#### ⚠ ¡Atención!

*No usar agentes frotadores para su limpieza. ¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas!*

### Limpiar la base motriz



### ¡Peligro de descarga eléctrica!

*¡No sumergir nunca la base motriz en el agua!  
¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo!  
¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!*

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz (bloqueo motor) y las tapas protectoras sólo con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).
- Secar la base motriz.

### Limpiar el recipiente y los accesorios pequeños

El recipiente y los accesorios pequeños se pueden lavar en el lavavajillas. Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

## Limpiar el cortador-rallador

Todas las piezas del cortador-rallador son aptos para el lavavajillas.

**Consejo práctico:** Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño el cortador-rallador (¡no las cuchillas picadoras!). Aclarar a continuación el cortador-rallador con agua.

## Limpiar la batidora



### ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

*No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.*

La jarra, la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.

**Consejo práctico:** Tras elaborar líquidos, muchas veces se puede limpiar la jarra batidora sin necesidad de retirarla de la base motriz. Simplemente basta poner un poco de agua y lavavajillas manual en la batidora montada en el aparato. Activar durante unos instantes la función «M». Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.



### Advertencia importante

En caso necesario limpiar la bolsa de los accesorios. Prestar atención a los consejos de lavado y cuidado que figuran en la bolsa de los accesorios.

## Guardar el aparato



### ¡Peligro de lesiones!

*Extraer el cable de conexión de la toma de corriente en caso de no utilizar el aparato.*

### Fig. 14

- Guardar los accesorios en la bolsa.
- Guardar la bolsa en el recipiente de mezcla.
- Guardarla en el embalaje original, **Fig. 15**.

## Localización de averías



### ¡Peligro de lesiones!

*Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.*



### Advertencia importante para los modelos MUM54../MUM56..

En caso de manejo erróneo del aparato, dispararse el fusible electrónico o registrarse una avería en el aparato, el piloto de funcionamiento del aparato parpadea.

### El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.

Trate de solucionar primero el problema surgido con ayuda de los consejos que le facilitamos a continuación.

#### Avería

El aparato no se pone en marcha.

#### Forma de subsanarla

- Verificar la alimentación de corriente.
- Verificar el enchufe del cable de conexión del aparato.
- Verificar el brazo giratorio.  
¿Se encuentra en la posición correcta?  
¿Está enclavado en su posición?
- Apretar la jarra batidora o el recipiente hasta el tope.
- Montar la tapa de la jarra batidora y apretarla hasta el tope.
- Colocar las tapas protectoras de los accionamientos sobre los accionamientos que no se estén usando.
- El seguro contra puesta en marcha indebida o fortuita está activado. Colocar el aparato en la posición «0/off» y a continuación ajustar la posición de trabajo deseada.

#### Avería

El aparato se desconecta durante la marcha. La protección contra sobrecarga se ha activado. Se ha elaborado una cantidad excesiva de alimentos.

#### Forma de subsanarla

- Desconectar el aparato.
- Elaborar una menor cantidad de alimentos. No superar las máximas cantidades admisibles (véanse los «Ejemplos de aplicación»!)

## Avería

Durante el funcionamiento del accionamiento se pulsó fortuitamente la tecla de desbloqueo. El brazo giratorio se desplaza hacia arriba. El accionamiento se desconecta, pero no queda en la posición para cambio de accesorios.

### Forma de subsanarla

- Colocar el mando giratorio en la posición «O/off».
- Colocar el brazo giratorio en la posición de trabajo «1».
- Conectar el aparato (escalón 1).
- Desconectar el aparato.
- El accesorio queda parado en la posición para cambio de accesorio.



## Avería

La batidora no se pone en marcha o se para de repente. El motor produce un «murmullo» sordo. Las cuchillas están bloqueadas.

### Forma de subsanarla

- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la jara batidora de la base motriz y eliminar el ingrediente responsable del bloqueo de la cuchilla.
- Colocar la jara batidora sobre la base motriz.
- Conectar el aparato.



### Advertencia importante

En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

## Ejemplos de aplicación

### Nata montada

100–600 gramos

- Batir la nata con la varilla batidora durante 1½–4 minutos en la posición de trabajo «7» (4), según la cantidad y las propiedades concretas de la nata.



### Claros de huevo a punto de nieve

1–8 claras de huevo

- Batir las claras de huevo con la varilla batidora durante 4–6 minutos en la posición de trabajo «7» (4).



## Masa de bizcocho

*Receta básica*

2 huevos

2–3 cucharadas soperas de agua caliente

100 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

70 gramos de harina

70 gramos de fécula de maíz (maicena)

levadura en polvo

- Batir todos los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con la varilla batidora durante 4–6 minutos en la posición de trabajo «7» (4), hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en la posición «1» (1) y agregar y mezclar la harina y la fécula de maíz (previamente tamizadas) durante aprox. ½–1 minuto, agregándolas a cucharadas.

**Máxima cantidad admisible:** 2 veces la receta básica



## Masa batida

*Receta básica*

3–4 huevos

200–250 gramos de azúcar

1 pizca de sal

1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de medio limón

200–250 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)

500 gramos de harina

1 paquetito de levadura en polvo

125 ml de leche

- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición «1» (1) y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición «7» (4).

**Máxima cantidad admisible:** 1,5 veces la receta básica



## Masa quebrada (pastaflora)

*Receta básica*

125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

100–125 gramos de azúcar

1 huevo

1 pizca de sal

unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla

250 gramos de harina

levadura en polvo



- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición «1» (1) y a continuación, durante 2–3 minutos, en la posición «6» (3).

A partir de 500 gramos de harina:

- Amasar los ingredientes con el garfio de amasador durante aprox. ½ minuto en la posición «1» (1) y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición «3» (2).

**Máxima cantidad admisible:** 2 veces la receta básica

### Masa de levadura

*Receta básica*

500 gramos de harina

1 huevo

80 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

80 gramos de azúcar

200–250 ml de leche tibia

25 gramos de levadura o 1 paquetito

de levadura seca

Cáscara de ½ limón

1 pizca de sal

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–6 minutos, en la posición «3» (2).

**Máxima cantidad admisible:** 1,5 veces la receta básica

### Masa para pasta

*Receta básica*

300 gramos de harina

3 huevos

1–2 cucharadas soperas (10–20 gramos) de agua fría

- Batir todos los ingredientes durante 3 a 5 minutos en la posición de trabajo «3» (2), hasta formar una masa.

**Máxima cantidad admisible:** 1,5 veces la receta básica

### Masa para pan

*Receta básica*

750 gramos de harina

2 bolsitas de levadura seca

2 cucharillas de sal

450–500 ml de agua templada

Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante aprox. 4–5 minutos, en la posición de trabajo 3 (2).

### Mayonesa

2 huevos

2 cucharilla de mostaza

¼ litro de aceite

2 cucharada soperas de zumo de limón o vinagre

1 pizca de sal

1 pizca de azúcar

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Colocar el mando selector en la posición de trabajo «3» (2) o «4» (3). Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la jarra batidora en dicha posición.
- Colocar el mando en la posición «7» (4). Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione.

**Consumir la mayonesa tras su elaboración. ¡No guardarla!**

### Crema de miel para untar en el pan

30 gramos de mantequilla

(del frigorífico, 7 °C)

190 gramos de miel (del frigorífico, 7 °C)

- Cortar la mantequilla en trozos pequeños; ponerlos en la jarra batidora.
- Agregar la miel y batir la masa durante 15 segundos en la posición «7» (4).





## Accesorio opcional



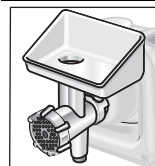
**MUZ5ZP1**  
Exprimidor de cítricos

Para exprimir naranjas, limones, limas o pomelos.



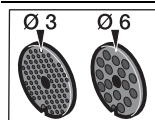
**MUZ5CC1**  
Cortadora de dados

Para cortar fruta y verdura en dados de tamaño uniforme.



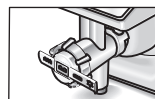
**MUZ5FW1**  
Picadora de carne

Para picar carne fresca, preparar tartar o asado de carne picada.



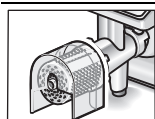
**MUZ45LS1**  
Juego de discos  
finos (3 mm),  
gruesos (6 mm)

Para la picadora MUZ5FW1.  
Los discos finos para preparar pasteles y cremas,  
los gruesos para salchichas y bacón.



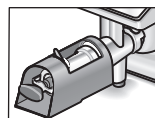
**MUZ45SV1**  
Accesorio para  
repostería

Para la picadora MUZ5FW1.  
Con plantilla metálica para cuatro pastas diferentes.



**MUZ45RV1**  
Accesorio para rallar

Para la picadora MUZ5FW1.  
Para rallar nueces, almendras, chocolate y panecillos  
asentados o secos.



**MUZ45FV1**  
Accesorio tamizador  
de frutas

Para la picadora MUZ5FW1.  
para preparar purés de bayas, excepto frambuesas,  
tomates y escaramujos; elimina automáticamente los  
tallos y las pepitas de las grosellas, por ejemplo.







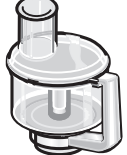
**MUZ45PS1**  
Disco para cortar  
patatas crudas

Para el accesorio para rallar MUZ5DS1.  
Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.



**MUZ45AG1**  
Disco para cortar  
verduras orientales

Para el accesorio para rallar MUZ5DS1.  
Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos  
de verdura asiáticas.

	<b>MUZ45RS1</b> Disco rallador, grueso	Para el accesorio para rallar MUZ5DS1. Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.
	<b>MUZ5ER2</b> Recipiente de mezcla, de acero inoxidable	En el recipiente de mezcla se pueden elaborar 750 gramos de harina, además de los ingredientes correspondientes.
	<b>MUZ5KR1</b> Recipiente de mezcla de plástico	En el recipiente de mezcla se pueden elaborar 750 gramos de harina, además de los ingredientes correspondientes.
	<b>MUZ5MX1</b> Jarra batidora de plástico	Para mezclar bebidas, hacer purés de frutas o verduras, preparar mayonesas, picar frutas y nueces o picar hielo.
	<b>MUZ5MM1</b> Batidora múltiple	Para picar hierbas aromáticas, verdura, manzanas y carne, y rallar zanahorias, nabos, queso nueces y chocolate frío.

En caso de que algún accesorio no estuviera incluido en el equipo de su aparato, lo podrá adquirir en el comercio especializado o a través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

## Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2012/19 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE).

Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

## Condiciones de garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el periodo de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA

**Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.**

## Índice

Para sua segurança . . . . .	68
Panorâmica do aparelho . . . . .	71
Utilização . . . . .	72
Limpeza e manutenção . . . . .	76
Arrumação . . . . .	76
Ajuda em caso de anomalia . . . . .	76
Exemplos de utilização . . . . .	77
Acessórios especiais . . . . .	79
Reciclagem . . . . .	80
Condições de garantia . . . . .	80

## Para sua segurança

**Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.**

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaborados de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver «Exemplos de utilização»)! Este aparelho é adequado para mexer, amassar e bater alimentos. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias. São possíveis outras aplicações mediante utilização de acessórios homologados pelo fabricante.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas.

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

## Indicações gerais de segurança

### Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

Crianças não podem brincar com o aparelho. Não utilizar o aparelho sem vigilância.

O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em interiores. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza. A limpeza e manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças sem supervisão.

Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

---

## Indicações de segurança para este aparelho

---

### **Perigo de ferimentos**

#### **Perigo de choque eléctrico!**

Só ligar a ficha à tomada, quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho. Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo sob água corrente. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não alterar a posição do braço móvel, enquanto o aparelho estiver ligado. Aguardar que o accionamento esteja completamente parado.

Substituir ferramentas/acessórios só depois do accionamento completamente parado – depois de desligado, o accionamento ainda gira por inércia durante alguns momentos.

Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector.

Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada.

Antes de tentar eliminar qualquer anomalia desligue a ficha da tomada.

#### **Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação**

Não tocar nas peças em rotação. Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Trabalhar sempre com a tampa colocada (12)!

Trocar as ferramentas só com o accionamento completamente imobilizado – depois de desligado, o accionamento ainda se movimenta por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas. Movimentar o braço móvel só depois da ferramenta completamente imobilizada. Por razões de segurança, o aparelho só pode funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (5, 8).

Montar/desmontar o dispositivo para cortar e ralar somente com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada. Não tocar no compartimento de enchimento.

### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar.

Segurar os discos de trituração apenas pelos bordos!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!**

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!

Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.

### **Perigo de queimaduras!**

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

### **Importante**

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas.

Utilizar simultaneamente apenas uma ferramenta e um acessório.

## **▲ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios**



Seguir as indicações das Instruções de serviço.



Cuidado: Lâminas em rotação.



Cuidado: Ferramentas em rotação.

Não tocar na abertura de enchimento.

## **Sistemas de segurança**

### **Protecção de ligação**

Ver tabela «Posições de trabalho»

O aparelho só pode ser ligado na **Pos. 1 e 3**:

- Se a tigela (11) tiver sido colocada e rodada até prender **e**
- a tampa de protecção do accionamento do copo misturador (8) estiver colocada.

### **Protecção contra ligação indevida**

Numa falha de corrente, o aparelho continua ligado, mas, depois disto, o motor não volta a arrancar. Para voltar a ligar, rodar o selector para **0/off**, e, depois, ligar.

### **Protecção contra sobrecarga**

Se, durante a utilização, o motor se desligar sozinho, isso significa que foi activada a protecção contra sobrecarga.

Uma causa possível pode ser a preparação simultânea de grande quantidade de alimentos.

**Como proceder na activação dum sistema de segurança, ver «Ajuda em caso de anomalias».**

Estas Instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos, Fig. M). O aparelho não carece de manutenção.

## Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

### Aparelho base

#### 1 Tecla de desbloqueamento

#### 2 Braço oscilante

Função de «Easy Armlift» para apoio do movimento ascendente do braço (ver «Posições de trabalho»).

#### 3 Selector rotativo

Depois de desligado (Posição 0/off), o aparelho segue automaticamente para a posição ideal para substituição das ferramentas.

**MUM52..:**

0/off = Stop

**M** = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.

Fases 1–4, velocidade de funcionamento:

1 = Rotação baixa – lento,

4 = Rotação elevada – rápido.

**MUM54../MUM56..:**

0/off = Stop

**M** = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.

Fases 1–7, velocidade de funcionamento:

1 = Rotação baixa – lento,

7 = Rotação elevada – rápido.

#### 4 Indicação de funcionamento (MUM54../56..)

Está iluminada durante o funcionamento (Selector em **M** ou 1–7).

Está a piscar em caso de erros na utilização do aparelho, na activação do dispositivo electrónico de segurança ou de defeito no aparelho, ver capítulo «Ajuda em caso de anomalias».

#### 5 Tampa de protecção do accionamento

Para retirar a tampa de protecção do accionamento, pressionar a zona traseira e retirar a tampa.

#### 6 Accionamento para – dispositivo para cortar e ralar e – espremedor de citrinos (Acessório especial \*).

Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.

#### 7 Accionamento para ferramentas (varas para massas leves e bater claras em castelo, varas para massas pesadas) e picadora de carne (Acessório especial \*)

#### 8 Tampa de protecção do accionamento do copo misturador

#### 9 Accionamento para o copo misturador (Acessórios especial \*)

Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.

#### 10 Arrumação do cabo

MUM52../MUM54..: Guardar o cabo no seu compartimento

MUM56..: Automático de enrolamento do cabo

#### Tigela com acessórios

#### 11 Tigela em inox

#### 12 Tampa

#### Ferramenta

#### 13 Vara para massas leves

#### 14 Vara para bater claras em castelo

#### 15 Varas para massas pesadas com protecção para as massas

#### 16 Bolsa para acessórios

Para arrumação das ferramentas e dos discos de picar.

#### Dispositivo para cortar e ralar

#### 17 Calcador

#### 18 Tampa com canal de enchimento

#### 19 Discos de triturar

19a Disco reversível de corte – grosso/fino

19b Disco reversível de ralar – grosso/fino

19c Disco de raspar – médio/fino

19d Disco para bolinhos de batata ralada

#### 20 Suporte de discos

#### 21 Estrutura com abertura de saída

#### Misturador \*

#### 22 Copo misturador

#### 23 Tampa

#### 24 Funil

\* Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, ele pode ser adquirido no comércio da especialidade ou nos Serviços Técnicos.

## Posições de trabalho

Fig. 13

### ⚠ Atenção!

Utilizar somente o aparelho, se ferramentas/ acessórios, de acordo com esta tabela, estiverem colocados no accionamento correcto e na posição correcta e se estiver na posição de funcionamento.

O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.



