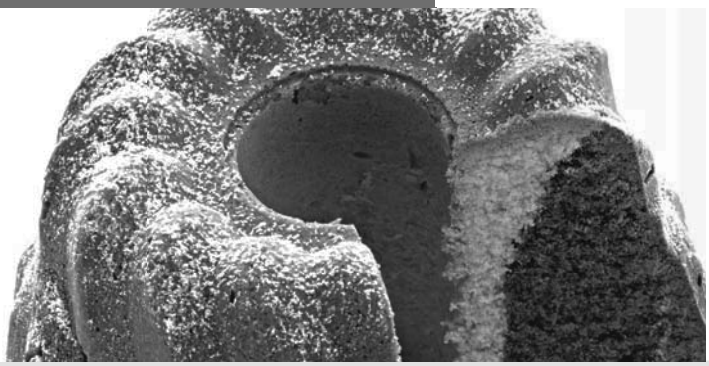
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

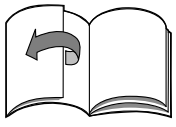


MUM57...
Professional

BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

de Deutsch 3
en English 16
fr Français 29
it Italiano 43
nl Nederlands 56
da Dansk 69
no Norsk 82
sv Svenska 95
fi Suomi 108
es Español 121
pt Português 136
el Ελληνικά 149
tr Türkçe 165
pl Polski 181
hu Magyar 194
uk Українська 207
ru Русский 221
ar عربي 254



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 12
Entsorgung 13
Garantiebedingungen 13
Sonderzubehör 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 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.
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.
Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
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!
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.

MUM57xx_de-ar.book Seite 5 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

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 M**). Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen. **Bild A**

Grundgerät

1 Entriegelungstaste

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

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

Schüssel mit Zubehör

11 Edelstahl-Rührschüssel

12 Deckel

Werkzeuge

13 Profi Flexi-Rührbesen

14 Profi Schlagbesen

15 Knethaken mit Teigabweiser

16 Zubehörtasche
Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

Durchlaufschnitzler

17 Stopfer

18 Deckel mit Einfüllschacht

19 Zerkleinerungsscheiben
19a Profi Supercut Wendescheibe – grob/fein
19b Wende-Raspelscheibe – grob/fein
19c Reibscheibe – mittelfein
19d Reibscheibe – grob *
19e Asiagemüse-Scheibe *

20 Scheibenträger

21 Gehäuse mit Auslassöffnung

Mixer *

22 Mixbecher

23 Deckel

24 Trichter

---

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

Arbeitspositionen **Bild B**

⚠ ***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	Werkzeug/ Zubehör	Arbeits-geschwindigkeit
1	7		1–5
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		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 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 C**).

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 100 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert (**Bild D**).
- Kabel-Arbeitslänge vermindern:
  Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

Achtung!

Kabel beim Einschieben nicht verdrehen.

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

- Netzstecker einstecken.

Schüssel und Werkzeuge

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten!
Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen.
Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.
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.

Profi Flexi-Rührbesen (13)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig

Profi 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)

Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens Bild E

Der Schlagbesen sollte den Schüsselboden beinahe berühren, um die Zutaten optimal zu vermischen. Wenn nicht, die Höheneinstellung des Schlagbesens folgendermaßen anpassen:

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

- Schlagbesen bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit Maulschlüssel (SW 8) im Uhrzeigersinn lösen.
- Höhe des Schlagbesens durch Drehen des Besens auf optimale Höhe einstellen:
  - im Uhrzeigersinn drehen: Anheben
  - gegen den Uhrzeigersinn drehen: Absenken
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **1** bringen. Höhe des Schlagbesens überprüfen, wenn erforderlich korrigieren.

- Wenn die Höhe korrekt eingestellt ist, Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.

- Schlagbesen festhalten und Mutter mit Maulschlüssel (SW 8) gegen den Uhrzeigersinn festziehen.

Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen Bild F

- 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 E**–**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:

- Profi Flexi-Rührbesen:
  zuerst einrühren bei Stufe 1–2, dann Stufe 3–5 nach Bedarf
- Profi Schlagbesen:
  Stufe 7, unterrühren auf Stufe 1
- Knethaken:
  zuerst einrühren bei Stufe 1, kneten bei Stufe 3

Zutaten nachfüllen

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

- Zutaten einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.

- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Durchlaufschnitzler

Verletzungsgefahr

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen.
Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.
Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Achtung!

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

Schutz vor Überlastung **Bild G**

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.

Profi Supercut Wendescheibe – grob/fein

zum Schneiden von Obst und Gemüse.
Verarbeitung auf Stufe 5.
Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:
„Grob“ für die grobe Schneidseite
„Fein“ für die feine 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 oder 4.
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 raspeln.

Reibscheibe – mittelfein

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

Achtung!

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

Reibscheibe – grob

zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.
Verarbeitung auf Stufe 7.

Asiagemüse-Scheibe

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.
Verarbeitung auf Stufe 5.

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler **Bild H**

- 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 H-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 H-6a**). Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
- Scheibenträger am oberen Ende ergreifen und in das Gehäuse einsetzen (**Bild H-6b**).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

- Durchlaufschnitzler wie in **Bild H-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 festklemmen, 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 J**).
- 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 K**

- 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 K-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!

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

Mixer reinigen

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

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

Wichtiger Hinweis
Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.

Aufbewahrung

Verletzungsgefahr!

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Bild L
- Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben in der Zubehörtasche verstauen.
- Zubehörtasche in der Schüssel aufbewahren.

Hilfe bei Störungen

Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Hinweis
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 Wiedereinschaltsicherung 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 – je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Schlagbesen verarbeiten.

Eiweiß

1 bis 8 Eiweiß

- Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe 7 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 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 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, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 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, dann ca. 2–3 Minuten auf Stufe 3 mit dem Rührbesen verarbeiten.

Ab 500 g Mehl:

- Zutaten mit dem Knethaken ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 3 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 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 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 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 oder 4 im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe 7 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 mixen.

Entsorgung

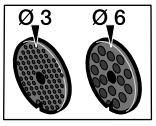
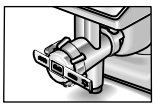
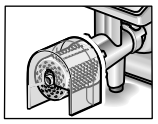
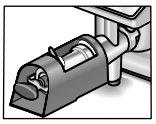
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

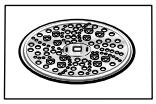
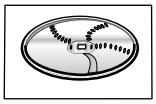
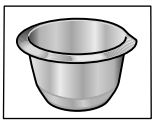
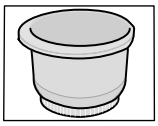
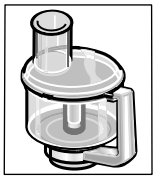
Garantiebedingungen

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 Heftrückseite.

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.

Sonderzubehör

	MUZ5ZP1 Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	MUZ5CC1 Würfelschneider	Zum Schneiden von Obst und Gemüse in gleichmäßig große Würfel
	MUZ5FW1 Fleischwolf	Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.
	**MUZ45LS1** Lochscheibensatz fein (3 mm), grob (6 mm)	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.
	**MUZ45SV1** Spritzgebäckvorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.
	**MUZ45RV1** Reibevorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.
	**MUZ45FV1** 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.
	MUZ45PS1 Pommes frites-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.
	MUZ45AG1 Asiagemüse-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

	**MUZ45RS1** Reibscheibe grob	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.
	**MUZ45KP1** Kartoffelpuffer-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.
	**MUZ5ER2** Edelstahl-Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	**MUZ5KR1** Kunststoff-Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	MUZ5MX1 Mixer-Aufsatz Kunststoff	Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln.
	**MUZ5MM1** Multimixer	Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade.
	MUZ45XTM1	
	Mahl-Aufsatz	Zum Zerkleinern kleinerer Mengen von Gewürzen (z. B. Pfeffer, Kreuzkümmel, Wacholder, Zimt, Trockenanis, Safran), Getreide (z. B. Weizen, Hirse, Leinsamen), Kaffee oder Zucker.
	Mixer-Aufsatz	Zum Zerkleinern, Hacken und Vermischen von Gemüse (z. B. Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln), Obst (z. B. Bananen, Beeren), Käse (z. B. Emmentaler, Parmesan), Walnüssen, Mandeln, Schokolade, gefrorenen Früchten unter Zugabe geeigneter kalter oder warmer Flüssigkeiten (z. B. Milch, Wasser).

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

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 16
Overview 19
Operating the appliance 20
Cleaning and servicing 23
Storage 24
Troubleshooting 24
Application examples 25
Disposal 26
Warranty conditions 26
Optional accessories 27

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.
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.
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!
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).
Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
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.
0/off = Stop
M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.
Settings **1–7**, Operating speed:
1 = low speed – slow,
7 = high speed – fast.

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

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

6 Drive for
– continuous-feed shredder and
– citrus press (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 Automatic cord winder

Bowl with accessories

11 Stainless steel stirring bowl

12 Lid

Tools

13 Professional flexi stirring whisk

14 Professional beating whisk

15 Kneading hook with dough deflector

16 Accessories bag
For storage of the tools and cutting discs.

Continuous-feed shredder

17 Pusher

18 Cover with filling shaft

19 Cutting discs
19a Professional Supercut reversible disc – coarse/fine
19b Reversible shredding disc – coarse/fine
19c Grating disc – medium-fine
19d Grating disc – coarse *
19e Asian vegetable 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. B

⚠ ***Attention!***

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

The swivel arm must be engaged in every operating position.

Note:

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

Selecting the operating position:

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

Position	Drive	Tool/ Accessory	Operating speed
1	7		1–5 1–7 1–3
2	7	*	–
3	6	 	3–7 3–5
4	9 7	 	5–7 5–7

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

Operation

⚠ ***Risk of injury!***

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

⚠ ***Attention!***

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

Do not operate the appliance empty.

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

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

Important information

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

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull out the cord in one go to the required length (max. 100 cm) and slowly release; the cord is locked (**Fig. D**).
- Reducing the cord length:
  Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cable is locked.

Warning!

Do not twist the cord when inserting it.

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

- Insert the mains plug.

Bowl and tools

Risk of injury from rotating tools

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance!
Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill.
For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (5, 8).

Attention!
Use bowl with this appliance only.

Professional flexi stirring whisk (13)
for stirring dough, e.g. cake mixture

Professional beating whisk (14)
for whisking egg whites, cream and light dough, e.g. sponge mixture

Kneading hook (15)
for kneading heavy dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips)

Important information concerning the use of the whisk Fig. E

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

- Remove mains plug.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.

- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold whisk in place and loosen nut clockwise using open-ended wrench (size 8).
- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
  - Turn clockwise: Raise
  - Turn anti-clockwise: Lower
- Press the Release button and move the swivel arm to position **1**.
  Check the height of the whisk and, if required, correct.

- When the height has been set correctly, press Release button and move the swivel arm to position **2**.

- Hold whisk in place and tighten nut anti-clockwise using open-ended wrench (size 8).

Working with the bowl and the tools Fig. F

- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.

- Insert the bowl:
  - Tilt the bowl forwards and then set it down.
  - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position.
  Note:
  If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position (**Fig. E-4b**).
- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **1**.

- Attach the cover.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Our recommendation:

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

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Add more ingredients through the feed tube in the cover.
  or
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.

- Add ingredients.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.

- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Continuous-feed shredder

Risk of injury

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

Predetermined breaking point **Fig. G**

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

Professional Supercut reversible disc – coarse/fine

for slicing fruit and vegetables. Process at setting 5.
Designation on the reversible slicing disc:
“Grob” for the coarse cutting side
“Fein” for the fine cutting side

Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse/fine

for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).
Process at setting 3 or 4.
Designation on the reversible shredding disc:
“2” for the coarse shredding side
“4“ for the fine shredding side

Warning!

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

Grating disc – medium-fine

for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.
Process at setting 7.

Warning!

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

Grating disc – coarse

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

Asian vegetable disc

Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.
Process at setting 5.

Working with the continuous-feed shredder **Fig. H**

- 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. H-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. H-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. H-6b**).
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.

- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in **Fig. H-8**.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

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

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

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

After using the appliance

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

Blender

Risk of injury from sharp blades/ rotating drive!

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

Risk of scalding!

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

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

Working with the blender **Fig. K**

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

Adding more ingredients (Fig. K-8)

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the lid and add ingredients

or

- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening

or

- pour liquid ingredients through the funnel.

After using the appliance

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

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

Cleaning and servicing

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

Cleaning the base unit

Risk of electric shock!

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

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

Cleaning the bowl and tools

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

Cleaning the continuous-feed shredder

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

Cleaning the blender

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

Do not touch blender blades with bare hands.