### Indicação

O braço oscilante está equipado com a função de «Easy ArmLift», que apoia o movimento ascendente do braço oscilante.

### Ajuste da posição de trabalho:

- Accionar a tecla de desbloqueamento e deslocar o braço móvel. Apoiar o movimento com uma das mãos.
- Movimentar o braço móvel até este encaixar na posição de trabalho pretendida.

Posição	Accionamento		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

- \* Montar/desmontar as varas para massas leves, bater claras em castelo e massas pesadas; Adicionar grande quantidade de alimentos.

## Utilização



### Perigo de ferimentos

Só ligar a ficha à tomada, quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.



### Atenção!

Utilizar o aparelho somente com acessórios/ ferramentas na posição de funcionamento. Não colocar o aparelho vazio em funcionamento.

Não expor o aparelho nem os acessórios a qualquer fonte de calor. As peças não são próprias para utilizar no micro-ondas.

- Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver «Limpeza e manutenção».



### Indicação importante

Os valores de referência para a velocidade de trabalho recomendados nestas instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases. Para aparelhos com selector de 4 fases, os respectivos valores encontram-se entre parêntesis.

Estas instruções de serviço incluem um auto-colante com os valores de referência para a velocidade de trabalho do aparelho, utilizando as ferramentas ou os acessórios. Recomendamos a colagem deste auto-colante no aparelho (Fig. 14).

### Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Puxar o cabo para fora (Fig. 15).

#### MUM52../MUM54..

Compartimento para o cabo: Desenrolar o cabo até ao comprimento pretendido.



#### MUM56..

Automático de enrolamento do cabo: Puxar o cabo para fora, até ao comprimento pretendido (máx. 100 cm) e, depois, libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.

Reduzir o comprimento de trabalho do cabo: Puxar suavemente o cabo e deixá-lo enrolar até atingir o comprimento desejado. Depois, puxar novamente o cabo e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.





**Atenção!**

Ao recolher o cabo, este não deve ser torcido. Nos aparelhos com enrolamento automático do cabo, este não deve ser recolhido manualmente. Se o cabo prender, puxá-lo totalmente para fora e, depois, deixá-lo enrolar até ao fim.

- Ligar a ficha à tomada.

**Tigela e ferramentas****Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação**

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Trabalhar sempre com a tampa colocada (12)!

Trocar as ferramentas só com o accionamento completamente imobilizado – depois de desligado, o accionamento ainda se movimentará por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas.

**Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação**

Movimentar o braço móvel só depois da ferramenta completamente imobilizada.

Por razões de segurança, o aparelho só deve funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (5, 8).

**Atenção!**

Utilizar a tigela apenas para trabalhar com este aparelho.

**Vara para massas leves (13)**

Para bater massas, p. ex. massas leves

**Vara para bater claras em castelo (14)**

Para bater claras em castelo, natas e para bater massas muito leves, p. ex. massa para bolos

**Vara para massas pesadas (15)**

Para amassar massas pesadas e para envolver ingredientes que não devem ser fragmentados (p. ex. passas de uvas, raspas de chocolate)

**Trabalhar com a tigela e as ferramentas**  
**Fig. 13**

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.



- Colocação da tigela:
  - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
  - para encaixar, rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Em função do trabalho a realizar, introduzir a vara para massas leves, a vara para bater claras em castelo ou a vara para massas pesadas até ela ficar bem fixa no accionamento.

**Indicação:**

No caso de massas pesadas, rodar a protecção das massas até que a vara possa encaixar (Fig. 13-4b).

- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 1.
- Colocar a tampa.
- Regular o selector para a fase pretendida.

**A nossa sugestão:**

- Varas para massas leves: Primeiro, misturar na fase 1 (1), depois seleccionar a fase 7 (4)
- Vara para bater claras em castelo: Fase 7 (4), envolver os ingredientes na fase 1 (1)
- Vara para massas pesadas: Primeiro, iniciar a mistura dos ingredientes na fase 1 (1) e amassar na fase 3 (2)

**Adicionar ingredientes**

- Desligar o aparelho através do selector.
- Introduzir os ingredientes através da abertura na tampa
- ou
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Introduzir os ingredientes.

**Depois do trabalho**

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Retirar a ferramenta do accionamento.
- Desmontar a tigela.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».



## Dispositivo para cortar e ralar



### Perigo de ferimentos

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos!

Montar/desmontar o dispositivo para cortar e ralar somente com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

Não tocar no compartimento de enchimento.

### Atenção!

O dispositivo para cortar e ralar só deve ser utilizado na situação de completamente montado. Nunca montar o dispositivo para cortar e ralar no aparelho base.

O dispositivo para cortar e ralar só deve funcionar na posição apresentada.

### Protecção contra sobrecarga Fig. 6

Para se evitarem danos importantes no seu aparelho em caso de sobrecarga no dispositivo de cortar e ralar, o veio de accionamento deste dispositivo dispõe de um entalhe (ponto teórico de ruptura). Em caso de sobrecarga o veio de accionamento quebra neste ponto.

Um novo suporte de discos com veio de accionamento pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos.

### Disco reversível de corte – grosso/fino



para cortar frutos e legumes. Processamento na fase 5 (3).

Designação no disco reversível de corte:

«1» para o lado de corte mais grosso

«3» para o lado de corte mais fino

### Atenção!

O disco reversível de corte não é indicado para cortar queijo rijo, pão, pãezinhos e chocolate.

Batatas cozidas ou muito cozidas só devem ser cortadas frias.

### Disco reversível de ralar – grosso/fino



para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (p. ex. Parmesão).

Processamento na fase 3 (2) ou 4 (3).

Designação no disco reversível para ralar:

«2» para o lado de raspar mais grosso

«4» para o lado de ralar mais fino

### Atenção!

O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes. Queijo mole só deve ser ralado com o lado grosso na fase 7 (4).

### Disco de raspar – médio/fino



para ralar batatas cruas, queijo rijo (p. ex. Parmesão), chocolate refrigerado e nozes.

Processamento na fase 7 (4).

### Atenção!

O disco para ralar não é indicado para ralar queijo mole e em fatias.

### Disco para bolinhos de batata ralada



para ralar batatas cruas para «Rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas.

Ralar: Processamento na fase 7 (4).

Cortar: Processamento na fase 5 (3).

### Trabalhar com o dispositivo para cortar e ralar

Fig. 6

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Colocação da tigela:
  - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
  - para encaixar, rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 3.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do dispositivo de corte (Fig. 6-5a).
- Segurar o suporte de discos pelo terminal inferior, nesta situação, as duas pontas têm que apontar para cima.
- Assentar com cuidado os discos de cortar e de ralar pretendidos nas pontas do suporte de discos (Fig. 6-6a). No caso de discos reversíveis, há que ter atenção para que a face pretendida fique a apontar para cima.
- Segurar o suporte de discos pelo terminal superior e inseri-lo na caixa (Fig. 6-6b).
- Assentar a tampa (atenção à marcação) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o dispositivo para cortar e ralar no accionamento, conforme ilustrado na Fig. 6-8 e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o selector na fase recomendada.

- Adicionar os alimentos para preparar através do compartimento de enchimento e empurrar com o calcador.

### Atenção!

Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.

**Sugestão:** Para obter cortes uniformes, preparar o produto para cortar em molhos de pequeno volume.

**Indicação:** Se os alimentos a preparar ficarem agarrados ao dispositivo de corte, deverá desligar a máquina, retirar a ficha da tomada e aguardar até o accionamento estar completamente parado. Retirar a tampa do dispositivo de corte e esvaziar o compartimento de enchimento.

### Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar o dispositivo para cortar e ralar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o suporte de discos com o disco. Para isso, e com o dedo por baixo, pressionar contra o veio de accionamento (Fig. 4).
- Limpar os vários componentes.

### Misturador



#### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!**

*Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só pode trabalhar completamente montado e com a tampa de protecção colocada.*



#### **Perigo de queimaduras!**

*Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.*

### Atenção!

*O misturador pode ficar danificado. Não processar ingredientes ultracongelados (excepto cubos de gelo).*

*Não utilizar o misturador vazio.*

### Trabalhar com o copo misturador

Fig. 4



- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço oscilante na posição 4.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Colocar o copo misturador (marcação na asa com marcação do aparelho base) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Introduzir os ingredientes.
  - Quantidade máxima de líquido = 1,25 litros;
  - quantidade máxima de líquidos que formem espuma ou quentes = 0,5 litro;
  - quantidade ideal para, sólidos = 50 a 100 gramas.
- Assentar a tampa e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente no punho do misturador. A tampa tem que estar encaixada.
- Regular o selector para a fase pretendida.

### Adicionar ingredientes (Fig. 4-8)

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes

#### ou

- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

#### ou

- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

### Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar o copo misturado no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.

**Sugestão:** Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

## Limpeza e manutenção

### **Atenção!**

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.  
As superfícies exteriores podem sofrer danos.

### Limpar o aparelho base



#### **Perigo de choque eléctrico!**

Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.  
Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.

- Desligar a ficha da tomada.
- O aparelho base e a tampa de protecção do accionamento devem ser limpos com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.

### Limpeza da tigela e das ferramentas

A tigela e as ferramentas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois, podem verificar-se ligeiras deformações durante a lavagem.

### Limpar o dispositivo para cortar e ralar

Todos os componentes do dispositivo para cortar e ralar podem ser lavados na máquina de loiça.

**Sugestão:** Para eliminar a camada vermelha depois da preparação de, por ex., cenouras, molhar um pano com um pouco de óleo alimentar e passar com ele no dispositivo para cortar e ralar (não nos discos de picar).

Depois, lavar o dispositivo de cortar e ralar.

### Limpeza do misturador



#### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

O copo misturador, a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

**Sugestão:** Depois da preparação de líquidos, é frequentemente suficiente limpar o misturador sem o retirar do aparelho base.

Para isso, adicionar um pouco de água com detergente de loiça no misturador montado na máquina. Ligar o copo misturador durante alguns segundos (Fase M).

Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.



### **Indicação importante**

Se necessário, limpar a bolsa dos acessórios.  
Dar atenção às indicações de limpeza existentes na bolsa dos acessórios.


## Arrumação



### **Perigo de ferimentos**

Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada.

### Fig.

- Arrumar as ferramentas e os discos de picar na bolsa de acessórios.
- Arrumar a bolsa de acessórios dentro da tigela.
- Para arrumação na embalagem original, ver Fig. .

## Ajuda em caso de anomalias



### **Perigo de ferimentos**

Antes de tentar eliminar qualquer anomalia desligue a ficha da tomada.



### **Indicação importante para MUM54../MUM56..**

A indicação de funcionamento a piscar indica um erro no manuseamento do aparelho, uma activação do dispositivo electrónico de segurança ou uma avaria no aparelho.

### **O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.**

Primeiramente, deverá tentar eliminar o problema surgido, com a ajuda das indicações seguintes.

### **Anomalia**

O aparelho não arranca.

#### **Ajuda**

- Verificar se há corrente.
- Verificar a ficha.
- Verificar o braço móvel. Posição correcta? Bem engatado?
- Apertar bem, rodando até ao batente, o copo misturador ou a tigela.
- Colocar a tampa do copo misturador e apertá-la bem, rodando-a até prender.

- Colocar a tampa de protecção dos accionamentos que não estão em utilização.
- A segurança contra nova ligação está activa. Colocar o aparelho em **0/off** e, depois retomar para a fase desejada.

### Anomalia

O aparelho desliga durante o funcionamento. A protecção contra sobrecargas foi activada. Foram preparados demasiados alimentos em simultâneo.

### Ajuda

- Desligar o aparelho.
- Reduzir as quantidades a preparar. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver «Exemplos de aplicação»)

### Anomalia

Com o accionamento a funcionar, a tecla de desbloqueamento foi activada inadvertidamente. O braço oscilante desloca-se para cima. O accionamento desliga, mas, no entanto, não fica parado na posição de substituição da ferramenta.

### Ajuda

- Colocar o selector rotativo na posição **0/off**.
- Deslocar o braço oscilante para a posição **1**.
- Ligar o aparelho (Fase 1).
- Desligar de novo o aparelho.
- A ferramenta fica parada na posição de substituição.



### Anomalia

O copo misturador não arranca ou pára durante o uso, o accionamento provoca «zumbidos» A lâmina está bloqueada.

### Ajuda

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Desmontar o copo misturador e eliminar o obstáculo.
- Voltar a montar o copo misturador.
- Ligar o aparelho.



### Indicação importante

Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

## Exemplos de utilização

### Natas batidas

100 g–600 g

- Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase 7 (4), (dependendo da quantidade e das características das natas) com a vara para bater claras em castelo.



### Claras

1 a 8 claras

- Bater as claras 4 a 6 minutos na fase 7 (4) com a vara para claras em castelo.



### Massa tipo biscoito

*Receita base*

2 ovos

2–3 colheres de sopa de água quente

100 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

70 g de farinha

70 g de fécula

um pouco de fermento em pó

- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) ca. de 4–6 minutos na fase 7 (4) com as varas para massas leves, até formar espuma.
- Rodar o selector para a fase 1 (1) e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.



**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

### Massas leves

*Receita base*

3–4 ovos

200–250 g de açúcar

1 pitada de sal

1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão

200–250 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)

500 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

125 ml de leite

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1 (1), depois, mais ca. de 3–4 minutos na fase 7 (4).



**Quantidade máxima:** 1,5 x a receita base

## Massa quebrada

Receita base

125 g de manteiga (à temperatura ambiente)

100–125 g de açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado

250 g de farinha

um pouco de fermento em pó

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1 (1), depois, mais ca. de 2–3 minutos na fase 6 (3).

A partir de 500 g de farinha:

- Com a vara para massas pesadas, amassar durante ca. de ½ minuto na fase 1 (1) e, depois, 3–4 minutos na fase 3 (2).

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

## Massa levedada

Receita base

500 g de farinha

1 ovo

80 g de gordura (à temperatura ambiente)

80 g de açúcar

200–250 ml de leite morno

25 g de fermento fresco ou um pacotinho de fermento seco

Raspa de casca de ½ limão

1 pitada de sal

- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3–6 minutos, na fase 3 (2).

**Quantidade máxima:** 1,5 x a receita base

## Massa batida

Receita base

300 g de farinha

3 ovos

se necessário, juntar 1–2 (10–20 g) colheres de sopa de água fria

- Trabalhar todos os ingredientes ca. de 3 a 5 minutos na fase 3 (2) até formar uma massa.

**Quantidade máxima:** 1,5 x a receita base



## Massa para pão

Receita base

750 g de farinha

2 pacotinhos de fermento em pó

2 colheres de chá de sal

450–500 ml de água quente

- Trabalhar todos os ingredientes durante cerca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, cerca 4–5 minutos na fase 3 (2) com as varas para massas pesadas



## Maionese

2 ovos

2 cl. de chá de mostarda

¼ l de óleo

2 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (excepto o óleo) no misturador, na fase 3 (2) ou 4 (3), durante alguns segundos.
- Comutar o misturador para a fase 7 (4) e deitar lentamente o óleo através do funil, continuando a mexer até que a maionese tenha a consistência pretendida.

**Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.**

## Preparado de mel para barrar pão

30 g de manteiga (à temperatura do frigorífico, 7 °C)

190 g de mel (à temperatura do frigorífico, 7 °C)

- Partir a manteiga em pedaços pequenos e colocá-los no copo misturador.
- Juntar o mel e misturar ambos os ingredientes, durante 15 segundos na fase 7 (4) no copo misturador.



## Acessórios especiais



**MUZ5ZP1**  
Espremedor de citrinos

Para espremer laranjas, limões e toranjas.



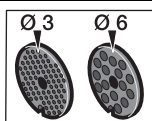
**MUZ5CC1**  
Cortadora de cubos

Para cortar fruta e legumes em cubos do mesmo tamanho



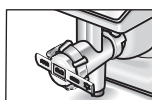
**MUZ5FW1**  
Picador de carne

Para picar carne fresca, para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.



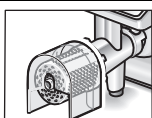
**MUZ45LS1**  
Jogo de discos com furos, fino (3 mm), grosso (6 mm)

Para o picador de carne MUZ5FW1.  
Fino para empadas e acompanhamentos para o pão, grosso para salsichas frescas e toucinho.



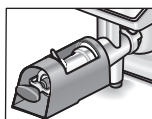
**MUZ45SV1**  
Adaptador para farturas

Para o picador de carne MUZ5FW1.  
Com molde metálico para 4 formas diferentes de bolos.



**MUZ45RV1**  
Ralador

Para o picador de carne MUZ5FW1.  
Para ralar nozes, amêndoas, chocolate e pão seco.



**MUZ45FV1**  
Adaptador para espremedor de fruta

Para o picador de carne MUZ5FW1.  
Para espremer frutos de baga, excepto para fazer mousse de framboesas, tomate e frutos da roseira brava. Serão tirados os pés às groselhas e, simultaneamente, descarçoadas.








**MUZ45PS1**  
Disco para batatas fritas

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1.  
Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.



**MUZ45AG1**  
Disco para legumes asiáticos

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1.  
Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.

	<b>MUZ45RS1</b> Disco de raspar grosso	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.
	<b>MUZ5ER2</b> Tigela em inox	Na tigela podem ser preparados até 750 g de farinha mais ingredientes.
	<b>MUZ5KR1</b> Tigela de plástico	Na tigela podem ser preparados até 750 g de farinha mais ingredientes.
	<b>MUZ5MX1</b> Tampa de accionamento para o misturador em plástico	Para misturar bebidas, para fazer purés de fruta e de legumes, para a preparação de maioneses, para triturar fruta e nozes e para picar cubos de gelo.
	<b>MUZ5MM1</b> Multimisturador	Para picar ervas aromáticas, legumes, maçãs e carne, para ralar cenouras, rábanos e queijo, para raspar nozes e chocolate refrigerado.

Se uma peça acessória não fizer parte do fornecimento, a mesma pode ser adquirida no comércio da especialidade ou nos nossos Serviços Técnicos.

## Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2012/19/CE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as coaparelhos usados, a vigorar em toda a UE.. Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

## Condições de garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido. O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.



**Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.**

## İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için . . . . .	81
Genel bakış . . . . .	84
Kullanılması . . . . .	85
Cihazın temizlenmesi ve bakımı . . . . .	89
Muhafaza edilmesi . . . . .	89
Arıza durumunda yardım . . . . .	90
Kullanım örnekleri . . . . .	90
Özel aksesuar . . . . .	92
Giderilmesi . . . . .	93
Garanti koşulları . . . . .	93

## Kendi güvenliğiniz için

**Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.**

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır.

Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları (bakınız "Kullanım örnekleri") aşmayınız!

Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması ve çırpılması için uygundur. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

## ▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

### Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak

denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz. Cihazı kesinlikle denetimsiz çalıştırmayınız.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır. Sadece elektrik kablosunda ve cihazda herhangi bir hasar yoksa kullanınız.

Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır. Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları denetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

## **▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları**

### **Yaralanma tehlikesi**

#### **Elektrik çarpma tehlikesi!**

Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız. Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve musluktan akan su altına tutmayınız.

Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.

Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız. Tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.

Aleti/Aksesuarı sadece tahrik (motor) duruyorken değiştiriniz – Tahrik (motor), cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder. Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız. Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız. Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

#### **Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız. Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Sadece kapak (12) takılıyken çalışınız!

Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken deęiřtiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder ve alet deęiřtirme pozisyonunda durur. Çevirme kolunu ancak alet durduktan sonra hareket ettiriniz. Güvenlik sebeplerinden dolayı bu cihaz sadece kullanılmayan tahrik sistemlerinin tahrik koruma kapakları (5, 8) kapatılmıř olmasında halinde çalıştırılabilir.

Doęrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fiři çekilip prizden çıkarılmıřken ana cihaza takınız/çıkarınız. Elinizi besin doldurma ağızına sokmayınız.

### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Elinizle keskin bıçaklara ve doęrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doęrama disklerini sadece kenardan tutunuz! Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

### **Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız! Mikseri cihazdan çıkaracađınız/cihaza takacađınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!

Mikseri daima tamamen monte edilmiř řekilde ve kapađını kapatarak çalıştırınız.

### **Hařlanma tehlikesi!**

Mikserde sıcak malzeme iřlendiđi zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

### **Önemli!**

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız. Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz.

Aynı anda sadece bir alet ya da aksesuar kullanınız.

## **▲ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması**



Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.



Dikkat: Dönen bıçaklar.



Dikkat: Dönen aletler.

Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.

## Güvenlik sistemleri

### Devreye sokma emniyeti

"İşletme pozisyonları" tablosuna bakınız  
Cihaz **1 ve 3 pozisyonlarında** ancak şu koşullarda devreye sokulabiliyor:

- kap (11) takılmışsa ve yerine oturuncaya kadar çevrilmişse **ve**
- mikser tahriği koruyucu kapağı (8) yerine takılmışsa.


### Tekrar devreye sokma emniyeti

Elektrik kesilmesi durumunda cihaz açık kalır, fakat elektrik tekrar gelince motor yine çalışmaya devam etmez. Yeniden devreye sokmak için, döner şalteri **0/off** konumuna çeviriniz ve sonra devreye sokunuz.

### Aşırı yüklenme emniyeti

Cihazın motoru kullanım esnasında kendiliğinden kapanırsa, aşırı yüklenmeye karşı koruma sistemi aktifleştirilmiştir. Aynı zamanda çok miktarda besinin işlenmesi olası bir sebep olabilir.

**Bir emniyet sisteminin aktifleşmesi, yani devreye girmesi durumunda yapılacak işlem için "Arıza durumunda yardım" bölümüne bakınız.**

Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ektteki model listesine de bakınız, **Resim** ). Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

**Resim** 

### Ana cihaz

#### 1 Kilit sistemini açma tuşu

#### 2 Çevrilen kol

Kolun yukarı doğru hareketini desteklemek için "Easy Armlift" (kolay kol kaldırma) fonksiyonu (bakınız "İşletme pozisyonları").

#### 3 Döner şalter

Kapatma işleminden (**0/off** konumu) sonra, cihaz otomatik olarak alet değiştirmek için en ideal pozisyona hareket eder.

#### MUM52..:

**0/off** = Stop

**M** = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.

Kademe **1-4**, Çalışma hızı:

**1** = Düşük devir sayısı – Yavaş

**4** = Yüksek devir sayısı – Hızlı

#### MUM54../MUM56..:

**0/off** = Stop

**M** = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.

Kademeler **1-7**, çalışma hızı:

**1** = Düşük devir sayısı – Yavaş

**7** = Yüksek devir sayısı – Hızlı

#### 4 İşletme göstergesi (MUM54../56..)

Cihaz çalıştığı zaman yanar. (Döner şalter **M** veya **1-7** konumunda.) Cihazın kullanımındaki hatalarda, elektronik güvenliğin (sigorta) devreye girmesinde ya da cihazda bir bozukluk olması halinde yanıp söner, bakınız bölüm "Arıza durumunda yardım".

#### 5 Tahrik sistemi koruyucu kapağı

Tahrik sistemi koruma kapağını çıkarmak için, arka kısma basınız ve kapağı çıkarınız.

#### 6 Tahrik sistemi

– Doğrayıcı için ve

– Narenciye sıkma ünitesi için (özel aksesuar \*).

Kullanılmadığı zaman, tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

#### 7 Aletler (karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası) ve et kıyma ünitesi (özel aksesuar \*) için tahrik sistemi.

#### 8 Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı

#### 9 Mikser için tahrik sistemi (özel aksesuar \*)

Kullanılmadığı zaman, mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

#### 10 Kablo muhafaza bölümü

MUM52../MUM54..: Elektrik kablosunu kablo gözü içine yerleştiriniz.

MUM56..: Kablo sarma otomatığı

### Kap ve aksesuarlar

#### 11 Paslanmaz çelik karıştırma kabı

#### 12 Kapak

### Aletler

#### 13 Karıştırma teli

#### 14 Çırpma teli

#### 15 Yoğurma kancası ve hamur tutmama (şıyrma) düzeni

#### 16 Aksesuar çantası

Aletlerin ve doğrama disklerinin muhafaza edilmesi için kullanılır.

**Doğrayıcı****17 Tıkaç****18 Doldurma ağızlı kapak****19 Doğrama diskleri****19a** Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince**19b** Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince**19c** Rendeleme diski – orta incelikte**19d** Patates hamuru diski**20 Disk mesnedi****21 Çıkış delikli gövde****Mikser \*****22 Mikser kabı****23 Kapak****24 Huni**

\* Eğer bir aksesuar ünitesi teslimat kapsamına dahil değilse, ilgili satıcılar ve yetkili servis üzerinden satın alınabilir.

**İşletme pozisyonları****Resim B****⚠ Dikkat!**

Cihazı sadece ilgili aksesuar/alet aşağıdaki tabloya göre doğru tahrik sistemine ve doğru pozisyona takılmış ve çalışma pozisyonunda ise çalıştırınız.

Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

**Bilgi**

Çevirme kolu "Easy Armlift" (kolay kol kaldırma) fonksiyonu ile donatılmıştır ve bu sayede çevirme kolunun yukarı hareketi desteklenir.

**İşletme pozisyonunun ayarlanması**

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu hareket ettiriniz. Hareketi bir el ile destekleyiniz.
- Çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar istediğiniz pozisyona hareket ettiriniz.

Pozisyon	Tahrik sistemi		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-

Pozisyon	Tahrik sistemi		MUM52..	MUM54.. MUM56..
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
			3-4	5-7

\* Çırpma, karıştırma ve yoğurma uçlarının takılması/çıkarılması; Çok miktarda işlenecek malzeme ilave edilmesi

**Kullanılması****Yaralanma tehlikesi!**

Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız.

**Dikkat!**

Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumunda ve çalışma pozisyonunda çalıştırınız.

Cihazı içi boş çalıştırmayınız.

Cihazı ve aksesuarlarını herhangi bir ısı kaynağına maruz bırakmayınız.

Parçalar mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

- Cihaz ve aksesuarları ilk kez kullanılmadan önce iyice temizlenmelidir, "Cihazın temizlenmesi ve bakımı" bölümüne bakınız.

**Önemli not**

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli değerleri, parantez içinde diğer değerlerin pişinde göreceksiniz.

Bu kullanma kılavuzunda, aletlerin ya da aksesuarların kullanılması halinde cihazın çalışma hızı için geçerli kılavuz değerleri içeren bir çıkartma bulunmaktadır.

Bu çıkartmayı cihaza yapıştırmanızı tavsiye ediyoruz (**Resim G**).

## Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kablosunu çekip cihazın içinden çıkarınız (**Resim D**).

**MUM52../MUM54..**

Kablo gözü:

Kabloyu istediğiniz uzunluğa kadar dışarı çekiniz.



**MUM56..**

Kablo sarma otomatığı:

Kabloyu bir seferde, aralıksız olarak istediğiniz uzunluğa (azm. 100 cm) kadar çekip uzatınız ve yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır.



Kablonun çalışma uzunluğunun azaltılması:

Kabloyu hafifçe çekerek, istediğiniz uzunluğa ulaşıncaya kadar sarılmasını sağlayınız. Kabloyu sonra tekrar hafifçe çekip, yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır.

## Dikkat!

*Kabloyu içeri iterken bükmeyiniz. Kablo sarma otomatığı olan cihazlarda kabloyu cihazın içine elden iteleyerek sokmayınız. Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açınız ve sonra tekrar sarılmasını sağlayınız.*

- Elektrik fişini prize takınız.

## Anahtar ve aletler



**Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Sadece kapak (12) takılıyken çalışınız! Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder ve alet değiştirme pozisyonunda durur. Çevirme kolunu ancak alet durduktan sonra hareket ettiriniz.*

*Cihaz güvenlik açısından sadece kullanılan tahrik sistemleri ilgili koruyucu kapaklar (5, 8) ile kapatılmış olarak çalıştırılmalıdır.*

## ! Dikkat!

*Anahtar sadece bu cihaz ile yapılan çalışmalar için kullanılmalıdır.*

### Karıştırma teli (13)

Hamur (örn. basit hamur) karıştırmak için kullanılır



### Çırpma teli (14)

Krema, kremşanti ve hafif hamur (örn. bisküvi hamuru) hazırlamak için kullanılır



### Yoğurma kancası (15)

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır



### Karıştırma kabı ve aletler ile çalışılması

**Resim E**

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 2 pozisyonuna alınız.
- Kabin takılması:
  - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
  - yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Yapılacak işe göre, karıştırma telini, çırpma telini veya yoğurma kancasını, yerine oturuncaya kadar, tahrik sisteminin içine sokunuz.

### Bilgi:

Yoğurma kancasında, yoğurma kancası yerine oturuncaya kadar hamur tutmama (sıyırma) düzenini dönderiniz (**Resim E-4b**).

- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 1 pozisyonuna alınız.
- Kapağı yerine takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

### Bizim önerimiz:

- Karıştırma teli:
  - Önce kademe 1'de (1) karıştırınız, sonra kademe 7'yi (4) seçiniz
- Çırpma teli:
  - Kademe 7 (4), diğer malzemelere karıştırmak için kademe 1 (1)
- Yoğurma kancası:
  - Önce kademe 1'de (1) karıştırınız, sonra kademe 3'de (2) yoğurunuz



## Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Malzemeleri kapaktaki malzeme ilave etme veya doldurma deliği üzerinden doldurunuz.
- veya
- Kapağı çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Malzemeleri mikserle doldurunuz.



## İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Aleti tahrik sisteminden çıkarınız.
- Karıştırma kabını çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".



## Doğrayıcı



### Yaralanma tehlikesi

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!

Doğrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken ana cihaza takınız/çıkartınız. Elinizi besin doldurma ağızına sokmayınız.

## Dikkat!

Doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız. Doğrayıcıyı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Doğrayıcıyı sadece bildirilen işletme pozisyonunda çalıştırınız.

## Aşırı yüklenmeye karşı koruma

### Resim 16

Doğrayıcının aşırı yüklenmesi durumunda, cihazınızın fazla zarar görmesini önlemek için, doğrayıcının tahrik milinde bir çentik (zaruri kırılma yeri) öngörülmüştür. Aşırı yüklenme söz konusu olduğunda, tahrik mili bu çentiğin bulunduğu yerden kırılır. Yeni bir disk mesnedi ve ilgili tahrik mili, yetkili servis üzerinden alınabilir.

## Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince



Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. İşleme 5 (3) kademede yapılmalıdır.

Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım: Kalın kesme tarafı için "1" İnce kesme tarafı için "3"

## Dikkat!

Çevrilebilen kesme diski, sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata işlemek için uygun değildir. Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.

## Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince



Sert peynir (örn. parmacan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır. İşleme, 3 (2) veya 4 (3) kademesinde yapılmalıdır.

Çevrilebilen raspalama diski üzerindeki tanım: Kaba raspalama tarafı için "2" İnce raspalama tarafı için "4"

## Dikkat!

Çevrilebilen raspalama diski, fındık türlerini rasplamak için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile 7 (4). kademede rasplayınız.

## Rendeleme diski – orta incelikte



Çiğ patates, sert peynir (örn. parmacan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır. İşleme 7 (4) kademede yapılmalıdır.

## Dikkat!

Rendeleme diski, yumuşak peynir ve dilim dilim kesilebilen peynir için uygun değildir.

## Patates hamuru diski



Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelenmesi için ve ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

Rendeleme: İşleme 7 (4) kademede yapılmalıdır.


Kesme: İşleme 5 (3) kademede yapılmalıdır.

## Doğrayıcı ile çalışılması

### Resim 17

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Kabın takılması:
  - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
  - yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.



- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **3** pozisyonuna alınız. 
- Doğrayıcının tahriğinden tahrik koruyucu kapağını çıkarınız (Resim **6-5a**).
- Disk mesnedini en alt kısımdan tutunuz; bu esnada iki uç yukarı bakmalıdır.
- İsteddiğiniz kesme ve raspalama diskini dikkatlice disk mesnedinin uçlarına oturtunuz (Resim **6-6a**).  
Çevrilebilen disklerde, istediğiniz tarafın yukarıda olmasına dikkat ediniz.
- Disk mesnedini üst uçtan tutunuz ve gövdenin içine yerleştiriniz (Resim **6-6b**).
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Doğrayıcıyı Resim **6-8**'de gösterildiği gibi, tahrik sisteminin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri doldurma ağzına doldurunuz ve tıkaç ile içeri iteleyiniz.

### **Dikkat!**

*Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.*

**Yararlı bilgi:** Muntazam kesme sonuçları elde etmek için, kesilecek besinler ince olduğunda bir demet oluşturarak kesiniz.

**Bilgi:** İşlenecek besinler doğrayıcı içinde sıkışıp kalacak olursa, mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız, tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz, doğrayıcının kapağını açıp çıkarınız ve besin doldurma ağzını boşaltınız.

### **İşiniz sona erdikten sonra**

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Doğrayıcıyı saatin çalışma yönününün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Disk mesnedini disk ile birlikte çıkarınız. Bunun için parmakla alttan tahrik miline doğru bastırınız (**Resim 6**).
- Parçaları temizleyiniz.