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

ⓘ **Important information**

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

Storage

⚠ ***Risk of injury!***

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

Fig. L

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

Troubleshooting

⚠ ***Risk of injury!***

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

ⓘ **Note:**

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

The swivel arm must be engaged in every operating position.

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

Troubleshooting

Appliance does not start.
Remedial action

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

Troubleshooting

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”).

Troubleshooting
While the drive was running, the release button was inadvertently pressed. The swivel arm moves up. The drive switches off, but does not stop in the tool change position.
Remedial action
- Set the rotary switch to **0/off**.
- Move swivel arm to position **1**.
- Switch on appliance (setting 1).
- Switch off appliance again.
  Tool stops in tool change position.

Troubleshooting
Blender does not start working or stops during use, the drive is "humming". Blade is blocked.
Remedial action
- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Detach the blender and remove the obstruction.
- Re-attach the blender.
- Switch on the appliance.

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

Application examples

Whipped cream

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

Egg white

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

Sponge mixture

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe
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, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.

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
- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 2–3 minutes at setting 3.

From 500 g flour:
- Knead the ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 3.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

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

MUM57xx_de-ar.book Seite 26 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

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

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 until a dough forms.

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe

Bread dough

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

Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4–5 minutes at setting 3.

Mayonnaise

2 eggs
2 tsp. mustard
¼ l oil
2 tbs. lemon juice or vinegar
1 pinch of salt
1 pinch of sugar

Ingredients must be at the same temperature.

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

Eat the mayonnaise immediately, do not store.

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.

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.

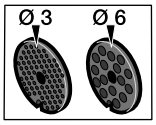
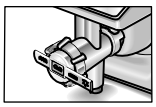
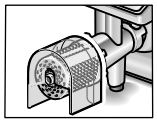
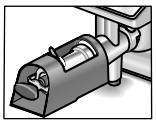
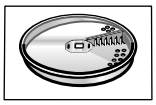
Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

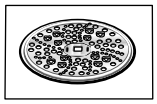
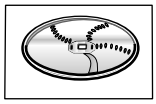
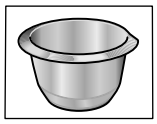
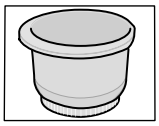
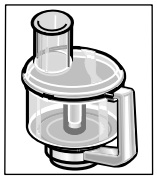
Warranty conditions

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.

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.

	**MUZ45RS1** Grating disc coarse	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.
	**MUZ45KP1** Potato fritter disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.
	**MUZ5ER2** Stainless steel stirring bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	**MUZ5KR1** Plastic mixing bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5MX1 Plastic blender attachment	For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.
	**MUZ5MM1** Multi-mixer	For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.
	MUZ45XTM1	
	Grinder attachment	For crushing small quantities of spices (e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried anise, saffron), grain (e.g. wheat, millet, linseed), coffee and sugar.
	Blender attachment	For cutting, chopping and blending vegetables (e.g. carrots, potatoes, onions), fruit (e.g. bananas, berries), cheese (e.g. Emmental, Parmesan), walnuts, almonds, chocolate, frozen fruit with the addition of suitable cold or warm liquids (e.g. milk, water).

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

Subject to change without notice.

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 29
Vue d'ensemble 32
Utilisation 33
Nettoyage et entretien 37
Rangement 37
Dérangements et remèdes 38
Exemples d'utilisation 38
Remède 40
Conditions de garantie 40
Accessoires en option 41

Pour votre sécurité

Veuillez 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 sert à 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 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.
Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écarter 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 !
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.

MUM57xx_de-ar.book Seite 31 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

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).
Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur. 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.

MUM57xx_de-ar.book Seite 32 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Sécurité anti-surcharge
Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. L'une des causes possibles : trop 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 M**). L'appareil ne nécessite aucun entretien.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés. **Figure A**

Appareil de base

1 **Touche de déverrouillage**
2 **Bras pivotant**
Fonction « Easy Armlift » pour assister le mouvement montant du bras (voir « Positions de travail »).
3 **Interrupteur rotatif**
Après l'arrêt (position **0/off**), l'appareil se remet automatiquement sur la position optimale pour changer les accessoires.
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**
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 **Enrouleur automatique de cordon**

Bol mélangeur avec accessoires
11 **Bol mélangeur en acier inoxydable**
12 **Couvercle**

Accessoires
13 **Fouet mixeur « Profi Flexi »**
14 **Fouet batteur « Profi »**
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 réversible « Profi Supercut » – grossier / fin
19b Disque à râper réversible – épais / fin
19c Disque à râper – mi-fin
19d Disque à râper – épais *
19e Disque à légumes asiatiques *
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 **E**

⚠ ***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 encranter dans chaque position de travail.

Remarque :

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

Réglage de la position de travail :

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

Position	Entraînement	Outils / Accessoires	Vitesse de travail
1	7		1–5 1–7 1–3
2	7	*	–
3	6	 	3–7 3–5
4	9 7	 	5–7 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

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.
- 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 (**figure D**).
- 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.

- Introduire 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 mixeur « Profi Flexi » (13)

Pour pétrir les pâtes, par exemple de la pâte levée

Fouet batteur « Profi » (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)

Information importante sur l'utilisation du fouet batteur Figure E

Le fouet batteur devrait presque toucher le fond du bol afin que les ingrédients soient parfaitement mélangés. Si ça n'est pas le cas, réglez la hauteur du fouet batteur de la manière suivante :

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.

- Enfoncez le fouet batteur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.
- Retenez le fouet batteur et desserrez l'écrou avec la clé à fourche (calibre 8) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Réglez la hauteur du fouet batteur en tournant ce dernier jusqu'à parvenir sur une hauteur optimale.
  – Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre : Soulever
  – Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : Abaisser
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **1**.

Vérifiez la hauteur du fouet batteur et corrigez-la si nécessaire.

- Une fois la hauteur correctement réglée, appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.

- Retenez le fouet batteur et serrez l'écrou avec la clés à fourche (calibre 8) en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Travailler avec le bol et les outils Figure F

- 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'encrantement.
- 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 E-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.

Un conseil :

– Fouet mixeur « Profi Flexi » :
commencez par mélanger au niveau 1–2 puis au niveau 3–5 suivant besoin
– Fouet batteur « Profi » :
vitesse 7, incorporation d'ingrédients à la vitesse 1

– Crochet pétrisseur :
commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1, puis malaxez à la vitesse 3.

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 G**

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 réversible « Profi Supercut » – grossier / fin

pour émincer les fruits et légumes. Travaillez les aliments sur la position 5.
Marquage sur le disque à râper réversible :
« Grob » (grossier) pour le côté de coupe grossier
« Fein » (fin) pour le côté de coupe fin

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 ou 4.
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.

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.

Attention !

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

Disque à râper – épais

pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.
Travaillez les aliments sur la position 7.

Disque à légumes asiatiques

Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.
Travaillez les aliments sur la position 5.

Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur — Figure H

- 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'encrantement.

- 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 H-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 H-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 H-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 H-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 J**).
- 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 K

- 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 ;

MUM57xx_de-ar.book Seite 37 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

- 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 K-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 essuie-tout sec.

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

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

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

Nettoyer l'accessoire râpeur / éminceur

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

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 L

- Rangez les accessoires et les disques à réduire dans la sacoche d'accessoires.
- Rangez la sacoche d'accessoires dans le bol.

MUM57xx_de-ar.book Seite 38 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Dérangements et remèdes

Risque de blessures !

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

Remarque :

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

Le bras pivotant doit 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'entraînement tournait.
Le bras pivotant se déplace vers le haut.
Le mécanisme d'entraînement s'éteint mais ne demeure pas dans la position de changement d'outil.

Remède

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Amenez le bras pivotant sur la position **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 1½ à 4 minutes – suivant la quantité et les propriétés de la crème sur la position 7.

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.

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 et, en ½ à 1 minute environ, incorporez par cuillerées la farine et la fécule que vous aurez préalablement passées au tamis.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base
3 à 4 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, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.

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

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

A partir de 500 g de farine :

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

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.

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 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 avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 6 minutes sur la position 2.

Mayonnaise

2 œufs
2 c. à café de moutarde
¼ l d'huile
2 cuillères 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 ou 4.
- Réglez ensuite le mixeur sur la position 7, 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.

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).

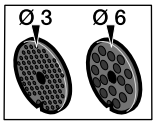
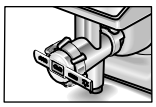
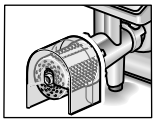
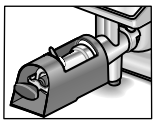
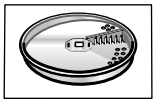
Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

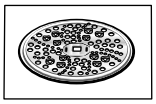
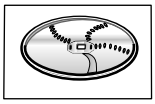
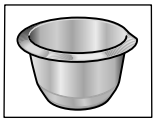
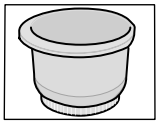
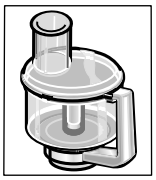
Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

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.

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.
	**MUZ45RV1** Embout à râper	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.
	**MUZ45FV1** Kit pour coulis de fruits et légumes	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour préparer un coulis de baies sauf les framboises, les tomates et baies d'églantier. Simultanément, le kit dénoyaute automatiquement les groseilles / cassis par exemple et enlève leurs tiges.
	**MUZ45PS1** Disque à pommes frites	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.
	MUZ45AG1 Disque à légumes asiatiques	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

	**MUZ45RS1** Disque à râper (épais)	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.
	**MUZ45KP1** Disque pour galettes de pommes de terre	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.
	**MUZ5ER2** Bol mélangeur en acier inoxydable	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	**MUZ5KR1** Bol mélangeur en plastique	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	MUZ5MX1 Bol mixeur en plastique	Pour passer des boissons au mixeur, pour réduire les fruits et légumes en purée, pour préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et légumes, pour broyer des glaçons.
	**MUZ5MM1** Multimixeur	Pour hacher des herbes culinaires, légumes, pommes et la viande, pour râper les carottes, radis et le fromage, pour râper / concasser les noix et le chocolat mis au réfrigérateur.
	MUZ45XTM1	
	Accessoire de mouture	Pour broyer de petites quantités d'épices (par exemple poivre, cumin, genièvre, cannelle, anis sec, safran), de céréales (par exemple froment, millet, graines de lin), de café ou du sucre).
	Bol mixeur	Pour broyer, hacher ou mélanger des légumes (par exemple carottes, pommes de terre, oignons), des fruits (par exemple bananes, baies), du fromage (par exemple gruyère, parmesan), des noix, amandes, du chocolat, des fruits surgelés, en ajoutant des liquides froids ou chauds (par exemple lait, eau).

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

Sous réserve de modifications.

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione BOSCH. Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio.
Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Per la vostra sicurezza 43
Guida rapida 46
Uso 47
Pulizia e cura 51
Conservazione 51
Rimedio in caso di guasti 51
Esempi d'impiego 52
Smaltimento 53
Condizioni di garanzia 53
Accessorio speciale 54

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.
L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.
Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)!
Questo apparecchio è previsto per miscelare, impastare e montare alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore.
Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.
Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

⚠ Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche
L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.
Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.
Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensorali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.
Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi. Utilizzare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.
Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.
Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite
Pericolo di scossa elettrica!
Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.
Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi o tenerlo sotto acqua corrente. Non usare pulitrici a getto di vapore.
Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete.
Cambiare l'utensile/accessorio solo ad ingranaggio fermo – dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua a girare brevemente.
Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.
Quando l'apparecchio non è in uso estrarre la spina di rete.
Prima di riparare un guasto, estrarre la spina d'alimentazione.

Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!
Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.
Lavorare solo con il coperchio (12) applicato!
Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile. Muovere il braccio oscillante solo quando l'utensile si è fermato.
Per motivi di sicurezza l'apparecchio può essere messo in funzione solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con coperchi di sicurezza ingranaggi (5, 8).
Montare/smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta. Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

MUM57xx_de-ar.book Seite 45 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Pericolo di ferite da lame taglienti!
Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!
Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo! Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.

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

Importante!
Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.
Usare solo un attrezzo o un accessorio per volta.

⚠ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori

Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.

Attenzione: Lame rotanti.

Attenzione: Utensili rotanti.
Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione
Vedi tabella «Posizioni di lavoro».
L'apparecchio può essere acceso nelle **pos. 1 e 3** solo:
- se la ciotola (11) è stata inserita e ruotata fino allo scatto e
- il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore (8) è applicato.