## **Mikser**



**Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız! Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz! Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.*



**Haşlanma tehlikesi!**


*Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki humidan sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.*

### **Dikkat!**

*Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.*

### **Mikser ile çalışılması**

### **Resim 6**

- Kilit çözme düğmesine basınız ve çevirme kolunu **4** konumuna alınız. 
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Karıştırma kabını yerine takınız (kulp üzerindeki ok işareti ana cihazdaki işarete denk gelmelidir) ve sonuna kadar saatin çalışma yönününün tersine doğru çeviriniz.
- Malzemeleri mikserde doldurunuz.  
Azami sıvı miktarı = 1,25 litre;  
Azami köpüren veya sıcak sıvı miktarı = 0,5 litre;  
İdeal katı madde işleme miktarı = 50–100 gram.
- Kapağı takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru sonuna kadar mikser kulpu içine çevirip takınız.  
Kapak yerine oturmuş olmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.



### Malzeme ilave edilmesi (Resim 8-8)

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- Huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz

veya

- Sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

### İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

**Yararlı bilgi:** Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

### Cihazın temizlenmesi ve bakımı

#### **Dikkat!**

*Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.*

*Cihazın yüzeyi zarar görebilir.*

#### Ana cihazın temizlenmesi



#### **Elektrik çarpma tehlikesi!**

*Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.*

*Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.*

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı ve tahrik sistemi koruyucu kapağını nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

#### Karıştırma kabının ve aletlerin temizlenmesi

Karıştırma kabı ve aletler bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkışmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

#### Doğrayıcının temizlenmesi

Doğrayıcının tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

**Öneri:** Örn. havuç işlendikten sonra cihazda oluşan kırmızı lekeleri temizlemek için, biraz likit yemek yağını bir beze dökünüz ve bu bez ile doğrayıcıyı (doğrama diskleri hariç) siliniz. Ardından doğrayıcıyı yıkayınız.

#### Mikserin temizlenmesi



#### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.*

Karıştırma bardağı, kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

**Yararlı bilgi:** Sıvı madde işlenmesinden sonra çok kez mikseri cihazdan çıkarmadan temizlemek yeterli olur.

Bunun için, ana cihaza takılı olan mikserle biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (kademe M). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.



#### **Önemli not**

Aksesuar çantasını ihtiyaca göre temizleyiniz. Çanta içindeki bakım ve koruma bilgi ve uyarılarına dikkat ediniz.

### Muhafaza edilmesi



#### **Yaralanma tehlikesi!**

*Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.*

#### Resim 8

- Aletleri ve doğrama disklerini aksesuar çantasına yerleştiriniz.
- Aksesuar çantasını kabın içinde muhafaza ediniz.
- Orijinal ambalaj içinde muhafaza etmek için, bakınız **resim 8**.

## Arıza durumunda yardım



### Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.



### MUM54../MUM56.. için önemli bilgi

Cihazın kullanımındaki bir hata, elektronik güvenlik donanımlarının (sigorta) devreye girmesi ya da cihazda bir bozukluk, işletme göstergesinin yanıp sönmesi ile gösterilir.

### Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

Söz konusu olan problemi ilk önce aşağıdaki bilgilere göre gidermeyi deneyiniz.

#### Arıza

Cihaz harekete geçmiyor.

#### Giderilmesi

- Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz.
- Elektrik fişini kontrol ediniz.
- Çevirme kolunu kontrol ediniz.  
Pozisyon doğru mu? Yerine oturup kilitlenmiş mi?
- Mikseri ya da karıştırma kabını sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikser kapağını takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Tahrik sistemi koruyucu kapaklarını kullanılmayan tahrik sistemlerine takınız.
- Tekrar devreye sokma güvenliği aktif.  
Cihazı 0/off konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız.

#### Arıza

Cihaz kullanım esnasında kapanıyor.  
Aşırı yüklenme emniyeti aktifleşmiş.  
Aynı anda çok fazla besin işlendi.

#### Giderilmesi

- Cihazı kapatınız.
- İşleme miktarını azaltınız. İzin verilen azami miktarları (bakınız "Kullanım örnekleri") aşmayınız!

#### Arıza

Hareket etmekte olan tahrikte (motorda) istenmeden kilit açma tuşuna basılmıştır.  
Çevrilen kol yukarı doğru hareket eder.  
Tahrik (motor) kapanır fakat alet değiştirme pozisyonunda durmaz.

#### Giderilmesi

- Döner şalteri **0/off** (kapalı) konumuna ayarlayınız.
- Çevrilen kolu **1** pozisyonuna getiriniz.
- Cihazı devreye sokunuz (kademe 1).
- Cihazı tekrar kapatınız.
- Alet, alet değiştirme pozisyonunda durur.



#### Arıza

Mikser çalışmaya başlamıyor veya kullanım esnasında duruyor, tahrik sistemi "homurduyor". Bıçak bloke edilmiştir.

#### Giderilmesi

- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.
- Mikseri cihazdan çıkarınız ve ilgili engeli gideriniz.
- Mikseri tekrar cihaza takınız.
- Cihazı devreye sokunuz.



### Önemli not

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

## Kullanım örnekleri

### Kremşanti

100 g–600 g

- Kremayı 1½–4 dakika süreyle 7 (4) kademesinde (kremanın miktarına ve özelliklerine göre) çırpma teli ile işleyiniz.



### Yumurta akı

1–8 yumurtanın akı

- Yumurta akını 4–6 dakika süreyle 7 (4) kademesinde çırpma teli ile işleyiniz.



### Bisküvi hamuru

Temel tarif

2 yumurta  
2–3 çorba kaşığı sıcak su  
100 g şeker  
1 paket vanilya şekeri  
70 g un  
70 g nişasta



Gerekirse kabartma tozu

- Malzemeleri (un ve nişasta hariç) yaklaşık 4–6 dakika 7 (4) kademesinde çırpma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.

- Döner şalteri 1 (1) kademesine ayarlayınız ve elekten geçirilmiş unu ve nişastayı, bu köpük kıvamındaki malzemeye yaklaşık – 1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.

**İşlenebilecek azami miktar:** Temel tarifin 2 misli

## Mayasız hamur

*Temel tarif*

3–4 yumurta

200–250 g şeker

1 tutam tuz

1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu

200–250 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)

500 g un

1 paket kabartma tozu

125 ml süt

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de (1) karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 7 (4) kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

**İşlenebilecek azami miktar:** Temel tarifinin 1,5 misli

## Poğaçça hamuru

*Temel tarif*

125 g tereyağı (oda sıcaklığında)

100–125 g şeker

1 yumurta

1 tutam tuz

Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri

250 g un

Gerekirse kabartma tozu

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de (1) karıştırınız. Sonra yaklaşık 2–3 dakika 6 (3) kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

500 g undan sonra:

- Malzemeleri önce yoğurma kancası ile yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 3 (2) kademesinde yoğurma kancası ile yoğurunuz.

**İşlenebilecek azami miktar:** Temel tarifin 2 misli

## Mayalı hamur

*Temel tarif*

500 g un

1 yumurta

80 g katı yağ (oda sıcaklığında)

80 g şeker

200–250 ml ılık süt

25 g taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya  
½ limonun kabuğu

1 tutam tuz

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–6 dakika 3 (2) kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

**İşlenebilecek azami miktar:** Temel tarifinin 1,5 misli

## Makarna hamuru

*Temel tarif*

300 g un

3 yumurta

İhtiyaca göre, 1–2 çorba kaşığı (10–20 g) soğuk su

- Tüm malzemeleri yakl. 3–5 dakika 3 (2) kademe bir hamur oluşacak şekilde karıştırınız.

**İşlenebilecek azami miktar:** Temel tarifin 1,5 misli

## Ekmek hamuru

*Temel tarif*

750 g un

2 paket kuru maya

2 çay kaşığı tuz

450–500 ml sıcak su

Tüm malzemeleri yakl. dakika 1 kademesinde, sonra yakl. 4–5 dakika yoğurma kancası ile 3 (2) kademesinde işleyiniz.

## Mayonez

2 yumurta

2 kahve kaşığı hardal

¼ l likit yağ

2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

1 tutam tuz

1 tutam şeker

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Malzemeleri (yağ hariç) birkaç saniye 3 (2) veya 4 (3) kademesinde mikser içinde işleyiniz.
- Mikseri kademe 7'e (4) ayarlayınız, yağ yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvamına gelinceye kadar karıştırınız.

**Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.**

## Ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı

30 g tereyağı (buzdolabından, 7 °C)

190 g bal (buzdolabından, 7 °C)

- Tereyağını küçük parçalar şeklinde doğrayınız ve mikserle doldurunuz.
- Balı da ilave ediniz ve 15 saniye 7 (4) kademesinde karıştırınız.



## Özel aksesuar



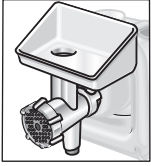
**MUZ5ZP1**  
Narenciye sıkma ünitesi

Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmaq için kullanılır.



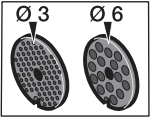
**MUZ5CC1**  
Küp kesici

Muntazam büyüklükte küpler şeklinde meyve ve sebze kesmek için



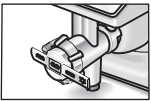
**MUZ5FW1**  
Et kıyma makinesi

Çiğ kıyma ile yapılan yemek (tatar) veya kıyma kızartması için taze et kıymak için kullanılır.



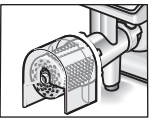
**MUZ45LS1**  
İnce (3 mm) ve kaba (6 mm) delikli disk seti

Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Pate, etli bökrek ve ezmeler için ince, kızartmalık sucuk ve jambon için kaba.



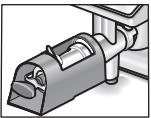
**MUZ45SV1**  
Sıkma hamur ön takımı

Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. 4 farklı kurabiye şekli için metal şablonlu.



**MUZ45RV1**  
Rendeleme takımı

Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Fındık, badem, çikolata ve kurutulmuş ekmekek veya küçük kahvaltık ekmeği rendelemek için kullanılır.



**MUZ45FV1**  
Meyve sıkıcı ön takımı

Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Ahududu, domates ve kuşburnu hariç, üzüm sü meyvelerin sıkılıp pürlenmesi için kullanılır. Aynı anda örn. Frenk üzümü otomatik olarak sapçıklardan ve çekirdekten arındırılır.



**MUZ45PS1**  
Patates kızartması diski

Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.



**MUZ45AG1**  
Asya türü sebze diski

Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.



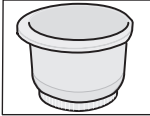
**MUZ45RS1**  
Rendeleme diski,  
kaba

Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır.  
Örn. patatesten yapılan tava keki veya gözlemesi ya da patates hamurundan köfte yapmak için çiğ patates rendelemekte kullanılır.



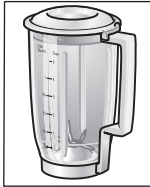
**MUZ5ER2**  
Paslanmaz çelik  
karıştırma kabı

Kabın içinde azami 750 g un artı ek malzeme işlenebilir.



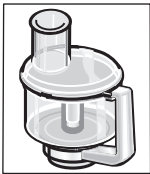
**MUZ5KR1**  
Plastik karıştırma kabı

Kabın içinde azami 750 g un artı ek malzeme işlenebilir.



**MUZ5MX1**  
Plastikten mikser üst  
parçası

İçecek karıştırmak, meyve ve sebze pürelmek, mayonez hazırlamak, meyve ve fındık doğramak, küp buz parçalamak için kullanılır.



**MUZ5MM1**  
Çok fonksiyonlu  
mikser

Otsu baharatlar, sebze, elma ve et doğramak için, havuç, turp ve peynir raspalamak için, fındık ve soğutulmuş çikolata rendelemek için kullanılır.

Eğer bir aksesuar ünitesi teslimat kapsamına dahil değilse, ilgili satıcılar veya yetkili servis üzerinden satın alınabilir.

## Giderme bilgileri



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2012/19/AT numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir.

Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

## Garanti koşulları

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizden vermiş olduğumuz garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.



**Bosch çağrı  
yönetim merkezi**

**444 6 333**  
Haftanın 7 günü hizmetinizde



**BOSCH**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

## Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ  
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



### KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

#### **GARANTİ ŞARTLARI**

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayii malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masraflı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
  - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların malın yararlanamaması süresini kısaltması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayni oranında bedel indirimini talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması kaynaklı arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uygulanır, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

**Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.  
BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.**

#### **BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ**

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51

Ümraniye 34770 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

#### **Üretim Yeri**

**BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34

D-81739 München

Phone: +49 (89) 45 90 01

Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinesi	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	86096	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85999	29.06.2010
Bosch	Toast Makinesi	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinesi	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinesi	86104	29.06.2010
Bosch	Narınçeye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tıraş	89990	29.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şaşırlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Ulu	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Kahve Meyve Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Masa Aletleri	58537	05.08.2010

## Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca [www.boschevaletleri.com](http://www.boschevaletleri.com) adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

### Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



## DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

## YETKİLİ SATICI

## BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

### İmza ve kaşesi

## MALIN

Cinsi : ..... KÜÇÜK EV ALETLERİ .....  
Markası : ..... BOSCH .....  
Modeli : .....  
Bandrol ve Seri No. : .....  
Teslim tarihi ve yeri : .....  
Azami tamir süresi : .....  
Cihaz ömrü : .....  
Kullanım Süresi : ..... 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) .....

## SATICI FİRMANIN

Ünvanı : .....  
Adresi : .....  
Telefonu : .....  
Telefaksı : .....  
Tarih / İmza / Kaşe

**От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.**

**Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.**

**Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.**

## Содержание

Для Вашей безопасности .....	96
Комплектный обзор .....	99
Эксплуатация .....	101
Чистка и уход .....	104
Хранение .....	105
Помощь при устранении неисправностей .....	105
Примеры использования .....	106
Специальные принадлежности .....	108
Утилизация .....	109
Гарантийные условия .....	109

## Для Вашей безопасности

**Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.**

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»!)

Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания и взбивания продуктов. Не использовать для переработки других предметов или веществ. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.



## **▲ Общие указания по технике безопасности**

### **Опасность поражения электрическим током**

Данный прибор не предназначен для использования детьми.

Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям нельзя играть с прибором.

Не оставлять работающий прибор без присмотра.

Подключать и использовать прибор можно только в соответствии с техническими данными на типовой табличке.

Только для использования в закрытых помещениях.

Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Прибор всегда отсоединять от электросети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Детям не разрешается производить чистку и пользовательское техническое обслуживание без присмотра.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией.

Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

## **▲ Указания по технике безопасности для данного прибора**

### **Опасность травмирования**

#### **Опасность поражения электрическим током!**

Вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором. Основной блок ни в коем случае не погружать в жидкость и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель.

Не изменять положение поворотного кронштейна пока прибор включен. Дождаться полной остановки привода.

Насадки/принадлежности можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения. Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя.

При неиспользовании прибора извлечь вилку из розетки.

Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.

#### **Опасность травмирования вращающимися насадками!**

Не прикасаться к вращающимся деталям.

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Работать только с установленной крышкой (12)!

Насадку можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения и останавливается в положении для смены насадок.

Изменять положение поворотного кронштейна можно только после остановки насадки. Из соображений безопасности прибор можно использовать только тогда, когда неиспользуемые приводы накрыты защитными крышками (5, 8).

Универсальную резку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки.

Не опускать руки в загрузочный ствол.

### **Опасность травмирования об острые ножи!**

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей.

Диски-измельчители брать только за края!

Не трогать ножи блендера голыми руками.

### **Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Никогда не опускать руки в установленный блендер!

Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода! Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой.

### **Опасность ошпаривания!**

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

### **Важно!**

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки. Одновременно можно использовать только одну насадку или принадлежность.

## **▲ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях**



Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.



Осторожно! Вращающиеся ножи.



Осторожно! Вращающиеся насадки.  
Не опускать руку в загрузочное отверстие.

## Системы безопасности

### Блокировка включения

См. таблицу «Рабочие положения».

Прибор включается в **пол. 1 и 3** только в том случае:

- если смесительная чаша (11) вставлена и повернута до фиксации и
- защитная крышка привода блендера (8) установлена.

### Блокировка повторного включения

При перерыве в электроснабжении прибор остается включенным, но двигатель после этого не запускается снова.

Для повторного включения повернуть поворотный переключатель на «0/off», а затем включить.

### Защита от перегрузки

Если двигатель во время использования самостоятельно выключается, то это значит, что активировалось устройство защиты от перегрузки.

Возможными причинами этого могут быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов.

**О правильном поведении при срабатывании одной из систем безопасности, см. «Помощь при устранении неисправностей».**

В данной инструкции по эксплуатации описываются приборы различных исполнений, см. также обзор моделей (рисунки III). Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

## Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками. **Рисунок A**

### Основной блок

- 1 Кнопка разблокировки**
- 2 Поворотный кронштейн**  
Функция «Easy Armlift» – для поддержки движения кронштейна вверх (см. «Рабочие положения»).
- 3 Поворотный переключатель**  
После выключения (положение «0/off») прибор автоматически останавливается в оптимальном положении для смены насадок.

### MUM52..:

«0/off» = остановка

**M** = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.

Ступени **1–4**, рабочая скорость:

«1» = низкое число оборотов – медленно,  
«4» = высокое число оборотов – быстро.

### MUM54../MUM56..:

«0/off» = остановка

**M** = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.

Ступени **1–7**, рабочая скорость:

«1» = низкое число оборотов – медленно,  
«7» = высокое число оборотов – быстро.

### 4 Индикатор рабочего состояния (MUM54../56..)

Светится во время работы (поворотный переключатель на «M» или 1–7). Мигает в случае ошибок управления прибором, при срабатывании электронного предохранителя или при неисправности прибора, см. раздел «Помощь при устранении неисправностей».

### 5 Защитная крышка для привода

Для снятия защитной крышки с привода нажать на заднюю часть и снять крышку.

### 6 Привод для

– универсальной резки и  
– пресса для citrusовых (специальные принадлежности \*).

При неиспользовании установить защитную крышку на привод.

### 7 Привод для насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка) и мясорубки (специальные принадлежности \*).

### 8 Защитная крышка для привода блендера

### 9 Привод для блендера (специальные принадлежности \*)

При неиспользовании установить защитную крышку на привод блендера.

**10 Хранение кабеля**

MUM52../MUM54...: Убрать кабель в отсек для кабеля  
MUM56...: Автоматическое сматывание кабеля

**Смесительная чаша с принадлежностями****11 Смесительная чаша из нержавеющей стали****12 Крышка****Насадки****13 Венчик для перемешивания****14 Венчик для взбивания****15 Месильная насадка с отклонителем теста****16 Сумка для принадлежностей**  
Для хранения насадок и дисков-измельчителей.**Универсальная резка****17 Толкатель****18 Крышка с загрузочным стволом****19 Диски-измельчители**

**19a** Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики

**19b** Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко

**19c** Диск-терка – средне

**19d** Диск для картофельных оладий

**20 Держатель для дисков****21 Корпус с выпускным отверстием****Блендер \*****22 Стакан блендера****23 Крышка****24 Воронка**

\* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки, можно приобрести в торговле и в сервисной службе.

**Рабочие положения Рисунок 6****⚠ Внимание!**

Прибор можно использовать только в том случае, если насадка/принадлежность была установлена на правильном приводе и находится в рабочем положении, в соответствии с данной таблицей.

Поворотный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

**Примечание**

Поворотный кронштейн оснащен функцией «Easy ArmLift», которая поддерживает движение поворотного кронштейна вверх.

**Установка рабочего положения:**

- Нажать на кнопку разблокировки и изменить положение поворотного кронштейна.  
Поддерживать движение одной рукой.
- Поворотный кронштейн перевести в желаемое положение до фиксации.

Положение	Привод		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7		–	–
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

\* Установка/снятие венчиков для перемешивания и взбивания и месильной насадки; добавление большого количества перерабатываемых продуктов.

## Эксплуатация



### **Опасность травмирования!**

Вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

### **Внимание!**

Прибор можно использовать только если принадлежности/насадки находятся в рабочем положении.

Не включать пустой прибор.

Прибор и принадлежности не подвергать воздействию источников тепла.

Детали не предназначены для использования в микроволновой печи.

- Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».



### **Важное примечание**

Рекомендованные в данной инструкции по использованию ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным переключателем.

Для приборов с 4-ступенчатым поворотным переключателем значения приведены за ними в скобках.

В данной инструкции по использованию содержится наклейка с ориентировочными значениями для рабочей скорости прибора при использовании насадок или принадлежностей.

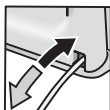
Мы рекомендуем приклеить эту наклейку на прибор (рисунки 9).

## Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую и чистую поверхность.
- Вытянуть кабель (рисунки 10).

**MUM52../MUM54..**

Отсек для хранения кабеля: вытянуть кабель на желаемую длину.



### **MUM56..**

Автоматическое сматывание кабеля:

вытянуть кабель за один раз на желаемую длину (макс. 100 см) и медленно отпустить; кабель зафиксируется.

Уменьшение рабочей длины кабеля:

Слегка потянуть за кабель и дать ему смотаться до желаемой длины. Затем снова слегка потянуть за кабель и медленно отпустить; кабель зафиксируется.



### **Внимание!**

Не перекручивать кабель при его заправке.

В приборах с автоматическим сматыванием кабеля кабель нельзя заправлять вручную. Если кабель заклинило, следует вытянуть его полностью и затем дать ему смотаться.

- Вставить вилку в розетку.

## Смесительная чаша и насадки



### **Опасность травмирования о вращающиеся насадки**

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Работать только с установленной крышкой (12)!

Насадку можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения и останавливается в положении для смены насадок.

Изменять положение поворотного кронштейна можно только после остановки насадки.

Из соображений безопасности прибор можно использовать только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (5, 8).



### **Внимание!**

Смесительную чашу использовать только для работы с данным прибором.

### **Венчик для перемешивания (13)**

для перемешивания теста, напр., сдобного теста



### **Венчик для взбивания (14)**

для взбивания яичных белков, сливок и для взбивания легкого теста, напр., бисквитного



## Месильная насадка (15)

для замешивания тяжелого теста и для добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок)



### Работа со смесительной чашей и насадками

Рисунок 13

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Установка смесительной чаши:
  - наклоненную вперед чашу установить и затем опустить,
  - повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставить в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку.

#### Примечание:

При установке месильной насадки отклонитель теста повернуть, так чтобы месильная насадка смогла зафиксироваться (рисунок 13–4б).

- Загрузить в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 1.
- Установить крышку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.



#### Наша рекомендация:

- Венчик для перемешивания: сначала вмешивать на ступени «1» («1»), затем переключить на ступень «7» («4»)
- Венчик для взбивания: ступень «7» («4»), подмешивание на ступени «1» («1»)
- Месильная насадка: сначала вмешивать на ступени «1» («1»), затем замешивать на ступени «3» («2»)

### Доагрузка ингредиентов

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
  - Загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.
- или
- Снять крышку.

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Загрузить ингредиенты.



### После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь вилку из розетки.
- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Извлечь насадку из привода.
- Извлечь смесительную чашу.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».



### Универсальная резка



#### Опасность травмирования

*Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски-измельчители брать только за края! Универсальную резку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки. Не опускать руки в загрузочный ствол.*

#### Внимание!

*Универсальную резку использовать только в полностью собранном виде. Никогда не собирать универсальную резку на основном блоке. Универсальную резку можно использовать только в указанном рабочем положении.*

### Защита от перегрузки Рисунок 14

Чтобы предотвратить значительные повреждения Вашего прибора во время перегрузки универсальной резки, приводной вал универсальной резки снабжен насечкой (заданное место слома). В случае перегрузки приводной вал ломается в этом месте. Новый держатель для дисков с приводным валом можно приобрести в сервисной службе.

### Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики



для нарезки фруктов и овощей.  
Переработка на ступени «5» («3»).

Обозначения на двустороннем диске-резке:

«1» – сторона для нарезки на толстые ломтики  
«3» – сторона для нарезки на тонкие ломтики

#### Внимание!

*Двусторонний диск-резка не пригоден для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада. Вареный, неразваривающийся картофель нарезать только после охлаждения.*

### Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко



для шинковки овощей, фруктов и сыра, кроме твердого сыра (напр., «Пармезана»). Переработка на ступени «3» («2») или «4» («3»).

Обозначения на двустороннем диске-шинковке:

«2» – сторона для крупной шинковки  
«4» – сторона для мелкой шинковки

#### Внимание!

*Двусторонний диск-шинковка не пригоден для шинковки орехов. Мягкий сыр можно шинковать только на стороне для крупной шинковки на ступени «7» («4»).*

### Диск-терка – среднее



для натирания сырого картофеля, твердого сыра (напр., «Пармезана»), охлажденного шоколада и орехов.  
Переработка на ступени «7» («4»).

#### Внимание!

*Диск-терка не пригоден для натирания мягкого и нарезного сыра.*

### Диск для картофельных оладий




для натирания сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.

Натирание: Переработка на ступени «7» («4»).

Нарезка: Переработка на ступени «5» («3»).

### Работа с универсальной резкой

#### Рисунок 6

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2. 
- Установка смешательной чаши:
  - наклоненную вперед чашу установить и затем опустить,
  - повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 3. 
- Снять защитную крышку с привода универсальной резки (рисунок 6-5a).
- Удерживать держатель для дисков за нижний конец, при этом оба выступа должны указывать вверх.
- Желаемый диск-резку или диск-шинковку осторожно положить на выступы держателя для дисков (рисунок 6-6a). При использовании двусторонних дисков, следить за тем, чтобы желаемая сторона указывала вверх.
- Взять держатель для дисков за верхний конец и вставить в корпус (рисунок 6-6b).
- Установить крышку (обратить внимание на маркировку) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Установить универсальную резку на привод так, как изображено на рисунке 6-8, и повернуть ее по ходу часовой стрелки до упора.
- Установить поворотный переключатель на рекомендуемую ступень.
- Загрузить продукты для переработки в загрузочный ствол и подталкивать толкателем.

#### Внимание!

*Избегать скопления нарезанных продуктов в выпускном отверстии.*

**Рекомендация:** Для получения равномерных результатов тонкие продукты для нарезки перерабатывать пучками.

**Примечание:** В случае заклинивания перерабатываемых продуктов в универсальной резке следует выключить кухонный комбайн, извлечь вилку из розетки, дождаться останковки привода, снять крышку с универсальной резки и опустошить загрузочный ствол.

### После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Повернуть универсальную резку против часовой стрелки и снять.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечь держатель для дисков вместе с диском. Для этого нажать на приводной вал снизу пальцем (**рисунок 11**).
- Провести чистку деталей.

### Блендер



**Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

*Никогда не опускать руки в установленный блендер! Блендер можно снимать/устанавливать только после останковки привода! Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой.*



**Опасность ошпаривания!**

*При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.*

### Внимание!

*Блендер можно повредить. Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.*

### Работа с блендером Рисунок 11

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 4.
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Установить стакан блендера (маркировка на ручке напротив маркировки на основном блоке) и повернуть против часовой стрелки до упора.



- Загрузить ингредиенты. Максимальное количество жидкости = 1,25 литра; максимальное количество сильнопенящихся или горячих жидкостей = 0,5 литра; оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 100 грамм;
- Установить крышку и завернуть ее против часовой стрелки до упора в ручку блендера. Крышка должна зафиксироваться.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

### Дозагрузка ингредиентов (рисунок 11-8)

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Снять крышку и загрузить ингредиенты **или**
- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие **или**
- залить жидкие ингредиенты через воронку.

### После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Повернуть блендер по часовой стрелке и снять.

**Рекомендация:** Блендер лучше всего почистить сразу после использования.

### Чистка и уход



**Внимание!**

*Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.*

### Чистка основного блока



**Опасность поражения электрическим током!**

*Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель.*

- Извлечь вилку из розетки.



- Протереть основной блок и защитные крышки приводов влажной тканью. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

### Чистка смесительной чаши и насадок

Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине, так как в процессе мытья возможна их постоянная деформация!

### Чистка универсальной резки

Все детали универсальной резки можно мыть в посудомоечной машине.

**Рекомендация:** Для устранения красного налета после переработки, напр., моркови, налить немного растительного масла на тряпку и протереть ею универсальную резку (не диски-измельчители). После этого промыть универсальную резку.

### Чистка блендера



**Опасность травмирования об острые ножи!**

*Не трогать ножи блендера голыми руками.*

Стакан блендера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

**Рекомендация:** После переработки жидкостей зачастую достаточно почистить блендер, не снимая его с прибора. Для этого залить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить блендер на несколько секунд (ступень «М»). Вылить раствор моющего средства и промыть блендер чистой водой.



### Важное примечание

Сумку для принадлежностей чистить при необходимости. Следовать указаниям по уходу в сумке.

### Хранение



**Опасность травмирования!**

*При неиспользовании прибора извлечь вилку из розетки.*

### Рисунок 13

- Уложить насадки и диски-измельчители в сумку для принадлежностей.
- Сумку для принадлежностей хранить в смесительной чаше.
- Для хранения в оригинальной упаковке см. рисунок 14.

### Помощь при устранении неисправностей



**Опасность травмирования!**

*Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.*



### Важное примечание для MUM54./MUM56..

На ошибку в управлении прибором, срабатывание электронных предохранителей или неисправность прибора указывает мигающий индикатор рабочего состояния.

### Поворотный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Попытайтесь сначала устранить возникшую проблему с помощью следующих указаний.

### Неисправность

Прибор не включается.

#### Устранение

- Проверить наличие электроснабжения.
- Проверить штепсельную вилку.
- Проверить поворотный кронштейн. В правильном положении? Зафиксирован?
- Прикрутить блендер или смесительную чашу до упора.
- Установить крышку блендера и прикрутить до упора.
- Накрыть защитными крышками для приводов неиспользуемые приводы.
- Активирована блокировка повторного включения. Перключить прибор в положение «0/off» и затем назад на желаемую ступень.

### Неисправность

Прибор выключается во время использования. Активирована защита от перегрузки. Одновременно перерабатывалось слишком большое количество продуктов.


#### Устранение

- Отключить прибор.
- Сократить количество перерабатываемых продуктов.  
Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»!)

### Неисправность

Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокировки. Поворотный кронштейн передвигается вверх. Привод отключается, но не останавливается в положении для смены насадок.

#### Устранение

- Перевести поворотный переключатель на «0/off».
- Перевести поворотный кронштейн в положение 1. 
- Включить прибор (ступень «1»).
- Снова выключить прибор.  
Насадка останавливается в положении для смены насадок.

### Неисправность

Блендер не начинает работать или останавливается во время использования, привод «гудит». Нож заблокирован.

#### Устранение

- Отключить прибор и извлечь вилку из розетки.
- Снять блендер и удалить препятствие.
- Снова установить блендер.
- Включить прибор.




#### Важное примечание

Если таким образом не удастся устранить неисправность, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

### Примеры использования


#### Взбитые сливки

100 г–600 г

- Перерабатывать сливки от 1½ до 4 минут на ступени «7» («4») – в зависимости от количества и свойств сливок, с помощью венчика для взбивания. 

### Яичный белок

От 1 до 8 яичных белков

- Перерабатывать белки от 4 до 6 минут на ступени «7» («4») с помощью венчика для взбивания. 

### Бисквитное тесто

*Основной рецепт*

2 яйца

2–3 ст. л. горячей воды


100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

70 г муки

70 г крахмала

при необх. немного химического разрыхлителя

- Взбивать ингредиенты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 4–6 минут на ступени «7» («4») с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Перевести поворотный переключатель на ступень «1» («1») и в течение примерно ½–1 минуты по столовой ложке подмешивать просеянную муку и крахмал. 

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

### Сдобное тесто

*Основной рецепт*

3–4 яйца

200–250 г сахара

1 щепотка соли


1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона

200–250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)

500 г муки

1 пакетик химического разрыхлителя

125 мл молока

- Все ингредиенты перемешивать в течение примерно ½ минуты на ступени «1» («1»), а затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «7» («4») с помощью венчика для перемешивания. 

**Максимальное количество:** 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Песочное тесто

### Основной рецепт

125 г сливочного масла  
(комнатной температуры)

100–125 г сахара

1 яйцо

1 щепотка соли

немного лимонной цедры или ванильного сахара

250 г муки

при необх. немного химического разрыхлителя

- Все ингредиенты перемешивать в течение примерно  $\frac{1}{2}$  минуты на ступени «1» («1»), а затем в течение примерно 2–3 минут на ступени «6» («3») с помощью венчика для перемешивания.

При использовании более 500 г муки:

- Все ингредиенты замешивать в течение примерно  $\frac{1}{2}$  минуты на ступени «1» («1»), а затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «3» («2») с помощью месильной насадки.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Дрожжевое тесто

### Основной рецепт

500 г муки

1 яйцо

80 г жира (комнатной температуры)

80 г сахара

200–250 мл теплого молока

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей  
цедра с  $\frac{1}{2}$  лимона

1 щепотка соли

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно  $\frac{1}{2}$  минуты на ступени «1» («1»), а затем в течение примерно 3–6 минут на ступени «3» («2») с помощью месильной насадки.