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

Sicurezza di sovraccarico
Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Una causa possibile può essere la lavorazione contemporanea di quantità eccessive di alimenti.
Per il comportamento in caso di attivazione di un sistema di sicurezza vedi «Rimedio in caso di guasto».

MUM57xx_de-ar.book Seite 46 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche prospetto dei modelli, **figura M**). L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure. Figura A

Apparecchio base

1 Pulsante di sblocco

2 Braccio oscillante
Funzione «Easy Armlift» per favorire il movimento del braccio verso l'alto (vedi «Posizioni di lavoro»).

3 Interruttore rotante
Dopo lo spegnimento (posizione **0/off**) l'apparecchio va automaticamente nella posizione ottimale per il cambio degli utensili.
0/off = spento
M = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.
Grado **1–7**, velocità di lavoro:
1 = basso numero di giri – lento,
7 = alto numero di giri – veloce.

4 Spia di funzionamento
Si accende durante il funzionamento (manopola su **M** oppure su **1–7**). Lampeggia in caso di errori nell'uso dell'apparecchio, in caso di attivazione della sicurezza elettronica ed in caso di un difetto dell'apparecchio, vedi il capitolo «Rimedio in caso di guasti».

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

6 Ingranaggio per
– sminuzzatore continuo e
– spremiagrumi (accessorio speciale *).
Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio non viene utilizzato.

7 Ingranaggio per utensili (frusta per mescolare, frusta per montare, braccio impastatore) e tritacarne (accessorio speciale *)

8 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore

9 Motore per frullatore (accessorio speciale *)
Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.

10 Avvolgicavo automatico

Ciotola con accessori

11 Ciotola impastatrice di acciaio inox

12 Coperchio

Utensili

13 Frusta «Profi Flexi»

14 Frusta per montare professionale

15 Braccio impastatore con spatola

16 Borsa portaccessori
Per conservare gli utensili ed i dischi sminuzzatori.

Sminuzzatore continuo

17 Pestello

18 Coperchio con bocca di carico

19 Disco sminuzzatore
19a Disco doppia funzione «Profi Supercut» – grosso/fine
19b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine
19c Disco grattugia – medio-fine
19d Disco grattugia – grosso *
19e Disco verdura Asia *

20 Portadisco

21 Carcassa con apertura di uscita

Frullatore *

22 Bicchiere frullatore

23 Coperchio

24 Imbuto

---

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

Posizioni di lavoro

Figura B

⚠ ***Attenzione!***

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

Avvertenza

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

Regolazione della posizione di lavoro:

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

Posizione	Ingranaggio	Utensili/ accessori	Velocità di lavoro
1	7		1–5 1–7 1–3
2	7	*	–
3	6	 	3–7 3–5
4	9		5–7
	7		5–7

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

Uso

⚠ ***Pericolo di ferite!***

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

⚠ ***Attenzione!***

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

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

Avvertenza importante

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

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo con un solo movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 100 cm) e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta (**figura D**).
- Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: tirare un poco il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata. Tirare poi di nuovo un poco il cavo e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.

Attenzione!

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

- Inserire la spina.

Ciotola ed utensili

Pericolo di ferite da utensili in rotazione

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Lavorare solo con il coperchio (12) applicato!
Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile.
Muovere il braccio oscillante solo quando l'utensile si è fermato.
Per motivi di sicurezza l'uso dell'apparecchio è consentito solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperti di sicurezza ingranaggi (5, 8).

Attenzione!
Usare la ciotola solo per il lavoro con questo apparecchio.

Frusta «Profi Flexi» (13)

per mescolare paste, per es. pasta fluida miscelata

Frusta per montare professionale (14)

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

Braccio impastatore (15)

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

Avvertenza importante per l'impiego dello sbattitore Figura E

Per mescolare nel modo migliore gli ingredienti, lo sbattitore deve essere quasi a contatto con il fondo della ciotola impastatrice.
In caso contrario adattare la regolazione in altezza come segue:

- Staccare la spina.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.

- Inserire lo sbattitore nell'ingranaggio fino all'arresto.
- Tenere ferma la frusta per montare e con la chiave fissa (8 mm) allentare il dado in senso orario.
- Regolare l'altezza ottimale mediante rotazione dello sbattitore:
  - ruotare in senso orario: sollevare
  - ruotare in senso antiorario: abbassare
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **1**.

Controllare l'altezza dello sbattitore, se necessario correggerla.
- Quando l'altezza è correttamente regolata, premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.

- Tenere ferma la frusta per montare e stringere il dado con la chiave fissa (8 mm) in senso antiorario.

Lavoro con la ciotola e gli utensili Figura F

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.

- Applicare la ciotola impastatrice:
  - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
  - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- A seconda del compito di lavorazione, inserire fino all'arresto nell'ingranaggio la frusta, lo sbattitore o il braccio impastatore.
  Avvertenza:
  Per il braccio impastatore ruotare la spatola, finché il braccio impastatore non s'arresta (**figura E-4b**).
- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **1**.

- Applicare il coperchio.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Il nostro consiglio:
- Frusta «Profi Flexi»:
  prima aggiungere mescolando ad una velocità 1–2, poi velocità 3–5 a seconda della necessità
- Frusta per montare professionale:
  grado 7, aggiungere e mescolare al grado 1
- Braccio impastatore:
  mescolare prima al grado 1, impastare al grado 3

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

MUM57xx_de-ar.book Seite 49 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

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

Dopo il lavoro

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

Sminuzzatore continuo

Pericolo ferite

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

Attenzione!

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

Protezione da sovraccarico **Figura G**

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di sovraccarico sullo sminuzzatore continuo, l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo è dotato di un intaglio (punto di rottura prestabilita). In questo punto l'asse di azionamento si spezza in caso di sovraccarico.

Un nuovo portadisco con asse di azionamento può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Disco doppia funzione «Profi Supercut» – grosso/fine

per tagliare frutta e verdura.
Lavorazione al grado 5.
Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:
«Grob» (grosso) per il lato di taglio grosso
«Fein» (fine) per il lato di taglio sottile

Attenzione!

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

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano).
Lavorazione al grado 3 o 4.
Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:
«2» per il lato grattugia grossa
«4» per il lato grattugia fine

Attenzione!

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci.
Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso al grado 7.

Disco grattugia – medio-fine

per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.
Lavorazione al grado 7.

Attenzione!

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

Disco grattugia – grosso

per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.
Lavorazione al grado 7.

Disco verdura Asia

Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.
Lavorazione al grado 5.

Lavoro con lo sminuzzatore continuo **Figura H**

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.
- Applicare la ciotola impastatrice:
  - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
  - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **3**.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio dello sminuzzatore continuo (**figura H-5a**).

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

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

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

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

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere il portadisco con il disco. A tal fine spingere da sotto l'asse di azionamento con il dito (**figura J**).
- Pulire le parti.

Frullatore

Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

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

Pericolo di scottature!

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

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

Lavorare con il frullatore **Figura K**

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

Aggiungere ingredienti (figura K-8)

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti

oppure

- togliere il bicchierino dosatore ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo il lavoro

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

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

Pulizia e cura

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi.
Possibili danni alle superfici.

Pulire l'apparecchio base

Pericolo di scossa elettrica!

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

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

Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

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

Pulire lo sminuzzatore continuo

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

Pulire il frullatore

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

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

Avvertenza importante

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

Conservazione

Pericolo di ferite!

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

Figura L

- Riporre gli utensili ed i dischi sminuzzatori nella borsa portaccessori.
- Conservare la borsa portaccessori nella ciotola.

Rimedio in caso di guasti

Pericolo di ferite!

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

Avvertenza

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

Il braccio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

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

Guasto

L'apparecchio non si avvia.
Rimedio

- Controllare l'alimentazione elettrica.
- Controllare la spina di alimentazione.
- Controllare il braccio oscillante. Posizione corretta? Braccio in arresto?
- Ruotare il frullatore o la ciotola impastatrice fino all'arresto.
- Applicare il coperchio del frullatore e ruotarlo fino all'arresto.

- Applicare il coperchio di sicurezza ingranaggio sugli ingranaggi non utilizzati.
- È attivo il blocco di riaccensione. Disporre l'interruttore su 0/off e poi indietro sul grado desiderato.

Guasto
L'apparecchio si spegne durante l'uso.
La sicurezza di sovraccarico si è attivata.
Sono stati lavorati troppi alimenti contemporaneamente.
Rimedio
- Spegnere l'apparecchio.
- Ridurre la quantità di lavorazione. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)!

Guasto
Ad ingranaggio in rotazione è stato azionato per errore il pulsante di sblocco. Il braccio oscillante si solleva. L'ingranaggio si disinserisce, ma non resta fermo nella posizione di cambio utensile.
Rimedio
- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Portare il braccio nella posizione **1**.
- Accendere l'apparecchio (velocità 1).
- Spegnere di nuovo l'apparecchio. L'utensile resta fermo nella posizione di cambio utensile.

Guasto
Il frullatore comincia a non funzionare o si ferma durante l'uso, l'ingranaggio «ronza».
La lama è bloccata.
Rimedio
- Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Rimuovere il frullatore e togliere l'ostacolo.
- Applicare di nuovo il frullatore.
- Accendere l'apparecchio.

i **Avvertenza importante**
Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgesi al servizio assistenza clienti.

Esempi d'impiego

Panna montata

100 g–600 g
- Lavorare la panna con lo sbattitore da 1½ a 4 minuti al grado 7 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna)

Albume

Da 1 a 8 albumi
- Lavorare gli albumi con lo sbattitore da 4 a 6 minuti al grado 7.

Pasta biscotto

Ricetta base
2 uova
2–3 cucchiai acqua calda
100 g zucchero
1 bustina zucchero vanigliato
70 g farina
70 g fecola
eventualmente lievito in polvere
- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per ca. 4–6 minuti al grado 7.
- Mettere la manopola sulla velocità 1 e incorporare la farina setacciata e l'amido, un cucchiaio alla volta, in ca. ½–1 minuto.

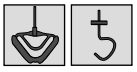
Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base
3–4 uova
200–250 g zucchero
1 pizzico sale
1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone
200–250 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)
500 g farina
1 bustina lievito in polvere
125 ml latte
- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 5.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta frolla



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

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 2–3 minuti al grado 3.

Da 500 g di farina:

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 3.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta con lievito per dolce:

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

- Mescolare tutti gli ingredienti con i braccio impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–6 minuti al grado 3.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta

Ricetta base
300 g farina
3 uova
secondo necessità 1–2 cucchiai (10–20 g) di acqua fredda

- Lavorare tutti gli ingredienti da 3 a 5 minuti circa al grado 3 in una pasta.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Pasta per pane

Ricetta base
750 g farina
2 confezioni lievito secco
2 cucchiaini sale
450–500 ml acqua calda
Mescolare tutti gli ingredienti con i braccio impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 4–5 minuti al grado 3.

Maionese

2 uova
2 cucchiaino di senape
¼ l di olio
2 cucchiai succo di limone o aceto
1 pizzico sale
1 pizzico di zucchero

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

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

Consumare la maionese subito. Non conservarla.

Companatico al miele spalmabile

30 g burro (dal frigorifero, 7 °C)
190 g miele (dal frigorifero, 7 °C)

- Tagliare il burro a pezzetti e metterlo nel frullatore.
- Aggiungere il miele e frullare per 15 secondi al grado 7.

Smaltimento

Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2012/19/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipement – WEEE).

La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

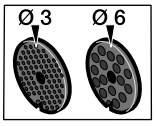
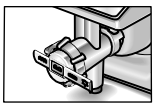
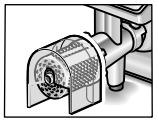
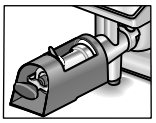
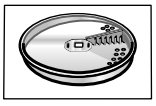
Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

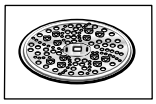
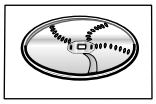
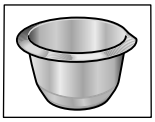
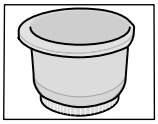
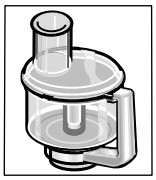
Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.
Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.
Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

MUM57xx_de-ar.book Seite 54 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Accessorio speciale

	MUZ5ZP1 Spremiagrumi	Per spremere arance, limoni e pompelmi.
	MUZ5CC1 Cubettatrice	Per tagliare frutta e verdura a cubetti di grandezza uniforme
	MUZ5FW1 Tritacarne	Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.
	**MUZ45LS1** Set dischi forati fine (3 mm), grosso (6 mm)	Per il tritacarne MUZ5FW1. Fine per paté e paste da spalmare, grosso per salsicce arrostite e speck.
	**MUZ45SV1** Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata	Per il tritacarne MUZ5FW1. Con forma metallica per 4 diverse forme di dolci.
	**MUZ45RV1** Adattatore grattugia	Per il tritacarne MUZ5FW1. Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e panini rappresi.
	**MUZ45FV1** Adattatore spremifrutta	Per il tritacarne MUZ5FW1. Per fare la passata di bacche, esclusi i lamponi, di pomodori e di frutti di rosa canina. Nello stesso tempo al ribes vengono tolti ad es. automaticamente peduncoli e semi.
	**MUZ45PS1** Disco per patatine fritte	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.
	MUZ45AG1 Disco verdura Asia	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.