**Максимальное количество:** 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта



## Тесто для макарон

### Основной рецепт

300 г муки

3 яйца

при необх. 1–2 ст. л. (10–20 г) холодной воды

- Все ингредиенты перерабатывать примерно от 3 до 5 минут на ступени «3» («2») до получения теста.

**Максимальное количество:** 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Тесто для хлеба

### Основной рецепт

750 г муки

2 пакетика сухих дрожжей

2 ч. л. лимонного сока

450–500 мл теплой воды

Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно  $\frac{1}{2}$  минуты на ступени «1» («1»), а затем в течение примерно 4–5 минут на ступени «3» («2») с помощью месильной насадки.

## Майонез

2 яйца

2 ч. л. горчицы

$\frac{1}{2}$  растительного масла

2 ст. л. лимонного сока или уксуса

1 щепотка соли

1 щепотка сахара

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Ингредиенты (кроме растительного масла) перерабатывать в течение нескольких секунд на ступени «3» («2») или «4» («3») в блендере.
- Переключить блендер на ступень «7» («4»), медленно вливать масло через воронку и продолжать перемешивать до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

**Майонез следует употребить в сжатые сроки, не хранить его.**

## Медовая бутербродная масса

30 г сливочного масла  
(из холодильника, 7 °C)

190 г меда (из холодильника, 7 °C)

- Разделить сливочное масло на маленькие кусочки и положить в блендер.
- Добавить мед и взбивать в течение 15 секунд на ступени «7» («4»).



## Специальные принадлежности



### MUZ5ZP1

Соковыжималка для цитрусовых

Для отжима сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.



### MUZ5CC1

Насадка для нарезки кубиками

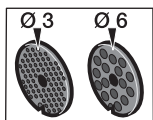
Для нарезки фруктов и овощей на равномерные кубики



### MUZ5FW1

Мясорубка

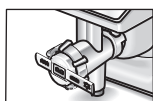
Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса.



### MUZ45LS1

Комплект формовочных дисков, мелко, (3 мм), крупно (6 мм)

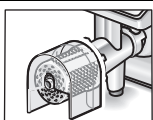
Для мясорубки MUZ5FW1. Мелко для паштетов и бутербродных масс, крупно для жареных колбасок и сала.



### MUZ45SV1

Насадка-шаблон для выпечки

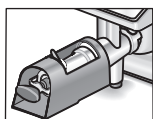
Для мясорубки MUZ5FW1. С металлическим шаблоном для 4 различных форм выпечки.



### MUZ45RV1

Насадка-терка

Для мясорубки MUZ5FW1. Для натирания орехов, миндаля, шоколада и сухих булок.



### MUZ45FV1

Насадка-пресс для отжима сока

Для мясорубки MUZ5FW1. Для отжима мусса из ягод, кроме малины, помидоров и шиповника. Одновременно автоматически отделяются веточки и зернышки, напр., от смородины.



### MUZ45PS1

Диск для картофеля фри

Для универсальной резки MUZ5DS1. Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.



### MUZ45AG1

Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни

Для универсальной резки MUZ5DS1. Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.

	<b>MUZ45RS1</b> Диск-терка, крупно	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.
	<b>MUZ5ER2</b> Смесительная чаша из нержавеющей стали	В смесительной чаше можно перерабатывать до 750 г муки плюс ингредиенты.
	<b>MUZ5KR1</b> Смесительная чаша из пластмассы	В смесительной чаше можно перерабатывать до 750 г муки плюс ингредиенты.
	<b>MUZ5MX1</b> Насадка-блендер из пластмассы	Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.
	<b>MUZ5MM1</b> Многофункциональный блендер	Для рубки зелени, овощей, яблок и мяса, для шинковки моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.

Принадлежности, которые не входят в комплект поставки, можно приобрести в торговле или в сервисной службе.

## Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2012/19/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

## Гарантийные условия

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений оставляем за собой.





# Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, электрорезки, кухонные комбайны, кофемолки**

**Товарный знак: Bosch**

**ВНИМАНИЕ!** Ассортимент продукции постоянно обновляется. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить в ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская 19, стр. 1, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798. Подтверждение соответствия продукции органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, адрес: Москва, 117418, Нахимовский просп. 31, телефон (499) 129-2600. Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза маркируется знаком соответствия.



АЯ46



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственном языке государства-членов Таможенного союза, отличного от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно бесплатно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя [www.bosch-bt.ru](http://www.bosch-bt.ru).

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
<b>Соковыжималки</b>					
MCP3000	CNZP3	C-DE.AЯ46.B.001025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
<b>Электрорезки</b>					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.B.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
<b>Миксеры, блендеры</b>					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3540	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3550	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3580	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MMB1001	CNSM03ST	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMR0801	CNCM13ST1	DE.AЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR08A1	CNCM13ST1	DE.AЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения



Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
<b>Миксеры, блендеры</b>					
MMR1501	CNCM13ST2	DE.АЯ46.В03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	DE.АЯ46.В03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MSM6150	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6250	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6252	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6253	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6260	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6270	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6280	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6300	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6600	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6A50	CNHR10	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.17	25.01.17	Словения
<b>Кухонные комбайны</b>					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2054	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM5514	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5525	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5529RU	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5530	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5540	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MUM4406	CNUMSST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4855	CNUMSST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4856EU	CNUMSST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM52131	CNUM50	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54240	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54251	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM56340	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM8400	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM84MP1	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM86R1	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
<b>Кофемолки</b>					
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения

## الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبيّنة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

## تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة



(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

<p>لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات، اللوز، الشيكولاتة والخبز الجاف.</p>	<p><b>MUZ45RV1</b> مبشرة - تجهيز إضافية</p>	
<p>لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي، الطماطم (البندورة)، والزعرور (الكرديه) بحيث يصبح لبها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم إزالة سيقانه وبزوره.</p>	<p><b>MUZ45FV1</b> عصارة فواكه - تجهيز إضافية</p>	
<p>للخراطة التميرية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.</p>	<p><b>MUZ45PS1</b> قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)</p>	
<p>للخراطة التميرية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الآسيوية.</p>	<p><b>MUZ45AG1</b> قرص لتقطيع خضروات للوجبات الآسيوية</p>	
<p>للخراطة التميرية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).</p>	<p><b>MUZ45RS1</b> قرص بشر خشن</p>	
<p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>	<p><b>MUZ5ER1</b> وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ</p>	
<p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>	<p><b>MUZ5KR2</b> وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ</p>	
<p>لخلط المشروبات، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، ولإعداد مايونيز، لتقطيع فواكه ومكسرات، وجرش مكعبات ثلج.</p>	<p><b>MUZ5MX1</b> خلاط بلاستيكي - تجهيز إضافية</p>	
<p>لتخريط الأعشاب، الخضروات، التفاح واللحم، ولبشر الجزر، الفجل والجبن، ولبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) والشيكولاتة المبردة.</p>	<p><b>MUZ5MM1</b> خلاط متعدد الاستخدام</p>	

في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المراكز أو عن طريق مركز خدمة العملاء.



### مستحضر عسل للطلاء على شرائح خبز

30 غرام زبد (من التلاجة (البراد), 7 درجات مئوية)

190 غرام عسل (من التلاجة (البراد), 7 درجات مئوية)

• يتم تقطيع الزبد لقطع صغيرة ويتم وضعها في الخلاط.

• يتم إضافة العسل إلى الزبد ويتم خلطهما لمدة 15 ثانية على الدرجة 7 (4).



### المايونيز

بيضتان

2 ملعقة كبيرة مستردة

¼ زيت

2 ملعقة كبيرة عصير ليمون أو خل

قليل من الملح

قليل من السكر

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة

• يتم إعداد المكونات (فيما عدا الزيت) في الخلاط

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

• ثم يشغل الخلاط على الدرجة 7 (4) ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.

يجب استهلاك المايونيز في غضون وقت قصير.

ويجب عدم الاحتفاظ بها لفترة من الوقت.

### ملحقات تكميلية خاصة

لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).

MUZ5ZP1

عصارة موالح



تستخدم لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات.

MUZ5CC1

جهاز تقطيع  
المكعب



لفرم اللحم الطازج النينى لإعداد الترتار (وهو عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي) أو اللحم المفروم المحمر.

MUZ5FW1

مفرمة لحم



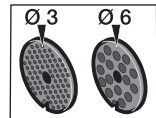
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. ناعم للفتائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز، خشن للنقانق (السجق) المعدة للقلي أو الشوي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.

MUZ4LS1

طقم أقراص مثقبة

ناعم (3 ملليمتر)

خشن (6 ملليمتر)



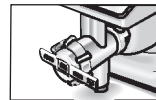
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.

MUZ4SV1

قمع لتشكيل عجين

الحلويات - جهازية

إضافية



اعتباراً من 500 غرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1 (1). ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 3 (2) باستخدام كلاب العجين.
- **أقصى كمية يمكن إعدادها:** ضعف كمية الوصفة الأساسية

### عجين بالخميرة

المقادير الأساسية

500 غرام طحين

بيضة واحدة

80 غرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)

80 غرام سكر

حوالي 200 إلى 250 ملي لتر لبن دافئ

25 غرام خميرة أو 1 كيس من الخميرة المجففة

قشرة نصف ليمونة

قليل من الملح

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل

الجهاز لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1. ثم يشغل على

الدرجة 2 (3) لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.

• **أقصى كمية يمكن إعدادها:** ½ مرة من كمية الوصفة

الأساسية

### عجين المكرونة

المقادير الأساسية

300 غرام طحين

3 بيضات

حسب الحاجة 2-1 ملعقة طعام (20-10 غرام) ماء بارد

- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على

الدرجة 3 (2) حتى تصبح عجينا.

• **أقصى كمية يمكن إعدادها:** ½ مرة من كمية الوصفة

الأساسية

### عجين الخبز

المقادير الأساسية

750 غرام طحين

2 كيس خميرة مجففة

2 ملعقة كبيرة ملح

حوالي 450 إلى 500 مليلتر ماء دافئ

- يتم إعداد المكونات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1. ثم

لمدة 4 إلى 5 دقائق على الدرجة 2 (3) باستخدام ذراع

التقليب الحلزوني.

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا

70 غرام طحين

70 غرام نشأ يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشأ) في الجهاز

وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 (4)

باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.

- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 (1) ويضاف

الطحين المغريل والنشأ ببطء حيث تضاف ملعقة

بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن

½ إلى 1 دقيقة.

• **أقصى كمية يمكن إعدادها:** ضعف المقادير الأساسية.

### العجين الخالي من الخميرة

المقادير الأساسية

من 3 إلى 4 بيضات

200-250 غرام زبد أو دهن نباتي (بدرجة حرارة الغرفة)

قليل من الملح

كيس فانيليا أو قشرة نصف ليمونة

من 200 إلى 250 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

500 غرام طحين

كيس خميرة بيكنج بودر

⅛ لتر لبن

- يتم إعداد المحتويات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 (1)

ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 (4) باستخدام

ذراع التقليب الحلزوني.

• **أقصى كمية يمكن إعدادها:** ½ مرة من كمية الوصفة

الأساسية

### عجين الخبزوات سهلة التفتت

المقادير الأساسية

125 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

من 100 إلى 125 غرام سكر

بيضة واحدة

قليل من الملح

قليل من قشر الليمون أو الفانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ (نصف)

دقيقة على الدرجة 1 (1). ثم لمدة حوالي 3-2 دقائق

على الدرجة 6 (3) باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.





### إزالة الخلل

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع off/0 (صفر/إيقاف التشغيل).
- يتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- يتم تشغيل الجهاز (الدرجة 1).
- يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز: أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.

### الخلل

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

### إزالة الخلل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الخلط من على وحدة الإدارة ويتم إزالة العائق المتسبب في الانحشار.
- يتم إعادة تركيب الخلط على وحدة الإدارة.
- يتم تشغيل الجهاز.



### تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل بالأسلوب المذكور أعلاه، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء.

### بعض الوصفات

#### خفق الفشدة



من 100 إلى 600 غرام

- تخفق الفشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف وأربع دقائق على الدرجة 7 (4) (طبقاً لكمية ونوع الفشدة).

#### خفق زلال البيض



من 1 إلى 8 زلال بيض

- يخفق زلال البيض بالمضرب لمدة تتراوح بين 4 و 6 دقائق على الدرجة 7 (4).

#### الكعكة الإسفنجية



المقادير الأساسية

بيضتان

من 2 إلى 3 ملاعق ماء ساخن

الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقراً في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

### الخلل

الجهاز لا يبدأ في العمل.

### إزالة الخلل

- 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.
- يتم مراجعة وضع الذراع المتراوح. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- يتم إدارة الخلط أو الوعاء حتى يصل إلى مصد الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب غطاء الخلط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصد الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.
- تجهيز التأمين ضد إعادة التشغيل ثم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع off/0 (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

### الخلل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيز التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تم معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

### إزالة الخلل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها. يجب عدم تجاوز الكميات القصوى المسموح بها (أنظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»!)

### الخلل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زرفك تجهيزه إحكام الإغلاق. الذراع المتراوح يتحرك إلى أعلى. وحدة الإدارة تتوقف عن الدوران. إلا أنها لا تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل.

## التنظيف والعناية بالجهاز

⚠ انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

### تنظيف الجهاز الأساسي



خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهزم. عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام إي جهاز تنظيف بالبخار.

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقعي لوحدة الإدارة من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفا. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.
- عقب ذلك يتم جفاف الجهاز جيدا بقطعة قماش.

### تنظيف الوعاء وأداة العمل

الوعاء وأدوات العمل قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني. حيث أن ذلك يمكن أن يؤدي إلى حدوث تغيرات مستديمة في شكل الأجزاء أثناء عملية الشطف!

### تنظيف الخرطاة التمريرية الفورية

جميع أجزاء الخرطاة التمريرية الفورية قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني. **تلميح مفيد:** لإزالة الخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية، على سبيل المثال الجزر. يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخرطاة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدا. بعد ذلك يتم شطف الخرطاة التمريرية الفورية بالماء.

### تنظيف الخلاط



خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين

الحادة!

يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة.

إبريق 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 إخراجها من على الجهاز. للقيام بذلك يتم وضع بعض الماء المحتوي على القليل من منظف سائل في الخلاط وهو مركب على وحدة الإدارة. يتم تشغيل الخلاط لعدة ثوان (مع الضبط على درجة M). يتم إفراغ ماء الشطف ثم يتم شطف الخلاط بماء صافى.



### تنبيه هام

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

## الحفاظ على الجهاز



خطر حدوث إصابات!

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

### الصورة K

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.
- يتم الحفاظ على كيس الملحقات التكميلية في الوعاء.
- للحفاظ على الجهاز في العبوة الأصلية أنظر. الصورة K

## إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل



خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.



### تنبيه هام بشأن الطرز..MUM54../MUM56

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز. فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الضوئي لحالة التشغيل.

**تنبيه!**

من الممكن أن يتعرض الخلاط لأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة، ولا تقم بتشغيل الخلاط إذا كان خاوياً.

**الصورة 1****العمل بالخلاط**

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 4.
- يتم استبعاد الغطاء الواقى 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 يصل إلى مصدر الإيقاف.
- يتم تعبئة 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 غرام.
- يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج المرغوب فيها.

**إضافة المكونات (الصورة 2-8)**

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- إخراج الغطاء وإضافة المكونات.

أو

- يتم إخراج القمع ويتم إضافة المكونات الجامدة بصورة تدريجية القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات.

أو

- يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.

**بعد الانتهاء من العمل**

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.

**تلميح مفيد:** من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

**انتبه!**

يجب مراعاة تجنب حدوث تكسرتاداي 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 وانحسرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخراطة التمريرية الفورية، عندئذ يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ، ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء. ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت موجودة في وضع السكون التام. وبعد ذلك يتم إخراج غطاء الخراطة التمريرية الفورية ويتم تفرغ منفذ التعبئة.

**بعد الانتهاء من العمل**

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الخراطة التمريرية الفورية في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إخراج حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (الصورة 12).
- يتم تنظيف الأجزاء.

**الخلاط**

**خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرة!**

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه.



**خطر حدوث حروق!**

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0,5 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.





### قرص بشتر للبساطا (البطاطس) البشورة المقلية

لبشتر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص لبساطا (البطاطس) البشورة المقلية. ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سميكة.

لبشتر: الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7 (4).

للتقطيع: الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 5 (3).

### الصورة 5a



### العمل بالخراطة التمريرية الفورية

- يتم ضغط زر فك جھيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:  
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرسائه في الوضع الصحيح.
- يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.



يتم ضغط زر فك جھيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 3.

يتم استبعاد الغطاء الوافي لوحدة الإدارة

الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية. (الصورة 5a-5b)

- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمتان مشيرتان إلى أعلى.
- يتم ومع توخي الحرص وضع قرص التقطيع أو قرص البشتر المرغوب فيه على القمتين الخاصتين بحامل الأقراص (الصورة 6a-6b). عند تعلق الأمر بأقراص ذات وجهين وظيفيين يجب مراعاة أن يكون الوجه المرغوب فيه مشيرا إلى أعلى.

يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف العلوي ويتم تركيبه في جسم الاحتواء (الصورة 6b-6c).

- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.

يتم تركيب الخراطة التمريرية الفورية في وحدة الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج الموصى بها.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ التعبئة ويتم دفعها باستخدام اسطوانة الدفع.

### الصورة 5b

### التأمين ضد التحميل الزائد

للحول دون 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 التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين - سميك/رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات. الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 5 (3).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص تقطيع ذو الوجهين الوظيفيين: «1» لوجه التقطيع السميك «3» لوجه التقطيع الرفيع

### انتبه!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البساطا (البطاطس) المسلوقة والبساطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبيا بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



### قرص البشتر ذو الوجهين الوظيفيين - خشن/ناعم

لبشتر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشتر ذو الوجهين الوظيفيين: «2» لوجه البشتر الخشن «4» لوجه البشتر الناعم

### انتبه!

قرص البشتر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشتر المكسرات (البندق). اللوز الخ (أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلا بالوجه الخشن على الدرجة 7 (4)).



### قرص البشتر - متوسط النعومة

لبشتر البساطا (البطاطس) النيئة.

أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الشيكولاتة المبردة والمكسرات (البندق). اللوز الخ. الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7 (4).

### انتبه!

قرص البشتر غير صالح لبشتر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

## - كلاب العجين:

يتم أولاً إجراء التقليب الأولي على الدرجة 1 (1). وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3 (2)

## إضافة المكونات

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجود في الغطاء.

أو

- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم إضافة المكونات.



## بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إخراج قاييس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».



## الحراطة التمريرية الفورية



## خطر حدوث إصابات

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!  
يجب عدم تركيب/إخراج الحراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قاييس الجهاز قد تم بالفعل إخراجهم من مقبس التغذية بالكهرباء.  
يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة.

## انتبه!

يجب عدم استخدام الحراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة مطلقة جميع الحراطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي. يجب عدم استخدام الحراطة التمريرية الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

## ذراع التقليب الحلزوني (13)



يستخدم لتقليب العجين. على سبيل المثال أنواع العجين التي يتم إعدادها بالتقليب وليس بالعجن.

## المضرب (14)



يستخدم لحنق زلال (بياض) البيض والقشدة ولتقليب العجين الخفيف. على سبيل المثال عجين البسكويت.

## كلاب العجين (15)



يستخدم لعجن العجين الثقيل واخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (على سبيل المثال الزبيب. رقائق الشيكولاتة).

## الصورة E



## العمل بالوعاء وأدوات العمل

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرساله في الوضع الصحيح.
- يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم إدخال ذراع التقليب الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

## تنبيه:

- عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات (الصورة 4b-E).
- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- يتم تركيب الغطاء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.

## ونحن ننصح بالتالي:

- ذراع التقليب الحلزوني:  
يتم أولاً إجراء التقليب الأولي على الدرجة 1 (1). وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 7 (4)
- المضرب:  
على الدرجة 7 (4). الخلط على الدرجة 1 (1)

## التشغيل



## MUM56..

جهازية اللف الآلي لسلك التوصيل

الكهربائي:

يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي

بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب

(100 سننيمتر بحد أقصى) ثم يتم تركه بتمهل:

يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً.

تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي المطلوب للعمل:

يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي لمسافة قصيرة

ثم يترك ليتم لفه إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يتم

سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى لمسافة

قصيرة ثم يتم تركه بتمهل: يظل سلك التوصيل

الكهربائي على وضعه محبوساً.

## انتبه!

يجب الحرص على عدم التواء سلك التوصيل الكهربائي

عند إدخاله في التجويف الخاص به.

فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بتجهيز لف آلي لسلك

التوصيل الكهربائي يجب عدم دفع السلك باليد إلى

الداخل. في حالة انحشار سلك التوصيل الكهربائي يتم

سحب سلك التوصيل الكهربائي بالكامل للخارج ثم يتم

تركه لكي يلف ذاتياً.

• يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.

## الوعاء وأدوات العمل

خطر حدوث إصابات من خلال أدوات العمل

الدائرة



يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء

تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون

الغطاء الواقي (12) مركباً في موضعه!

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة

في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن

وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتتوقف في وضع

تغيير أداة العمل. يجب عدم تحريك الذراع المتراوح إلا بعد

أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام.

لأسباب تتعلق بالأمان والسلامة فإن الجهاز لا يسمح

بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة

حالياً مغطاة بالغطاء الواقي لوحدة الإدارة (5, 8).

## انتبه!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز

فقط.

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.

## انتبه!

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 (الموجات الفائقة القصير).

- يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيداً قبل الاستخدام لأول مرة. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

## i

## تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في

تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة

بمفتاح دوار ذو 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة

بمفتاح دوار ذو 4 درجات فأنتكم جُدون القيم بين قوسين

بعد كل من القيم الأخرى.

في تعليمات الاستخدام هذه جُدون ملصقا مدونا عليه

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل بالجهاز عند

استخدام أدوات العمل أو الملحقات التكميلية.

ونحن نوصي بأن يتم إلصاق هذا الملصق على الجهاز

(الصورة G).

## الإعداد للعمل

• يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.

• يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه من

التجويف الخاص به (الصورة D).

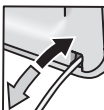
## MUM52../MUM54..

التجويف الخاص بسلك التوصيل

الكهربائي:

يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي

وإخراجه بالطول المطلوب.



## الصورة

## أوضاع التشغيل

⚠ انتبه!

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.



تنبيه

الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «Easy Armlift» (رفع الذراع المتراوح بسهولة). وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.

## ضبط وضع التشغيل:

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك 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.

الوضع	وحدة الإدارة		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-
3	5		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	8		3-4	5-7
			3-4	5-7

\* تركيب/إخراج المضرب. ذراع التقليل الحلزوني. كلاب العجين: لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب معالجتها.

## 10 حفظ سلك التوصيل الكهربائي

MUM54../MUM52.: يتم إدخال سلك التوصيل

الكهربائي في التجويف المعد لذلك.

MUM56.: تجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي.

## وعاء مع ملحقات تكميلية

11 وعاء تقليل من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

أدوات عمل

13 ذراع تقليل حلزوني

14 مضرب

15 كلاب عجين بطراد عججن

16 كيس للملحقات التكميلية

للحفاظ على أدوات العمل وأقراص التقطيع.

## خراطة تمريرية فورية

17 اسطوانة دفع

18 غطاء بمنفذ تعبئة

19 أقراص تقطيع

19a قرص تقطيع بوجهين وظيفيين - سميك/رفيع

19b قرص بشتر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

19c قرص بشتر - متوسط النعومة

19d قرص بشتر للبطاطا (البطاطس) المبشورة

المقلية

20 حامل الأقراص

21 جسم احتواء بفتحة إخراج

الخلاط \*

22 إبريق خلط

23 غطاء

24 قمع

\* في حالة ما إذا كان أحد أو الملحقات التكميلية غير موجودة ضمن متضمنات التوريد. عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

## أنظمة الأمان والسلامة

### التأمين ضد التشغيل الخاطئ

أنظر جدول «أوضاع التشغيل».  
الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله في الوضعين 1 و 3 إلا:

- عندما يكون الوعاء (11) مثبتا في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى موضع الاستقرار النهائي
- وعندما يكون الغطاء الواقى لوحدة إدارة الخلاط (8) مركبا في موضعه على الوجه الصحيح.

### التأمين ضد إعادة التشغيل

في حالة انقطاع التيار الكهربائي وعودته مرة أخرى فإن الجهاز يظل في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع off/0 (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم إعمال التشغيل من جديد.

### التأمين ضد التحميل الزائد

في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز وتوقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن نظام التأمين 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.

للإطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق إعمال أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

سيجري هنا عرض ووصف لطرزات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي لطرزات المختلفة (الصورة 10). الجهاز ليس في حاجة إلى أية أعمال صيانة.

### نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور الصورة 11

### الجهاز الأساسي

1 زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق

2 ذراع متراوح

وظيفة «Easy ArmLift» (رفع الذراع المتراوح بسهولة) لدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى (أنظر «أوضاع التشغيل»).

### 3 مفتاح دوار

بعد إيقاف التشغيل (وضع off/0 (صفر/إيقاف التشغيل)) فإن الجهاز يتحرك أوتوماتيكيا إلى الوضع المثالي لتغيير أداة العمل.

MUM52.:

off/0 = إيقاف التشغيل

M = دوران متقطع بعدد الدورات الأقصى. المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة. الدرجات 1-4. سرعات التشغيل:

الدرجة 1 = عدد دورات منخفض - دوران بطيء

الدرجة 4 = عدد دورات مرتفع - دوران سريع.

MUM54./MUM56.:

off/0 = إيقاف التشغيل

M = دوران متقطع بعدد الدورات الأقصى. المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة. الدرجات 1-7. سرعات التشغيل:

الدرجة 1 = عدد دورات منخفض - دوران بطيء

الدرجة 7 = عدد دورات مرتفع - دوران سريع.

### 4 مبين صوتي لحالة التشغيل (MUM54./56.)

يضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع M أو 7-1). يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز. وعند إطلاق معدة التأمين الإلكتروني أو عند وجود عطل بالجهاز، أنظر فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

### 5 غطاء واقى لوحدة الإدارة

لاستبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة يتم الضغط على الجزء الخلفي من الغطاء ويتم استبعاد الغطاء.

### 6 وحدة إدارة

- للخراطة التمريرية الفورية

- ولعصارة الموالح (ملحق تكميلي خاص\*).

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

7 وحدة إدارة لأدوات العمل (ذراع التقلب الحلزوني.

المضرب. كلاب العجين) ومفرمة اللحم (ملحق تكميلي خاص\*)

(ملحق تكميلي خاص\*)

8 غطاء واقى لوحدة إدارة الخلاط

9 وحدة إدارة للخلاط (ملحق تكميلي خاص\*)

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة

الخلاط في موضعه.

مركبا في موضعه!

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتتوقف في وضع تغيير أداة العمل. يجب عدم تحريك الذراع المتراوح إلا بعد أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام. لأسباب تتعلق بالأمان والسلامة فإن الجهاز لا يسمح بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة حاليا مغطاة بالغطاء الواقي لوحدة الإدارة (5, 8).

يجب عدم تركيب/إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم بالفعل إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء. يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة.

**خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!**

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقرص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقرص التقطيع إلا من الإطار فقط!

يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة.

**خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرية!**

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه.

**خطر حدوث حروق!**

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0,5 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

**تنبيه هام!**

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة. يجب عدم استخدام ما يزيد عن أداة عمل واحدة أو ملحق تكميلي واحد في نفس الوقت.

**▲ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية**

يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن تناول الأطفال.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

من قبل أطفال بدون أن يكون جاري الإشراف عليهم عند قيامهم بذلك.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

## ⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

### خطر حدوث إصابات

#### خطر حدوث صدمات كهربائية

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر.

عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار.

يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.

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

يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

#### خطر حدوث حروق من خلال سوائل ساخنة!

يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز. يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12)

## المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-4	نظرة عامة
ar-6	التنظيف
ar-10	التنظيف والعناية بالجهاز
ar-10	الحفاظ على الجهاز
ar-10	إرشادات المساعدة عند حدوث خلل
ar-10	أثناء التشغيل
ar-11	بعض الصفات
ar-13	ملحقات تكميلية خاصة
ar-15	تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-15	من الأجهزة المستهلكة
ar-15	الضمان

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH. بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وابدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

## من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي

تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام

الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي ولللفترات الزمنية التي تناسب مع هذا الغرض.

الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين

العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز

لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات

المعتادة لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

عند استخدام الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز

في تطبيقات أخرى.

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب

مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل

الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

## ⚠ تنبيهات سلامة عمومية

### خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.



## 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.de](http://www.bosch-home.de)

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 040  
[mailto:cp-servicecenter@  
bshg.com](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 Shqiperise,** Albania

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

### **AT Österreich, Austria**

BSH Hausgeräte  
Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst  
für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2  
1100 Wien  
Tel.: 0810 550 511\*  
Fax: 01 605 75 51 212  
[mailto:vie-stoerungsannahme@  
bshg.com](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)  
Hotline für Espresso-Geräte:  
Tel.: 0810 700 400\*  
[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)  
\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### **AU Australia**

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

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

"HIGH" d.o.o.  
Gradačacka 29b  
71000 Sarajewo  
Info-Line: 061 100 905  
Fax: 033 213 513  
[mailto:delicnanda@hotmail.com](mailto:mailto:delicnanda@hotmail.com)

### **BE Belgique, België, Belgium**

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

### **BG Bulgaria**

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

### **BH Bahrain, مملكة البحرين**

Khalaifat Company  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
<mailto:service@khalaifat.com>

### **BY Belarus, Беларусь**

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

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

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

### **CY Cyprus, Κύπρος**

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 77 77 807  
Fax: 022 658 128  
[mailto:bsh.service.cyprus@  
cytanet.com.cy](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

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

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

### **DK Danmark, Denmark**

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

### **EE Eesti, Estonia**

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

### **ES España, Spain**

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

### **FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
[mailto:Bosch-Service-  
FI@bshg.com](mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com)  
[www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 23%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 23%)

**FR France**

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

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

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to  
order spare parts and accessories  
or for product advice please visit  
www.bosch-home.co.uk  
or call  
Tel.: 0844 892 8979\*

\*Calls from a BT landline will be charged at  
up to 3 pence per minute. A call set-up fee  
of up to 6 pence may apply.