	**MUZ45RS1** Disco grattugia grosso	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.
	**MUZ45KP1** Disco per frittelle di patate	Per lo sminuzzatore continuo MUZ5DS1. Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostite in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.
	**MUZ5ER2** Ciotola impastatrice di acciaio inox	Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.
	**MUZ5KR1** Contenitore di miscelazione in plastica	Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 750 g di farina più gli ingredienti.
	MUZ5MX1 Adattatore frullatore in plastica	Per frullare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare maionese, per sminuzzare frutta e noci, per frantumare cubetti di ghiaccio.
	**MUZ5MM1** Multimixer	Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per grattugiare carote, rafano e formaggio, per sminuzzare noci e cioccolato freddo.
	MUZ45XTM1	
	Adattatore macinino	Per macinare piccole quantità di spezie (ad es. pepe, cumino, ginepro, cannella, anice secco, zafferano), cereali (ad es. frumento, miglio, semi di lino), caffè o zucchero.
	Adattatore frullatore	Per sminuzzare, tritare e mescolare ortaggi (ad es. carote, patate, cipolle), frutta (ad es. banane, bacche), formaggio (ad es. emmental, parmigiano), noci, mandorle, cioccolato, frutti congelati con aggiunta di idonei liquidi freddi o caldi (ad es. latte, acqua).

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

Con riserva di modifiche.

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 56
In één oogopslag 59
Bedienen 60
Reiniging en onderhoud 64
Opbergen 64
Hulp bij storingen 64
Toepassingsvoorbeelden 65
Afvoer van het oude apparaat 66
Garantievoorwaarden 66
Extra toebehoren 67

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 fysische, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige

MUM57xx_de-ar.book Seite 57 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
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.
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.
Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. 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!
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!
Mixermes 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 veiligheids-systeem wordt geactiveerd, zie „Hulp bij storingen".

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

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b. **Afb. A**

Basisapparaat

1 Ontgrendelknop

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

3 Draaischakelaar
Na uitschakeling (stand **0/off**) wordt het apparaat automatisch op de optimale stand voor het verwisselen van de hulpstukken gezet.
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
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 Aandrijvingsbeschermdeksel
Om het aandrijvingsbeschermdeksel 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 Aandrijvingsbeschermdeksel mixer

9 Aandrijving voor mixer (Extra toebehoren *)
Het mixeraandrijvings-beschermingsdeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

10 Automatische snoeropwikkeling

Mengkom met toebehoren

11 Roestvrijstalen kom

12 Deksel

Hulpstukken

13 Roergarde „Profi Flexi"

14 Klopgarde „Profi"

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 Draaischijf „Profi Supercut" – grof/fijn
19b Rasp-draaischijf – grof/fijn
19c Maalschijf – middelfijn
19d Maalschijf – grof *
19e Asia-groenteschijf*

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.

MUM57xx_de-ar.book Seite 60 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

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.

Bedrijfs-stand	Aandrijving	Hulpstukken /toebehoren	Werksnelheid
1	7		1–5 1–7 1–3
2	7	*	–
3	6	 	3–7 3–5
4	9 7	 	5–7 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 deze voor het eerst gebruikt, zie „Reiniging en onderhoud".

Belangrijke aanwijzing

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. C**).

Voorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Het snoer in één keer tot de gewenste lengte uittrekken (max. 100 cm) en langzaam loslaten; het snoer is gearrêteerd (**afb. D**)
- Het snoer inkorten:
  Kort aan het snoer trekken en tot de gewenste lengte laten opwikkelen. Dan opnieuw kort aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer is gearrêteerd.

Attentie!

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

- Stekker in wandcontactdoos doen.

Kom en hulpstukken

Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Altijd werken met aangebracht deksel (12)!
Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. De draaiarm pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat.
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 „Profi Flexi" (13)

voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg

Klopgarde „Profi" (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 fijngemaakt mogen worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes)

Belangrijke aanwijzing over het gebruik van de klopgarde Afb. E

Om de ingrediënten optimaal te mengen, dient de klopgarde de bodem van de kom bijna te raken. Als dit niet het geval is, past u de hoogte-instelling van de klopgarde als volgt aan:

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.

- Klopgarde in de aandrijving steken tot deze vastklikt.
- Garde vasthouden en de moer m.b.v. een muilsleutel (SW 8) met de klok mee losdraaien.
- De optimale hoogte van de klopgarde instellen door de garde te draaien:
  - met de klok mee draaien: optillen
  - tegen de klok in draaien: neerlaten
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **1** zetten.

De hoogte van de klopgarde testen en indien nodig corrigeren.

- Wanneer de hoogte goed is ingesteld, op de ontgrendelknop drukken en de draaiarm op positie **2** zetten.

- Garde vasthouden en de moer m.b.v. een muilsleutel (SW 8) tegen de klok in vastdraaien.

Werken met de kom en de hulpstukken Afb. F

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.

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

  Opmerking:
  Bij de kneedhaak de deegvanger draaien tot de kneedhaak kan worden vastgeklikt (**afb. E-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 „Profi Flexi":
  eerst roeren op stand 1–2, dan eventueel op 3–5
- Klopgarde „Profi":
  stand 7, doorroeren op stand 1
- Kneedhaak:
  eerst roeren op stand 1, kneden op stand 3.

Ingrediënten toevoegen

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

- De ingrediënten toevoegen.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.

- Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
- Kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud".

Doorloopsnijder

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. C**

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.

Draaischijf „Profi Supercut" – grof/fijn

voor het snijden van fruit en groente.
Verwerking op stand 5.
Aanduiding op de snij-draaischijf:
„Grob" (grof) voor de grove snijzijde
„Fein" (fijn) voor de fijne 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 of 4.
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.

Maalschijf – middelfijn

voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten.
Verwerking op stand 7.

Attentie!

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

Maalschijf – grof

voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.
Verwerking op stand 7.

Asia-groenteschijf

Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.
Verwerking op stand 5.

Werken met de doorloopsnijder **Afb. H**

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.

- Kom aanbrengen:
  - de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
  - tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **3** zetten.

- Aandrijvingsbeschermdeksel verwijderen van de aandrijving van de doorloopsnijder (**afb. H-5a**).
- De schijfhouder onderaan vasthouden, daarbij moeten de twee punten naar boven wijzen.
- De gewenste snij- of raspschijf voorzichtig op de punten van de schijfhouder leggen (**afb. H-6a**). Bij draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.
- Schijfhouder bovenaan vastpakken en in de behuizing aanbrengen (**afb. H-6b**).
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.

- Doorloopsnijder volgens **afb. H-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. J**).
- 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. K**

- De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op bedrijfsstand **4** zetten.
- Het beschermdeksel 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. K-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 wandcontactdoos nemen.

MUM57xx_de-ar.book Seite 64 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

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

Kom en hulpstukken reinigen

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

Doorloopsnijder reinigen

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

Mixer reinigen

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixermes niet met blote handen reinigen.

De mixbeker, het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
Tip: Na verwerking van vloeistoffen is het meestal voldoende om de mixer te reinigen zonder deze van het apparaat te nemen. Hiertoe doet u een beetje water met afwasmiddel in de gemonteerde mixer. Schakel de mixer enkele seconden in (stand M). 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. L

- Hulpstukken en fijnmaakschijven opbergen in de opbergzak.
- Opbergzak in de kom bewaren.

Hulp bij storingen

Verwondingsgevaar!

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

N.B.

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 „Toepassings-voorbeelden") 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 (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 kloppen met de garde.

Biscuitdeeg

Basisrecept
2 eieren
2–3 eetlepels heet water
100 g suiker
1 pakje vanillesuiker
70 g meel
70 g zetmeel,
eventueel bakpoeder
- De ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 4 tot 6 minuten tot schuim kloppen met de klopgarde op stand 7.
- Draaischakelaar op stand 1 zetten en het gezeefde meel en aardappelmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept
3–4 eieren
200–250 g suiker
1 snufje 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, daarna ca. 3–4 minuten op stand 5.

Maximumhoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept
125 g boter (kamertemperatuur)
100–125 g suiker
1 ei
1 snufje zout
stukje citroenschil of vanillesuiker
250 g meel
eventueel bakpoeder
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren met de roergarde op stand 1, daarna ca. 2–3 minuten op stand 3.

Bij meer dan 500 g meel:
- De ingrediënten ca. ½ minuut kneden met de kneedhaak op stand 1, daarna ca. 3–4 minuten op stand 3.

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 snufje zout

MUM57xx_de-ar.book Seite 66 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut kneden met de kneedhaak op stand 1, daarna ca. 3–6 minuten op stand 3.

Maximumhoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Pastadeeg

Basisrecept
300 g meel
3 eieren
naar wens 1–2 eetlepels (10–20 g) koud water

- Alle ingrediënten ca. 3 tot 5 minuten op stand 3 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 op stand 1, daarna 4–5 minuten op stand 3 met de kneedhaak verwerken.

Mayonaise

2 eieren
2 theelepel mosterd
¼ l olie
2 eetlepels citroensap of azijn
1 snufje zout
beetje suiker
De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- De ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 3 of 4.
- De mixer op stand 7 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.

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).

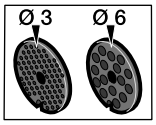
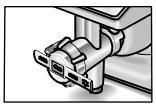
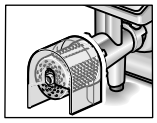
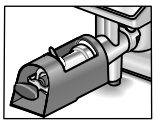
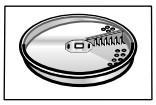
Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

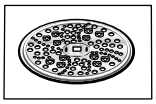
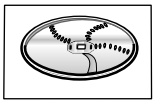
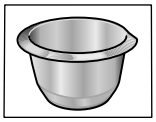
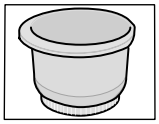
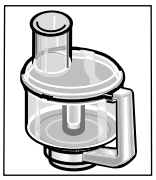
Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

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.

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.
	MUZ45AG1 Asia-groenteschijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.

	**MUZ45RS1** Maalschijf grof	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.
	**MUZ45KP1** Aardappelkoekjesschijf	Voor de doorloopsnijder MUZ5DS1. Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.
	**MUZ5ER2** Roestvrijstalen kom	In de kom kunnen max. 750 g meel plus ingrediënten worden verwerkt.
	**MUZ5KR1** Kunststof roerkom	In de kom kunnen max. 750 g meel plus ingrediënten worden verwerkt.
	MUZ5MX1 Mixer-opzetstuk kunststof	Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, en het malen van ijsblokjes.
	**MUZ5MM1** Multimixer	Voor het hakken van kruiden, groente, appels en vlees, voor het raspen van wortels, rammenas en kaas, voor het fijnraspen van noten en gekoelde chocolade.
	MUZ45XTM1	
	Maal-opzetstuk	Voor het fijnmaken van kleine hoeveelheden kruiden (bijv. peper, komijn, jeneverbessen, kaneel, droge anijs, saffraan), graan (bijv. tarwe, gierst, lijnzaad), koffie of suiker.
	Mixer-opzetstuk	Voor het fijnmaken, hakken en mixen van groente (bijv. wortels, aardappels, uien), fruit (bijv. bananen, bessen), kaas (bijv. emmentaler, parmezaan), walnoten, amandelen, chocolade, diepvriesvruchten onder toevoeging van geschikte warme of koude vloeistoffen (bijv. melk, water).