**GR Greece, Ελλάδα**

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

**HK Hong Kong, 香港**

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

**HR Hrvatska, Croatia**

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

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9  
1126 Budapest  
Hibabejelentés  
Tel.: 01 489 5461  
Fax: 01 201 8786  
mailto:hibabejelentes@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: 01 489 5463  
Fax: 01 201 8786  
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu  
www.bosch-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
Service Requests,  
Spares and Accessories  
Tel.: 01450 2655  
Fax: 01450 2520  
www.bosch-home.co.uk

**IL Israel, ישראל**

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

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Customer Service Front Office  
Shop No.4, Everest Grande,  
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,  
Mahakali Caves Road, Andheri East  
Mumbai 400093

**IS Iceland**

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

**IT Italia, Italy**

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

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

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

**LB Lebanon, لبنان**

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

**LT Lietuva, Lithuania**

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

**LU Luxembourg**

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

**LV Latvija, Latvia**

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

Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
Fax: 067 0705 24  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

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

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македонија**

GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok.3  
1000 Skopje  
Tel.: 022 454 600  
Mobil: 070 467 463  
mailto:gorenece@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@  
lintel.com.mv

**NL Nederland, Netherlands**

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

Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4801  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl

**NO Norge, Norway**

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

**NZ New Zealand**

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

**PL Polska, Poland**

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

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 707 500 545\*  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@  
bshg.com  
www.bosch-home.pt

\* (PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

**RO România, Romania**

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

**RU Russia, Россия**

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

**SA Kingdom Saudi Arabia,**

المملكة العربية السعودية  
BSH Home Appliances  
Saudi Arabia L.L.C.  
Bin Hamran Commercial Centr.  
6th Floor 603B  
Jeddah 21481  
Tel.: 800 124 1247  
mailto:service.ksa@bshg.com  
www.bosch-home.com/sa

**SE Sverige, Sweden**

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

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
37 Jalan Pemimpin  
Union Industrial Building  
Block A, #01-03  
577177 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg

**SI Slovenija, Slovenia**

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

**SK Slovensko, Slovakia**

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

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, İstanbul  
Tel.: 0 216 444 6333\*  
Fax: 0 216 528 9188  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr  
\*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın  
bedeli şehir içi ücretlendirme. Cep  
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre  
değişkenlik göstermektedir

**TW Taiwan, 台灣**

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

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 044 490 2095  
www.bosch-home.com.ua

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Rruga Mag Pristine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
Tel.: 00377 44 172 309  
mailto:a\_service@  
gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

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

**ZA South Africa**

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

# Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

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

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

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

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

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

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

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

## Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

**Bosch-Infoteam**

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

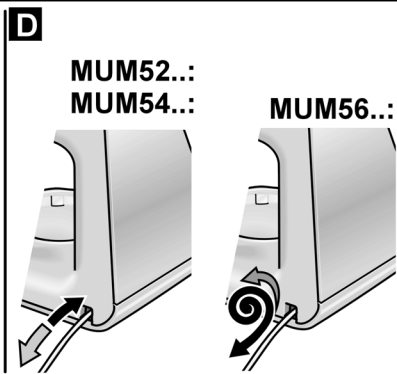
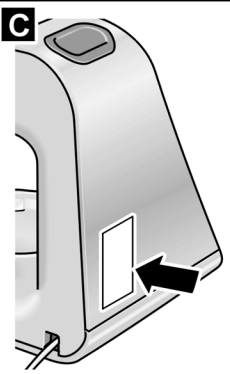
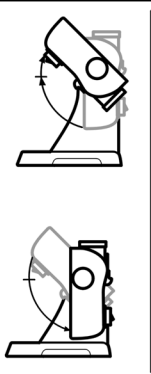
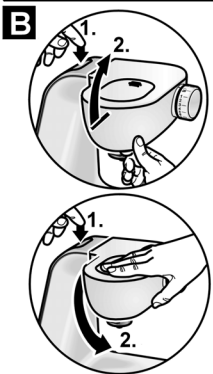
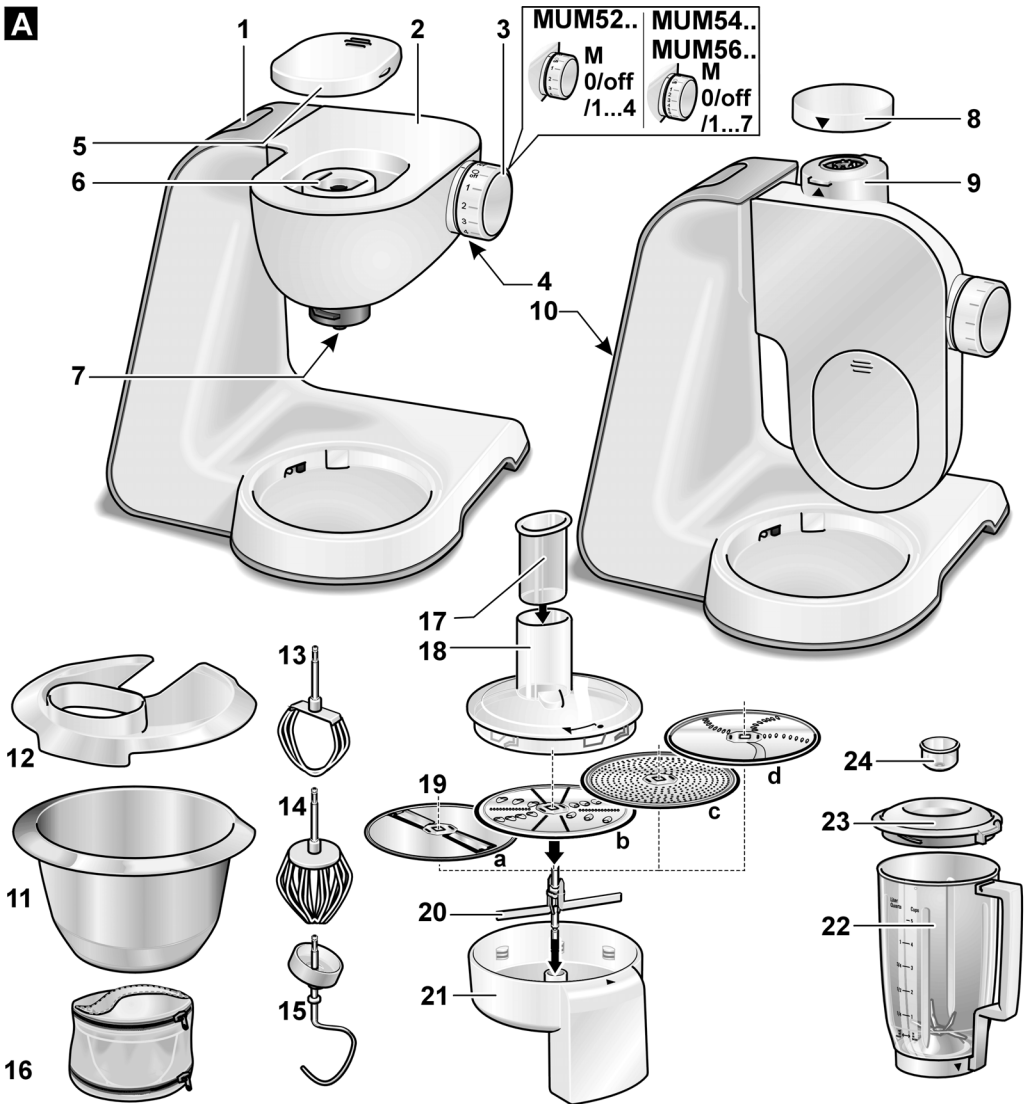
Tel.: 01805 267242\* oder unter

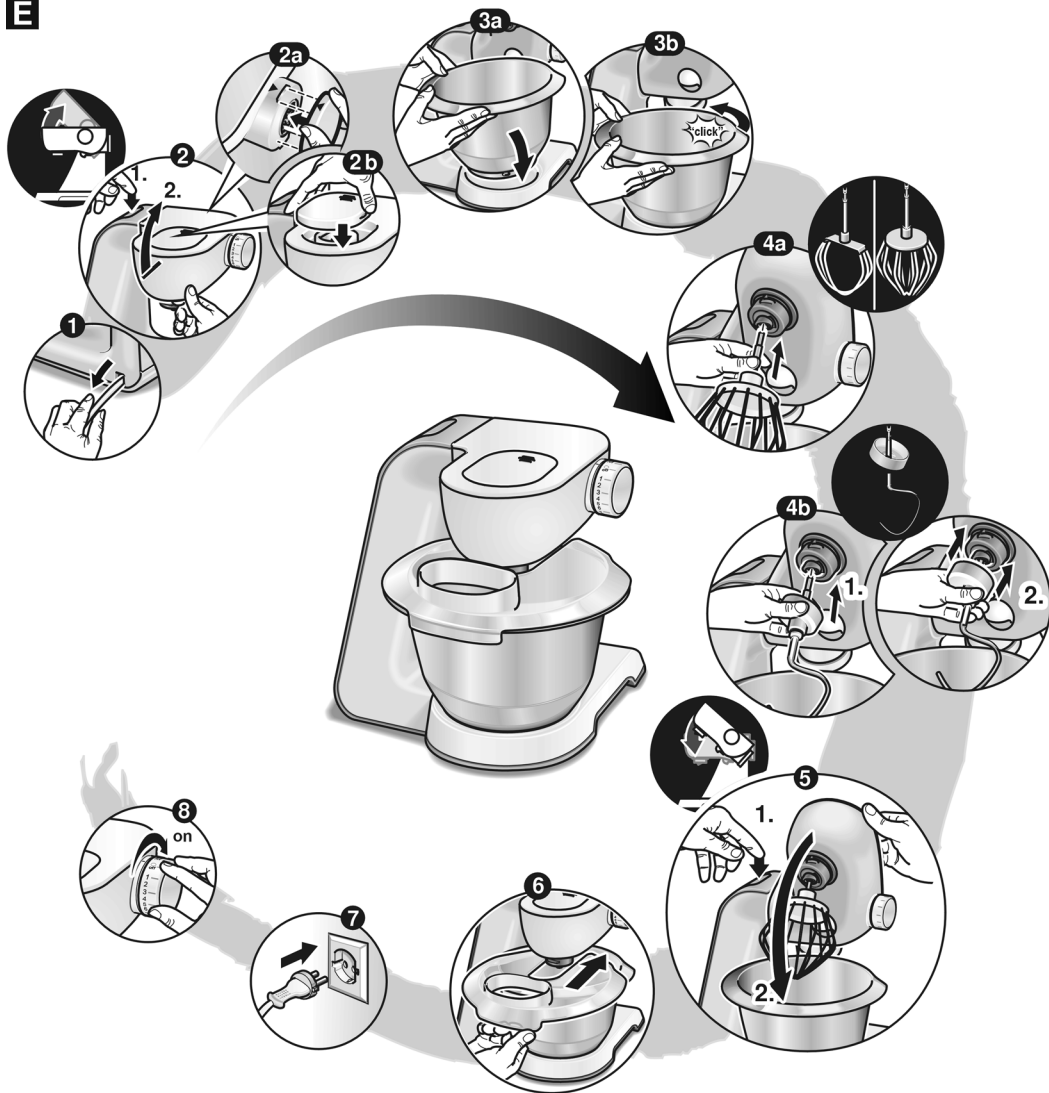
**bosch-infoteam@bshg.com**

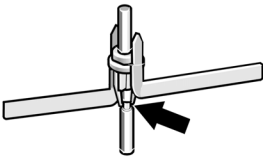
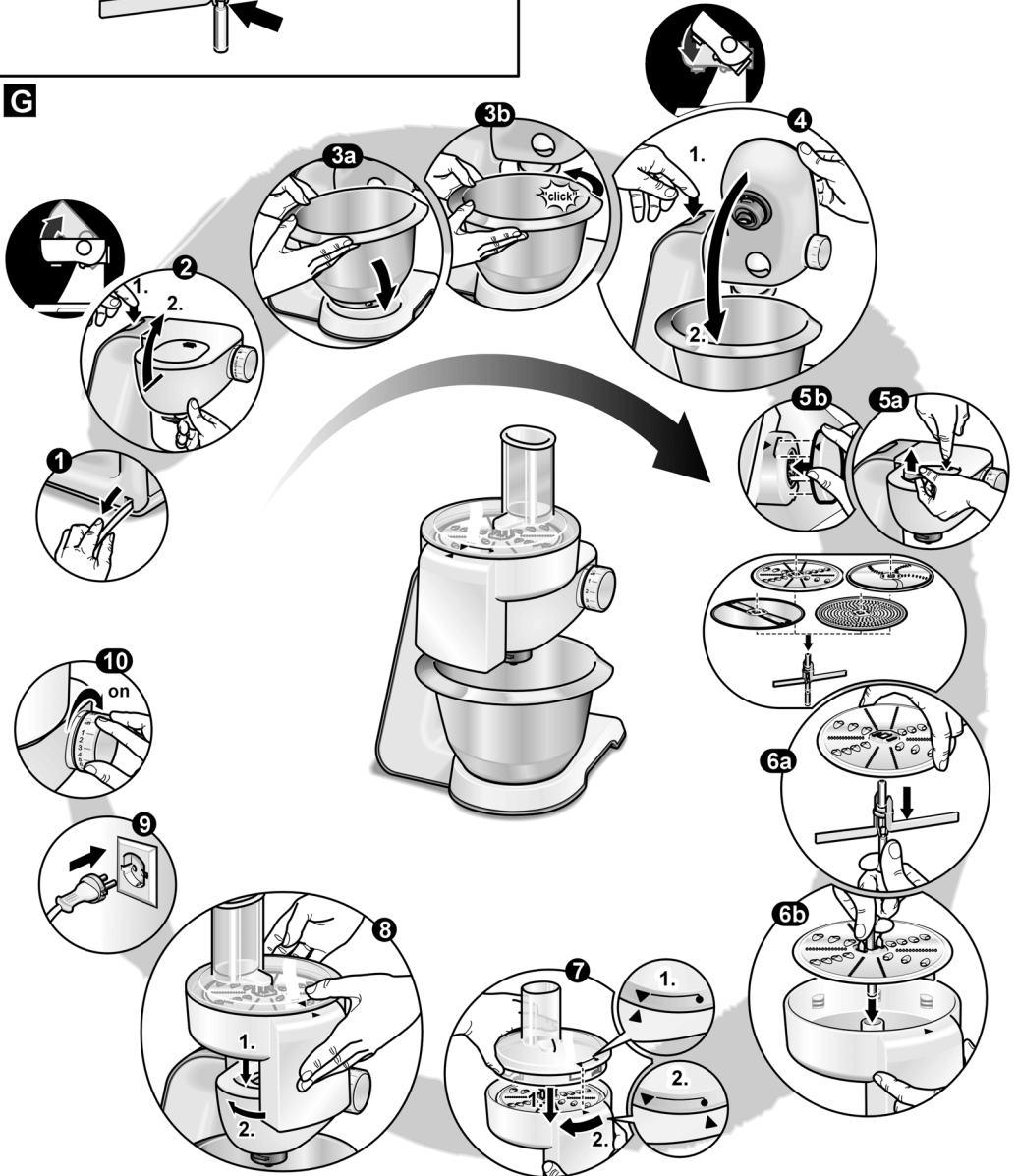
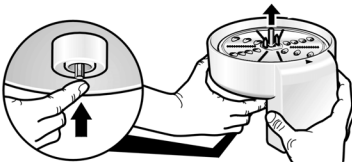
\*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

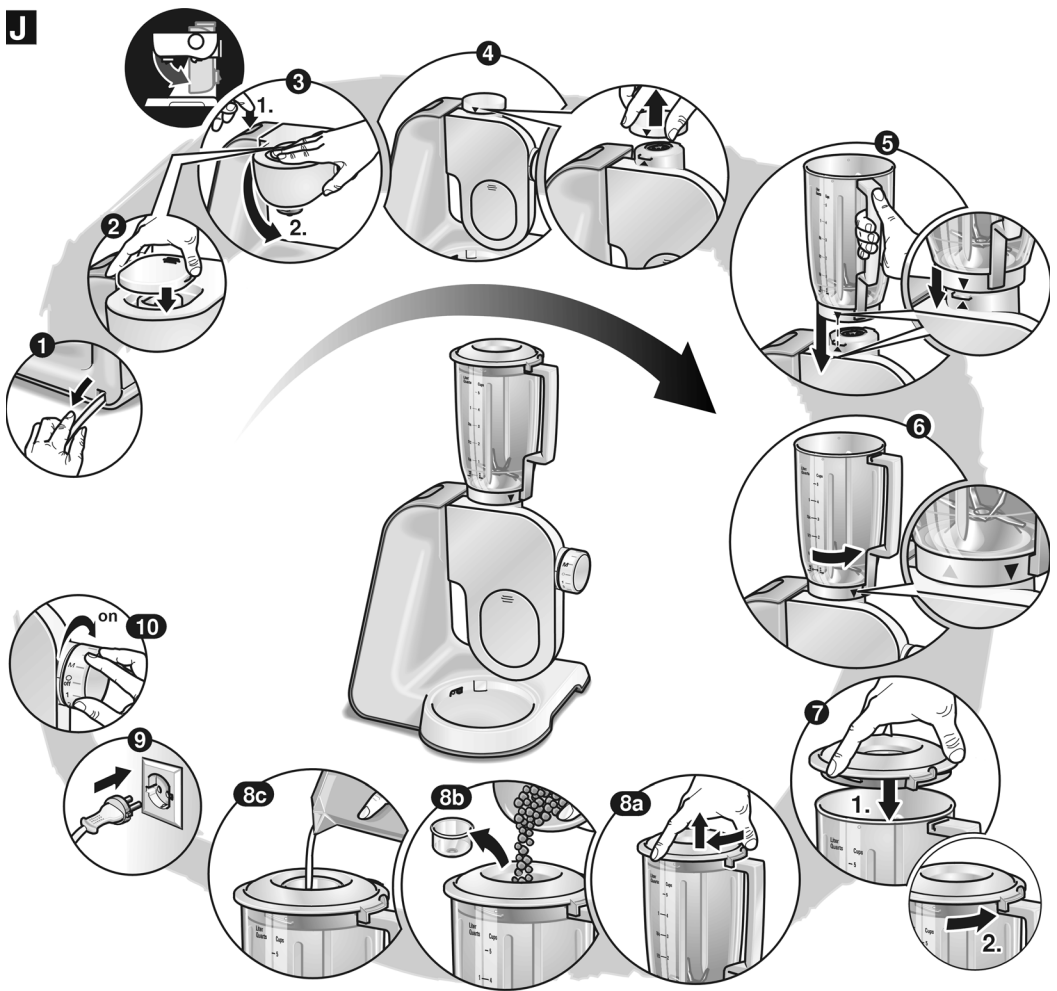
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!



**E**

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

**J****K****L**