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

Wijzigingen voorbehouden.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.
Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat.
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld 69
Overblik 72
Betjening 73
Rengøring og pleje 76
Opbevaring 77
Hjælp i tilfælde af fejl 77
Eksempler på brug 78
Bortskaffelse 79
Garantibetingelser 79
Ekstratilbehør 80

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.
Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Apparatet er kun beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en normal husholdning. Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“)!
Dette produkt er egnet til at røre, ælte og piske levnedsmidler. Det må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Bruges det at producenten tilladte tilbehør, kan produktet evt. også bruges til andre ting.
Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør. Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsanvisninger.
Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

⚠ Generelle sikkerhedstips

Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.
Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet hermed.
Apparatet er ikke legetøj for børn.

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet.
Kun for brug i lukkede rum. Må kun tages i brug, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.
Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn, før det samles, før det skilles ad eller før det rengøres.
Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.
Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, fabrikantens kundeservice eller lignende, kvalificeret person for at undgå fare.
Apparatet må kun repareres af vor kundeservice.

⚠ Sikkerhedsoplysninger til dette apparat

Kvæstelsesfare
Risiko for elektrisk stød!
Sæt først elstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.
Dyp aldrig grundmodellen i væske og hold den aldrig ind under rindende vand.
Brug ikke nogen damprenser.
Forsøg ikke at indstille svingarmen, mens apparatet er tændt.
Vent til drevudtaget står helt stille.
Før tilbehør eller ekstradele skiftes, der bevæges under brugen, skal apparatet slukkes og afbrydes fra elnettet.
Udskift kun redskab/tilbehør, når maskinen står stille – drevet kører kort efter, at apparatet er slukket.
Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten.
Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.
Træk altid netstikket ud forinden du afhjælper en fej!

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!
Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang.
Arbejd altid med påsat låg (12)!
Udskift kun redskab, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket (efterløb) og bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes. Bevæg først svingarmen, når redskabet står stille.
Apparatet kan af sikkerhedsmæssige grunde kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (5, 8).
Motoren skal stå stille og netstikket være trukket ud, når hurtigsnitteren sættes på/tages af apparatet. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!
Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne.
Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!
Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!
Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen.
Blenderen må kun sættes på og tages af, når apparatet står helt stille.

Fare for skoldning!
Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld max. 0,5 liter varm eller skummende væske.

Vigtigt!
Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør. Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsanvisninger.
Brug kun et redskab eller et tilbehør ad gangen.

⚠ Forklaring af symbolerne på apparat og tilbehør

Følg instrukserne i brugsanvisningen.

Vær forsigtig! Roterende knive.

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

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring
Se tabel „Arbejdspositioner“
Apparatet kan kun tændes i **pos. 1 og 3**:
– hvis skålen (11) er sat i og drejet helt fast og
– låget til drevudtag til blender (8) er sat på.

Indkoblingssikring
Ved strømsvigt forbliver apparatet tændt, men motoren kører ikke videre, når strømmen vender tilbage. Apparatet tændes igen ved at dreje grebet hen på **0/off** og tænde for det igen.

Overbelastningssikring
Slukker motoren automatisk, mens den er i brug, er overbelastningssikringen slået fra. En mulig årsag kan være, at for store mængder levnedsmidler er blevet forarbejdet på en gang.
Værd at vide hvis sikkerhedssystemet aktiveres (se „Hjælp i tilfælde af fejl“).

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller (se også modeloversigt, **Billede M**). Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Overblik

Fold billedsiderne ud. **Billede A**

Motorenhed

1 Sikkerhedsknap

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

3 Drejekontakt
Efter slukningen (position **0/off**) kører apparatet automatisk i den optimale position til udskiftning af redskaberne.
0/off = stop
M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.
Trin **1–7** = arbejdshastighed:
1 = lav hastighed – langsom,
7 = høj hastighed – hurtig.

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

5 Låg til drevudtag
Låget til drevudtag fjernes ved at trykke på det bageste område og tage låget af.

6 Drev til
– hurtigsnitter og
– citruspresse (ekstratilbehør *).
Sæt beskyttelseskappen på, når drevet ikke er i brug.

7 Drev til redskaber (røreris, piskeris, æltekrog) og kødhakker (ekstra-tilbehør *)

8 Låg til drevudtag til blender

9 Drevudtag til blender (ekstratilbehør *)
Beskyttelseskappen sættes på drevet, når blenderen ikke er i brug.

10 Automatisk ledningsoprul

Skål med tilbehør

11 Røreskål af stål

12 Låg

Redskab

13 Røreris „Profi Flexi"

14 Piskeris „Profi"

15 Æltekroge med dejskraber

16 Tilbehørstaske
Bruges til at opbevare redskaber og finhakningsskiver.

Hurtigsnitter

17 Frugt-/grøntsagsstopper

18 Låg med påfyldningsåbning

19 Finhakningsskiver
19a Vende-skive „Profi Supercut" – grov/fin
19b Vende-riveskive – grov/fin
19c Riveskive – middelfin
19d Riveskive – grov *
19e Asiengrøntsags-skive *

20 Skiveholder

21 Hus med åbning

Blender *

22 Blenderbæger

23 Låg

24 Tragt

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

Arbejdspositioner Billede E

⚠ ***OBS!***

Apparatet må kun bruges, hvis redskab/ tilbehør er anbragt rigtigt efter denne tabel og befinder sig i arbejdsposition.
Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Bemærk:

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

Indstilling af arbejdsposition

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

Position	Drev	Redskab/ tilbehør	Arbejdshastighed
1	7		1–5
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		5–7

* Isætning/udtagning af røreris, piskeris og ældekroge; Tilsætning af store mængder.

Betjening

⚠ ***Fare for kvæstelser!***

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

⚠ ***OBS!***

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

- Rengør apparat og tilbehør, før den tages i brug første gang (se „Rengøring og pleje").

Vigtig henvisning

I nærværende brugsanvisning findes en etiket med vejledende værdier for apparatets arbejdshastighed, når der bruges redskaber og tilbehør.
Vi anbefaler, at denne etiket anbringes på apparatet (**billede C**).

Forberedelse

- Stil grundmodellen på en glat, ren flade.
- Træk ledningen i et træk ud i den ønskede længde (max. 100 cm) og slip den langsomt; ledningen er fastlåst (**billede D**).
- Ledningens arbejdslængde reduceres:
  ved at trække let i ledningen og rulle den op, til den ønskede længde er nået.
  Træk igen let i ledningen og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.

OBS!

Ledningen må ikke drejes, når den skubbes ind på plads.
Ledningen må ikke skubbes manuelt ind på plads, hvis apparatet er udstyret med automatisk ledningsoprul. Hvis ledningen kommer til at sidde i klemme, trækkes ledningen ud, før den rulles op igen.

- Netstikket sættes i stikkontakten.

Skål og redskaber

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber

Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang. Arbejd altid med påsat låg (12)! Udskift kun redskab, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket (efterløb) og bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes. Bevæg først svingarmen, når redskabet står stille.
Apparatet må af sikkerhedsmæssige grunde kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (5, 8).

OBS!
Brug kun skålen til arbejde med dette apparat.

Røreris „Profi Flexi“ (13)

bruges til at røre dej (f.eks. mørdej)

Piskeris „Profi“(14)

bruges til piskede æggehvider, piskefløde og til let dej (f.eks. lagkagedej)

Æltekrog (15)

bruges til at ælte tung dej og iblanding af ingredienser, som ikke skal finhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade)

Vigtig henvisning mht. brug af piskeris — Billede E

Piskeriset skal næsten berøre skålens bund, for at ingredienserne blandes godt.
Hvis dette ikke er tilfældet, indstilles piskeriset i højden på følgende måde:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.

- Sæt piskeriset rigtigt fast i drevudtaget.
- Hold fast i piskeriset og løsn møtrikken til højre med gaffelnøglen (SW 8).
- Indstil piskeriset i den optimale højde ved at dreje riset:
  – Drej til højre: Løft
  – Drej til venstre: Sænk
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **1**.

  Kontrollér piskerisets højde og korrigér den efter behov.
- Når højden er indstillet rigtigt, trykkes på sikkerhedsknappen og svingarmen stilles i position **2** .

- Hold fast i piskeriset og spænd møtrikken til venstre med gaffelnøglen (SW 8).

Arbejde med skål og redskaber — Billede F

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.

- Sæt skålen på plads:
  – vip skålen fremad og sæt den på plads,
  – drej den til venstre, indtil den falder i hak.
- Isæt det ønskede redskab (røreris, piskeris eller ældtekrog).
  Bemærk:
  Ved ældtekrogen drejes dejskraberen, indtil ældtekrogen kan trykkes på plads (**billede E-4b**).
- Kom ingredienserne i skålen.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **1**.

- Sæt låget på.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Anbefaling:
– Røreris „Profi Flexi“:
Ingredienserne røres sammen på trin 1–2, herefter på trin 3–5 efter behov
– Piskeris „Profi“:
Trin 7, ingredienserne røres sammen på trin 1
– Ældtekrog:
Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1, herefter ældtes på trin 3

Påfyldning af flere ingredienser

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

eller

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

- Påfyld ingredienserne.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.

- Tag redskabet ud.
- Tag skålen af.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Hurtigsnitter

Kvæstelsesfare

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!
Motoren skal stå stille og netstikket være trukket ud, når hurtigsnitteren sættes på/tages af apparatet.
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.

OBS!

Hurtigsnitteren må kun benyttes, når den er samlet rigtigt. Forsøg aldrig at samle hurtigsnitteren på køkkenmaskinen.
Hurtigsnitteren må kun bruges i den angivne driftsposition.

Beskyttelse mod overbelastning **Billede G**

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

Vende-skive „Profi Supercut“ – grov/fin

til skæring af frugt og grønt. Indstilling: trin 5.
Betegnelse på vende-skæreskive:
„Grob“ (grov) for den grove snitteside
„Fein“ (fin) for den fine snitteside

OBS!

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

Vende-riveskive – grov/fin

til rivning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan). Indstilling: trin 3 eller 4.
Betegnelse på vende-riveskive:
„2“ for den grove råkostside
„4“ for den fine råkostside

OBS!

Vende-riveskiven er ikke egnet til rivning af nødder. Blød ost må kun rives på den grove side trin 7.

Riveskive – middelfin

til at rive rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.
Indstilling: trin 7.

OBS!

Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod.

Riveskive – grov

til at rive rå kartofler til f.eks. kartoffelfrikadeller/søsterkage eller kartoffelboller.
Indstilling: trin 7.

Asiengrøntsags-skive

Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.
Indstilling: trin 5.

Arbejde med hurtigsnitteren **Billede H**

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.
- Sæt skålen på plads:
  – vip skålen fremad og sæt den på plads,
  – drej den til venstre, indtil den falder i hak.

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **3**.
- Tag låget til drevudtag af drevet på hurtigsnitteren (**billede H-5a**).
- Hold fast i den nederste ende på skiveholderen, her skal de to spidser pege opad.
- Anbring den ønskede skære- eller riveskive forsigtigt på spidserne af skiveholderen (**billede H-6a**). Hvis der benyttes en vendeskive, skal man være opmærksom på, at den rigtige side vender opad.
- Tag fat i den øverste ende på skiveholderen og sæt den ind i huset (**billede H-6b**).
- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det til højre indtil stop.
- Sæt hurtigsnitteren på drevet og drej den til højre indtil stop som vist i **billede H-8**.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Kom levnedsmidlerne i påfyldningsåbningen og brug stopperen til at stoppe med.

OBS!

Undgå tilstopning i udgangsåbningen.

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

Bemærk: Sluk for køkkenmaskinen, træk stikket ud og vent til drevet står helt stille. Tag herefter låget af hurtigsnitteren og tøm påfyldningsåbningen.

Efter arbejdet

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

Blender

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen. Blenderen må kun sættes på og tages af, når apparatet står helt stille.

Fare for skoldning!

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

OBS!

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

Arbejde med blenderen **Billede K**

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **4**.
- Tag låg til drevudtag til blender af.
- Sæt blenderen på (markering på greb på markering på grundmodel) og drej den til venstre indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.
  Maksimal bearbejdningsmængde, flydende konsistens = 1,25 liter; maksimal bearbejdningsmængde, skummende eller varme væsker = 0,5 liter; optimal forarbejdningsmængde, fast = 50 til 100 gram;
- Sæt låget på og drej det helt til venstre ind i blendergrebet. Låget skal være faldet i hak.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser (billede K-8)

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Tag låget af og påfyld ingredienserne

eller

- fjern tragten og påfyld faste ingredienserne lidt ad gangen

eller

- påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet

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

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Rengøring af motorenheden

Risiko for strømstød!

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

- Træk netstikket ud.
- Tør grundmodel og låg af med en fugtig klud. Benyt en smule opvaskemiddel i efter behov.
- Tør apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål og redskab

Skål og redskaber kan sættes i opvaskemaskinen.

Plastdele må ikke klemmes fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret under opvasken!

Rengøring af hurtigsnitter

Alle dele på hurtigsnitteren kan tåle opvaskemaskine.

Tip: Ved rivning af gulerødder opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie. Olien smøres på hurtigsnitteren (ikke på snitteskiverne) med en klud. Herefter rengøres hurtigsnitteren.

Rengøring af blender

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.

Blenderbæger, låg og tragt tåler opvaskemaskine.
Tip: Hvis blenderen kun har været brugt til blendning af væske, behøver man normalt ikke at tage den af maskinen. Kom en smule vand med opvaskemiddel i blenderen, mens den er på apparatet. Tænd for blenderen og lad den køre i et par sekunder (trin M). Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Vigtig henvisning
Rengør tilbehørstasken efter behov.
Følg plejehenvisningerne i tasken.

Opbevaring

Fare for kvæstelser!

Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Billede L
- Opbevar redskaber og finhakningsskiver i tilbehørstasken.
- Opbevar tilbehørstasken i skålen.

Hjælp i tilfælde af fejl

Fare for kvæstelser!

Træk altid netstikket ud forinden du afhjælper en fej!

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

Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.
Forsøg altid først at afhjælpe det opståede problem ved hjælp af efterfølgende henvisninger.

Fejl
Apparatet starter ikke.
Afhjælpning
- Kontrollér strømtilførslen.
- Kontrollér netstikket.
- Kontrollér svingarmen. Rigtig position? Faldet i hak?
- Drej blenderen eller skålen helt fast.
- Sæt blenderlåget på og drej det fast indtil stop.
- Sæt låg på de drevudtag, der ikke er i brug.
- Genindkoblingssikringen er aktiveret. Stil først apparatet på 0/off og herefter tilbage på det ønskede trin.

Fejl
Apparatet slukker under brug.
Overbelastningssikringen er aktiveret.
Der er blevet forarbejdet for mange levnedsmidler på en gang.
Afhjælpning
- Sluk for apparatet.
- Reducer forarbejdningsmængden. Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“)!

Fejl
Sikkerhedstasten blev ved en fejltagelse betjent, mens maskinen var i gang. Svingarmen bevæger sig opad. Drevet slukker, men bliver ikke stående i redskabsskiftepositionen.
Afhjælpning
- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Stil svingarmen i position **1**.
- Tænd for maskinen (trin 1).
- Sluk for maskinen igen. Redskabet bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes.

Fejl
Blenderen starter ikke eller bliver stående under brug, drevudtaget „brummer“. Kniven er blokeret.
Afhjælpning
- Sluk for apparatet og træk stikket ud.
- Tag blenderen af og fjern det, som generer.
- Sæt blenderen på igen.
- Tænd for apparatet.

Vigtig henvisning
Kan fejlen ikke afhjælpes, kontaktes serviceafdelingen.

Eksempler på brug

Piskefløde

100 g–600 g

- Pisk fløden i 1½ til 4 minutter på trin 7 (afhængigt af mængde og kvalitet) med piskeriset.

Æggehvider

1 til 8 æggehvider

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

Lagkagebund

Grundopskrift
2 æg
2–3 spsk varmt vand
100 g sukker
1 pakke vanillesukker
70 g mel
70 g maizenamel
evt. bagepulver

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

Max. mængde: 2 x grunddej

Rørdej

Grundopskrift
3–4 æg
200–250 g sukker
1 knivspids salt
1 pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron
200–250 g smør eller margarine (rumtemperatur)
500 g mel
1 pakke bagepulver
125 ml mælk

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med røreriset.

Max. mængde: 1,5 x grunddej

Mørdej

Grundopskrift
125 g smør (stuetemperatur)
100–125 g sukker
1 æg
1 knivspids salt
En smule citronskal eller vanillesukker
250 g mel
evt. bagepulver

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

Fra 500 g mel:

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1 med æltekrogen, herefter dejen ældes i ca. 3–4 minutter på trin 3.

Max. mængde: 2 x grunddej

Gærdej

Grundopskrift
500 g mel
1 æg
80 g fedt (stuetemperatur)
80 g sukker
200–250 ml lunken mælk
25 g frisk gær eller 1 pakke tørgær
Skal af ½ citron
1 knivspids salt

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

Max. mængde: 1,5 x grunddej

Nudeldej

Grundopskrift
300 g mel
3 æg
Efter behov 1–2 spsk. (10–20 g) koldt vand

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

Max. mængde: 1,5 x grunddej

Brøddej

Grundopskrift
750 g mel
2 små pakker tørgær
2 tsk salt
450–500 ml varmt vand
Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 4–5 minutter på trin 3 med æltekrogen.

Mayonnaise

2 æg
2 tsk sennep
¼ l olie
2 spsk citronsaft eller eddike
1 knivspids salt
1 knivspids sukker
Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

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

Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid.

Honning til at smøre på brød

30 g smør (fra køleskabet, 7 °C)
190 g honning (fra køleskabet, 7 °C)

- Skær smørret i små stykker og kom det i blenderen.
- Tilsæt honning og bland det hele i 15 sekunder på trin 7.

Bortskaffelse

Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

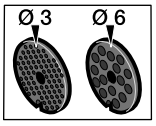
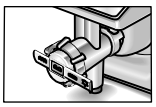
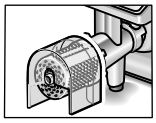
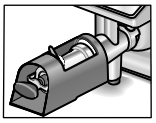
Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

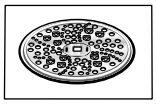
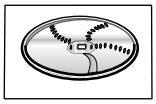
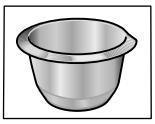
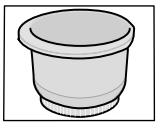
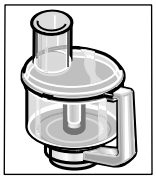
Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti.
Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.
Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted:
BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6,
2750 Ballerup, tlf. 44-898985.
På reparationer ydes 12 måneders garanti.
De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Ekstratilbehør

	MUZ5ZP1 Citruspresse	Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.
	MUZ5CC1 Terningsnitter	Til at skære frugt og grønt i lige store terninger
	MUZ5FW1 Kødhakker	Til hakning af råt kød til tartar eller frikadeller/bøffer.
	**MUZ45LS1** Hulskive-sæt fin (3 mm), grov (6 mm)	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Fin til postejer og smurt pålæg, grov til pølser og bacon.
	**MUZ45SV1** Småkageformsæt	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Med metalskabelon til 4 forskellige småkageformer.
	**MUZ45RV1** Kornkværn	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til at rive nødder, mandler, chokolade og tørrede rundstykker.
	**MUZ45FV1** Frugtpresse	Til kødhakkeren MUZ5FW1. Til at presse bærfrugt til mos – undtagen hindbær, tomater og hyben. Samtidigt fjernes stilk og kerner automatisk fra f.eks. ribs.
	MUZ45RS1 Pommes-frites-skive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til at skære rå kartofler til pommes frites.
	MUZ45AG1 Asiengrøntsags-skive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

	**MUZ45RS1** Riveskive grov	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til at rive rå kartofler til f.eks. kartoffelfrikadeller/søsterkage eller kartoffelboller.
	**MUZ45KP1** Kartoffelrösti-skive	Til hurtigsnitteren MUZ5DS1. Til at rive rå kartofler til rösti og til at skære frugt og grøntsager i tykke skiver.
	**MUZ5ER2** Røreskål af stål	Skålen er beregnet til forarbejdning af op til 750 g mel plus ingredienser.
	**MUZ5KR1** Kunststof-røreskål	Skålen er beregnet til forarbejdning af op til 750 g mel plus ingredienser.
	MUZ5MX1 Blender af kunststof	Til at blande drikkevarer, til at purere frugt og grønt, til at fremstille mayonnaise, til at småhakke frugt og grønt og nødder og til at crushe isterninger.
	**MUZ5MM1** Multiblender	Bruges til at hakke krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til råkost af gulerødder, selleri og ost og til at rive nødder og kølet chokolade.
	MUZ45XTM1	
	Male påsats	Til småhakning af små mængder krydderier (f.eks. peber, spidskommen, enebær, kanel, tør anis, safran), korn (f.eks. hvede, hirse, hørfrø), kaffe eller sukker.
	Blender påsats	Til småhakning, hakning og blanding af grøntsager (f.eks. gulerødder, kartofler, løg), frugt (f.eks. bananer, bær), ost (f.eks. emmentaler, parmesan), valnødder, mandler, chokolade, frossede frugter under tilsætning af egnede kolde eller varme væsker (f.eks. mælk, vand).

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

Ret til ændringer forbeholdes.

Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra BOSCH.
Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet.
Videre informasjoner om våre produkter finner du på vår nettside.

Innhold

For din egen sikkerhet 82
En oversikt 85
Betjening 86
Rengjøring og pleie 89
Oppbevaring 90
Hjelp ved feil 90
Eksempler på bruk 91
Henvisning om avskaffing 92
Garantibetingelser 92
Ekstra tilbehør 93

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne anvisningen før bruk, her får du viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f.eks. bruk i rom som er ment for medarbeidere i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsrom, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.

Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatt største mengder (se “Eksempler på bruk”) må ikke overskrides!

Dette apparatet er egnet for røring, elting eller visping av matvarer.

Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander hhv. substanser.

Ved bruk av det tilbehøret som er godkjent av produsenten er det mulig med andre anvendelser.

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Under bruken av tilbehøret, må den vedlagte bruksanvisningen følges.

Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

⚠ Generelle sikkerhetsveiledninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og tilkoplingsledningen må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og det kan sikres at de har forstått farene som kan resultere av dette.

Barn må ikke få leke med apparatet.
Apparatet må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Kun for bruk i lukkede rom. Det må kun benyttes når ledningen og apparatet selv ikke viser tegn på ytre skade.
Apparatet må alltid skilles fra strømnettet når det ikke kan overvåkes og når det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.
Ikke trekk ledningen over skarpe ting eller varme flater.
Dersom ledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, vår kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

⚠ Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet

Fare for skade
Fare for elektrisk støt!
Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med maskinen er foretatt.
Basismaskinen må aldri dyppes ned i væske eller holdes under rennende vann.
Ikke bruk damprenser.
Svingarmen må ikke innstilles når maskinen er i gang. Vent til maskinen er helt stoppet.
Før skift av tilbehør eller ekstra deler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet være slått av og støpselet må trekkes ut.
Verkøy/tilbehør må kun skiftes når drevet står stille – etter at apparatet er slått at, går drevet etter i kort tid.
Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren.
Når apparatet ikke skal brukes, må støpselet trekkes ut.
Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Fare for skade på grunn av roterende verktøy
Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen. Du må kun arbeide med påsatt lokk (12)!
Verktøyet må kun skiftes når motoren står stille. Etter at maskinen er slått av, går den raskt i posisjon for skift av verktøy – og blir stående der.
Svingarmen må først beveges etter at verktøyet står stille.
Apparatet kan av sikkerhetsgrunner kun drives når drev som ikke brukes er dekket til med drivlokk (5, 8).
Gjennomløpskutteren må kun settes på/tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut. Ta ikke ned i påfyllingssjakten.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!
Ikke grip i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene.
Kutteskivene må kun tas i langs kanten!
Miksekniven må ikke berøres med bare hender.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!
Grip aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille! Mikseren må kun brukes når den er montert sammen og med påsatt lokk.

Fare for skolding!
Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

Viktig!
Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.
Under bruken av tilbehøret, må den vedlagte bruksanvisningen følges.
Bruk kun et verktøy hhv. tilbehør.

⚠ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret

Anvisninger i bruksanvisningen må følges.

Vær forsiktig! Roterende kniver.

Vær forsiktig! Roterende verktøy.
Ikke grip ned i påfyllingsåpningen.

Sikkerhetssystemer

Innkoplingssikring
Se tabell "Arbeidsposisjoner".
Apparatet lar seg kun slå på i **Pos. 1 og 3**:
– når bollen (11) er satt på, er skrudd på til den stopper og
– når lokket på mikserdrevet (8) er satt på.

Sikring mot gjeninnkopling
Ved strømbrudd forblir maskinen innkoplet, men blir ikke automatisk startet når strømmen kommer igjen. For innkopling igjen dreies bryteren på **0/off**, deretter slås den på.

Overbelastningssikring
Slås motoren av under bruk av seg selv, er overbelastningsvernet aktivert.
En mulig årsak kan være at det blir bearbeidet for store mengder matvarer.
Hvordan du går fram dersom et av sikkerhetssystemene er aktivert, se "Hjelp ved feil".

Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser (se også modelloversikt, **Bilde M**). Dette apparatet er vedlikeholdsfritt.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder. **Bilde A**

Basismaskin

1 Utløsningstast

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

3 Dreiebryter
Etter utkoplingen (stilling **0/off**) går maskinen automatisk i den optimale posisjonen for skift av verktøy.
0/off = stop
M = Momentkopling med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast.
Trinn **1–7**, arbeidshastighet:
1 = lavt turtall – langsomt,
7 = høyt turtall – hurtig.

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

5 Beskyttelsesdeksel for drevene
For å ta av lokket på drevet, trykkes det på baksiden og lokket kan tas av.

6 Drev for
– gjennomløpskutter og
– sitruspresse (ekstra tilbehør *).
Når den ikke brukes må beskyttelseslokket settes på.

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

8 Beskyttelsesdeksel for mikserdrevet

9 Drev for mikser (ekstra tilbehør *)
Når det ikke er i bruk, må beskyttelseslokket settes på.

10 Kabelopprullingsautomatikk

Bollen med tilbehør

11 Rustfri eltebolle i stål

12 Lokk

Verktøy

13 Rørepinne "Profi Flexi"

14 Visp "Profi"

15 Eltekrok med deigskrape

16 Veske for tilbehør
For oppbevaring av verktøy og kutteskiver.

Gjennomløpskutter

17 Støter

18 Lokk med påfyllingssjakt

19 Kutteskiver
19a Vende-skjæreskive "Profi Supercut" – grov/fin
19b Vende-raspeskive – grov/fin
19c Raspeskive – middels fin
19d Riveskive – grov *
19e Asia grønnsaksskive*

20 Skiveholder

21 Kasse med utløpsåpning

Mikser *

22 Miksebeger

23 Lokk

24 Trakt

---

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

Arbeidsposisjoner Bilde B

Obs!

Maskinen må kun brukes når verktøyet/ tilbehøret er satt på det riktige drevet i henhold til denne tabellen og satt i riktig posisjon og arbeidsstilling.

Svingarmen må være riktig smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.

Henvisning:

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

Innstilling av arbeidsposisjonen:

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

Posisjon	Drev	Verktøy/ tilbehør/	Arbeidshastighet
1	7		1–5
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		5–7

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

Betjening

Fare for skade!

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med maskinen er foretatt.

Obs!

Maskinen må kun drives med tilbehør/verktøy i arbeidsstilling.

Maskinen må ikke settes i gang når den er tom.

Apparatet og tilbehøret må ikke utsettes for varmekilder. Delene er ikke egnet for mikrobølge.

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

Viktig henvisning

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

Forberedning

- Sett basismaskinen på et glatt og rent underlag.
- Trekk ut kabelen med ett trekk inntil ønsket lengde (maks 100 cm) og slipp den langsomt igjen. Kabelen er nå sikret (**bilde D**).
- Forringing av arbeidslengden:
  Trekk lett i kabelen og rull den inn til ønsket lengde. Deretter trekker du lett i kabelen igjen og slipper den langsomt. Dermed er kabelen sikret fast.

Obs!

Kabelen må ikke fordreies når den skyves inn.

Ved maskiner med kabelopprullingsautomatikk må kabelen ikke skyves inn med hånd.

Dersom kabelen klemmes fast, må den trekkes helt ut og så rulles opp igjen.

- Stikk inn støpselet.

Bolle og verktøy

Fare på grunn av roterende verktøy

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen. Du må kun arbeide med påsatt lokk (12)!
Verktøyet må kun skiftes når motoren står stille. Etter at maskinen er slått av, går den raskt i posisjon for skift av verktøy – og blir stående der. Svingarmen må først beveges etter at verktøyet står stille.
Av sikkerhetsgrunner må apparatet kun brukes dersom de drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelser (5, 8).

Obs!
Bollen må kun brukes for arbeider med dette apparatet.

Rørepinne "Profi Flexi" (13)

For røring av deig, f.eks. kakedeig

Visp "Profi" (14)

for pisking av eggehvite, kremfløte og lett deig, f.eks. biskuitdeig

Eltekrok (15)

For elting av tyngre deig og for å røre inn ingredienser som ikke skal hakkes (f.eks. rosiner, sjokoladebiter)

Viktig henvisning om bruk av vispen — Bilde E

Vispene bør nesten berøre bunnen på bollen, for å blande ingrediensene best mulig. Dersom ikke, kan høydeinnstillingen til vispen innstilles som følger:

- Trekk ut støpselet.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.

- Sett inn vispen inntil den smekker i drevet.
- Hold vispen fast og løsne mutteren med kjevenøkkel (SW 8) i klokkens retning.
- Høyden på vispen kan så innstilles ved å dreie på vispen inntil optimal høyde:
  - når det dreies i klokkens retning: løftes opp
  - når det dreies imot klokkens retning: senkes
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **1**.

Kontroller høyden på vispen, om nødvendig må du korrigere den.
- Når høyden er riktig innstilt, trykkes utløsningstasten og svingarmen settes i posisjon **2**.

- Hold fast vispen og skru mutteren fast med kjevenøkkel (SW 8) imot klokkens retning.

Arbeider med bollen og verktøy — **Bilde F**

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.

- Sett inn bollen:
  - Sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den.
  - Drei den imot klokkens retning til den stopper.
- Alt etter oppgave stikker du inn rørepinnen, vispen eller eltekroken i drevet til de smekker i.

  Henvisning:
  Ved bruk av eltekroken dreies deigskrapen til eltekroken smekker fast (**bilde E-4b**).
- Fyll på tilsetningene som skal bearbeides i bollen.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **1**.

- Sett lokket på.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Vår anbefaling:

– Rørepinne "Profi Flexi":
  røres først inn på trinn 1–2, deretter på trinn 3–5 alt etter behov
– Visp "Profi":
  trinn 7, blanding på trinn 1
– Eltekrok:
  først innrøring på trinn 1, deretter elting på trinn 3

Påfylling av tilsetninger

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Fyll på tilsetninger igjennom fyllåpningen i lokket.
  eller
- Ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.

- Fyll på ingrediensene.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Trekk ut støpselet.
- Ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.

- Ta verktøyet av drevet.
- Ta av bollen.
- Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.

Gjennomløpskutter

Fare for skade

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

Obs!

Gjennomløpskutter må kun brukes når den er komplett satt sammen. Gjennomløpskutteren må aldri monteres sammen på basismaskinen.
Gjennomløpskutteren må kun brukes i den driftsposisjonen som er vist.

Beskyttelse mot overbelastning **Bilde C**

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

Vende-skjæreskive “Profi Supercut” – grov/fin

For skjæring av frukt og grønnsaker.
Arbeid på trinn 5.
Betegnelse på vende-skjæreskiven:
“Grob” (Grov) for den grove skjæresiden
“Fein” (Fin) for den fine skjæresiden

Obs!

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

Vende-raspeskive – grov/fin

For å raspe grønnsaker, frukt og ost, dessuten hard ost (f.eks. Parmesan).
Arbeid på trinn 3 eller 4.
Betegnelsen på vende-raspeskiven:
“2” for den grove raspeskiven
“4“ for den fine raspeskiven

Obs!

Denne vende-raspeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden på trinn 7.

Raspeskive – middels fin

For riving av rå poteter, hard ost (f.eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter.
Arbeid på trinn 7.

Obs!

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

Riveskive – grov

for riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumle.
Arbeid på trinn 7.

Asia grønnsaksskive

Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.
Arbeid på trinn 5.

Arbeider med gjennomløps-kutteren **Bilde H**

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.

- Sett inn bollen:
  – Sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den.
  – Drei den imot klokkens retning til den stopper.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **3**.

- Vernelokket på drevet på gjennomløpskutteren tas av (**bilde H-5a**).
- Hold skiveholderen fast i nederste enden, begge spissene må peke oppover.
- Den ønskede skjære- eller riveskiven legges forsiktig oppå spissen av skiveholderen (**bilde H-6a**). Ved vendeskiver må det passes på at den riktige siden peker oppover.
- Skiveholderen holdes i den øvre enden og settes inn i kassen (**bilde H-6b**).
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og drei det i klokkens retning til anslag.

- Gjennomløpskutter som vist på **bilde H-8** settes på drevet og dreies i klokkens retning inntil anslag.
- Dreiebryteren settes på anbefalt trinn.
- Matvarene som skal bearbeides fylles ned i påfyllingssjakten og skyves ned med støteren.

Obs!

Unngå at de tingene som er skåret opp hoper seg opp i utløpsåpningen.

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

Henvisning: Dersom matvarene blir klemt fast i gjennomløpskutteren, må kjøkkenmaskinen straks slås av, støpselet må trekkes ut, vent til drevet står stille, ta lokket av og tøm påfyllingssjakten.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Gjennomløpskutteren dreies imot klokkens retning og tas av.
- Drei lokket mot klokkens retning og ta det av.
- Ta av skiveholderen med skiven. Hertil trykkes fingeren nedenfra mot drivakslingen (**bilde J**).
- Rengjør delene.

Mikser

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

Grip aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille! Mikseren må kun brukes når den er montert sammen og med påsatt lokk.

Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

Obs!

Mikseren kan bli skadet. Ikke arbeid med dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter). Ikke bruk mikseren når den er tom.

Arbeide med mikseren **Bilde K**

- Trykk utløserknappen og sett svingarmen i posisjon **4**.
- Ta av vernedekselet på mikserdrevet.
- Miksebegeret settes på (markering på håndtaket på basismaskinen) og dreies i klokkens retning inntil anslag.
- Fyll på ingrediensene. Maksimal mengde væske = 1,25 liter, maksimal mengde skummende eller varme væsker = 0,5 liter, optimale mengde for bearbeiding, fast = 50 til 100 gram.
- Sett på lokket og drei det inn i mikser-håndtaket imot klokkens retning inntil anslag. Lokket må være fast lukket.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av tilsetninger (bilde K-8)

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Ta lokket av og fyll på ingredienser

eller

- ta ut trakten og fyll faste ingredienser etter hverandre ned i påfyllingsåpningen

eller

- fyll flytende væske ned igjennom trakten.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Drei mikseren i klokkens retning og ta den av.

Tips: Rengjør mikseren helst straks etter bruk.

Rengjøring og pleie

Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Rengjøring av basismaskinen

Fare for strømstøt!

Maskinen må aldri dyppes ned i vann eller skylles under rennende vann. Ikke bruk damprenser.

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av maskinen og vernedekslene for drevene med en fuktig klut. Om nødvendig må du bruke litt oppvask-middel.
- Deretter må apparatet tørkes av.

Rengjøring av rørebollen og verktøy
Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i maskinen, de kan bli deformert under vaskingen!

Rengjøring av gjennomløpskutteren
Alle delene på gjennomløpskutteren kan vaskes i oppvaskmaskin.
Tips: For fjerning av rødt belegg etter arbeid med f.eks. gulrøtter, smøres litt matolje på en klut og gjennomløpskutteren (ikke kutteskiven) tørkes av med dette etterpå. Skyll deretter gjennomløpskutteren.

Rengjøring av mikseren

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Mikseknivene må ikke berøres med bare hender.

Miksebeger, lokk og trakten kan vaskes i maskinen.
Tips: Etter at du har bearbeidet væsker, er det ofte tilstrekkelig å rengjøre mikseren uten å ta den av apparatet. Hell litt oppvaskmiddel inn i den påsatte mikseren. Slå mikseren på i noen få sekunder (trinn M). Hell vaskevannet av og skyll mikseren deretter med rent vann.

Viktig henvisning
Vesken for tilbehøret må rengjøres om nødvendig. Ta hensyn til henvisningene om pleie i vesken.

Oppbevaring

Fare for skade!

Når apparatet ikke skal brukes, må støpselet trekkes ut.

Bilde L
- Verktøy og kutteskivene må oppbevares i tilbehørsvesken.
- Tilbehørsvesken kan oppbevares i bollen.

Hjelp ved feil

Fare for skade!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

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

Svingarmen må være riktig smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.
Forsøk først om du ikke kan utbedre det oppståtte problemet med hjelp av de følgende henvisningene.

Feil
Apparatet starter ikke.
Utbedring:
- Kontroller strømforsyningen
- Kontroller støpselet.
- Kontroller svingarmen. Er den i riktig posisjon? Er den smekket i?
- Skru mikseren hhv. bollen fast til anslag.
- Sett på mikserlokket og skru fast inntil anslag.
- Sett beskyttelsesdekselet på de drev som ikke brukes.
- Sikringen mot innkopling er aktiv. Sett maskinen på 0/off og sett den så tilbake til det ønskede trinnet.

Feil
Maskinen slås av under driften.
Sikringen for overbelastning er utløst.
Det ble bearbeidet for store mengder matvarer samtidig.
Utbedring:
- Slå av maskinen.
- Reduser mengden matvarer som skal bearbeides. Tillatt største mengder (se “Eksempler på bruk”) må ikke overskrides!

Feil
Ved en feiltakelse ble låseknappen betjent når drevet var i gang. Svingarmen beveger seg oppover. Drevet slås av, men blir ikke stående i posisjonen for skift av verktøy.
Utbedring:
- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Sett svingarmen i posisjon **1**.
- Slå apparatet på (trinn 1).
- Slå apparatet av igjen.
  Verktøyet blir nå stående i posisjonen for skift av verktøy.

Feil
Mikseren begynner ikke å arbeide eller blir stående under bruken, drevet "brummer". Kniven er blokkert.
Utbedring:
- Slå av maskinen og trekk ut støpselet.
- Ta av mikseren og fjern hindringen.
- Sett mikseren på igjen.
- Slå på maskinen igjen.

> **Viktig henvisning**
> Dersom feilen ikke lar seg utbedre, må du henvende deg til vår kundeservice.

Eksempler på bruk

Vispet kremfløte

100 g–600 g
- Fløten vispes i 1½ til 4 minutter på trinn 7 med vispen (alt etter mengde og egenskapen til fløten).

Stiv eggehvite

1 til 8 eggehviter
- Eggehviten vispes 4 til 6 minutter på trinn 7 med vispen.

Biskuitdeig

Grunnoppskrift
2 egg
2–3 ss varmt vann
100 g sukker
1 pk vaniljesukker
70 g mel
70 g potetmel
evt. bakepulver
- Visp alt sammen (unntatt mel og potetmel) i 4–6 min. på trinn 7 med vispen til det hele blir kremaktig.
- Sett så dreiebryteren på trinn 1 og bland inn det silte melet og potetmelet i porsjoner av ca. ½ til 1 minutt med èn skje av gangen.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

Rørt formkakedeig

Grunnoppskrift
3–4 egg
200–250 g sukker
1 klype salt
1 pk vaniljesukker eller skall av ½ sitron
200–250 g smør eller margarin (med romtemperatur)
500 g mel
1 pk bakepulver
125 ml melk
- Rør først alle ingrediensene i ½ minutt på trinn 1, deretter røres på trinn 3 i 5–4 minutter med rørepinnen.

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften.

Mørdeig

Grunnoppskrift
125 g smør (romtemperatur)
100–125 g sukker
1 egg
1 klype salt
litt skall av sitron eller vaniljesukker
250 g mel
evt. bakepulver
- Rør først alle ingrediensene i ½ minutt på trinn 1, deretter på trinn 3 i 2–3 min. med rørepinnen.

Fra og med 500 mel:
- Elt alle ingrediensene med eltekroken ca. ½ min. på trinn 1, deretter 3–4 min. på trinn 3.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

Gjærdeig

Grunnoppskrift
500 g mel
1 egg
80 g fett (romtemperatur)
80 g sukker
200–250 ml lunken melk
25 g gjær eller 1 pakke tørrgjærr
Skall av ½ sitron
1 klype salt

- Elt først alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1 med eltekroken, deretter elter du på trinn 3 i 3–6 minutter

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften.

Pastadeig

Grunnoppskrift
300 g mel
3 egg
etter behov 1–2 ss (10–20 g) kaldt vann

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. 3 til 5 minutter på trinn 3 til det dannes en deig.

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften.

Brøddeig

Grunnoppskrift
750 g mel
2 pakker tørrgjærr
2 ts salt
450–500 ml varmt vann
Elt først alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1 med eltekroken, deretter elter du på trinn 3 i 4–5 minutter

Majones

2 egg
2 ts sennep
¼ liter olje
2 ss sitronsaft eller eddik
1 klype salt
1 klype sukker
Ingrediensene bør ha samme temperatur.

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

Majonesen må brukes opp snart, da den ikke tåler lang lagring.

Honning pålegg

30 g smør (fra kjøleskapet, 7 °C)
190 g honning (fra kjøleskapet, 7 °C)

- Smøret skjæres i små stykker og helles ned i mikseren.
- Fyll på honning og mikse alt i 15 sek. på trinn 7.

Henvisning om avskaffing

Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2012/19/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

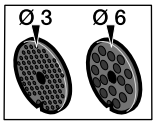
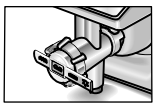
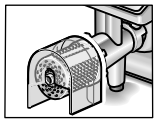
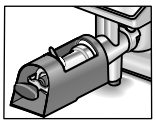
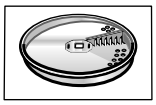
Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

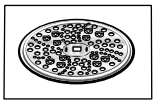
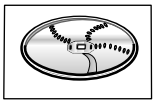
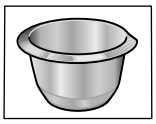
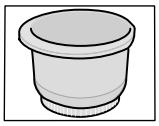
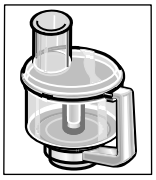
Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garantibetingelser

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

Ekstra tilbehør

	MUZ5ZP1 Sitruspresse	For pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.
	MUZ5CC1 Terningkutter	For skjæring av frukt og grønnsaker i jevnt store terninger
	MUZ5FW1 Kjøttkvern	For kutting av ferskt kjøtt for tilberedning av karbonader eller kjøttpudding.
	**MUZ45LS1** Innsats for hullskive fin (3 mm), grov (6 mm)	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Fin for tilberedning av postei eller mousse, grov for stekepølser og bacon.
	**MUZ45SV1** Forsats for sprøytebakst	For kjøttkvernen MUZ5FW1. Med metallsjablone for 4 forskjellige bakeformer.
	**MUZ45RV1** Raspepåsats	For kjøttkvernen MUZ5FW1. For riving av nøtter, mandler, sjokolade og tørkete rundstykker.
	**MUZ45FV1** Forsats for fruktpresse	For kjøttkvernen MUZ5FW1. For pressing og mosing av bærfrukt med unntak bringebær, tomater og nyper. Samtidig blir f.eks. stilkene og kjernene på solbær/rips automatisk fjernet.
	**MUZ45PS1** Pommes frites skive	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For skjæring av rå poteter for Pommes frites.
	MUZ45AG1 Asia grønnsaksskive	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.

	**MUZ45RS1** Riveskive grov	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumle.
	**MUZ45KP1** Skive for stekte potetkaker	For gjennomløpskutteren MUZ5DS1. For riving av rå poteter til “Rösti” og stekte potetkaker, for skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.
	**MUZ5ER2** Rustfri eltebolle i stål	I bollen kan det bearbeides opptil 750 g mel pluss ingredienser.
	**MUZ5KR1** Rørebolle av kunststoff	I bollen kan det bearbeides opptil 750 g mel pluss ingredienser.
	MUZ5MX1 Påsats for mikser av plast	For miksing av drikker, for mosing av frukt og grønnsaker, for tilberedning av majones, for kutting av frukt og nøtter, for knusing av isbiter.
	**MUZ5MM1** Multimikser	For å hakke urter, grønnsaker, epler og kjøtt, for å raspe gulrøtter, reddik og ost, for å rive nøtter og kald sjokolade.
	MUZ45XTM1	
	Påsats for maling	For å kutte små mengder av krydder (f.eks. pepper, karve, enebær, kanel, tørr anis, safran), korn (f.eks. hvete, hirse, linkorn), kaffe eller sukker.
	Mikser påsats	For kutting, hakking og blanding av grønnsaker (f.eks. gulrot, poteter, løk), frukt (f.eks. bananer, vær), ost (f.eks. sveitserost, parmesan), valnøtter, mandler, sjokolade, frossen frukt med blanding av kald eller varm væske (f.eks. melk, vann).

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

Endringer forbeholdes.

MUM57xx_de-ar.book Seite 95 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från BOSCH.
Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.
Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

Innehåll

För din säkerhet 95
Översiktsbilden 98
Montering och start 99
Rengöring och skötsel 102
Förvaring 103
Råd vid fel 103
Exempel på vad du kan göra med maskinen 104
Den gamla apparaten 105
Konsumentbestämmelser 105
Extra tillbehör 106

För din säkerhet

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår när apparaten inte används i enlighet med bruksanvisningen.
Denna apparat är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och eller som liknar ett husåll men inte är yrkesmässig. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder apparaten. Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Bearbeta inte mer än maximalt angiven mängd (se ”Exempel på vad du kan göra med maskinen”)! Detsamma gäller bearbetningstiderna.
Denna produkt är lämplig för att blanda, knåda och vispa livsmedel.
Den får inte användas för att bearbeta andra föremål resp. substanser.
När apparaten används tillsammans med av tillverkaren tillåtna tillbehör finns fler användningsområden.
Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör. Följ de anvisningar som följer med respektive extra tillbehör.
Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

⚠ Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.
Håll apparaten och sladden till den borta från barn.
Apparaten kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med användandet av apparaten.

MUM57xx_de-ar.book Seite 96 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Låt inte barn leka med apparaten.
Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på apparatens typskylt. Endast för användning i slutna rum.
Apparaten får inte användas om den eller sladden är skadad.
Se alltid till att sladden är utdragen ur vägguttaget när du inte har uppsikt över apparaten, när den ska monteras samman resp. tas isär eller rengöras.
Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner. Om sladden skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, service eller annan fackkunnig person. Detta för att undvika olyckor.
Reparationer på apparaten får endast utföras av service.

⚠ Säkerhetsanvisningar just för denna apparat

Risk för skador!
Risk för elektriska stötar!
Sätt inte stickkontakten i vägguttaget förrän du är klar med alla förberedelser för att kunna arbeta med maskinen.
Doppa aldrig motorstativet i vätska eller håll det under rinnande vatten.
Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck.
Rör inte den ställbara funktionsarmen när maskinen är igång. Vänta tills motorn står helt stilla.
Före byte av tillbehör eller delar av tillbehör som rör på sig när apparaten arbetar måste apparaten stängas av och sladden dras ut ur vägguttaget.
Maskinen får inte vara igång när ett verktyg/tillbehör ska sättas fast eller tas loss – apparaten fortsätter rotera ytterligare en liten stund sedan den stängts av.
Använd alltid strömvredet för att starta resp. stänga av apparaten.
När apparaten inte används ska stickkontakten vara utdragen ur vägguttaget.
Dra alltid först ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Risk för skada pga roterande verktyg!
Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång.
Ha alltid locket (12) på!
Stäng alltid av maskinen när du vill byta verktyg – drivuttaget och verktygen/tillbehören fortsätter rotera en kort stund sedan köksmaskinen stängts av.
Sväng inte upp funktionsarmen förrän maskinen står helt stilla.
Av säkerhetsskäl kan produkten endast användas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (5, 8).
Köksmaskinen ska vara avstängd och stickkontakten utdragen ur vägguttaget när grönsaksskäraren placeras på resp. lossas från drivuttaget. Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

MUM57xx_de-ar.book Seite 97 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Risk för skada pga vassa knivarna!
Var försiktig så att du inte skadar dig på den vassa kniven och skärytorna av riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!
Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna.

Risk för skada pga vassa knivarna/roterante drivuttag!
Stoppa aldrig ned fingrarna i den fastsätta mixern. Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla! Mixern måste vara helt ihopmonterad och ha locket på när den används.

Risk för skållskador!
När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Häll därför aldrig i mera än 0,5 liter het eller skummande vätska.

Viktigt!
Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.
Följ de anvisningar som följer med respektive extra tillbehör.
Använd bara ett verktyg resp. tillbör åt gången.

⚠ Förklaring av symbolerna på apparaten resp. tillbehören

Följ anvisningarna i bruksanvisningen.

Varning! Roterande kniv.

Varning! Roterande verktyg.
Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

Säkerhetssystem

Säkerhetsspärr
Se tabellen över olika arbetslägen för funktionsarmen
I **läge 1 och 3** går maskinen endast att starta när:
– när blandarskålen (11) sitter på uttaget och vridits fast och
– skyddslocket (8) sitter över mixeruttaget.

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

Säkerhetsspärr vid överbelastning
Om motorn stängs av när du använder mixern innebär det att överbelastningsskyddet aktiverats. En möjlig orsak kan vara att för stora mängder livsmedel bearbetas samtidigt.
Se avsnittet ”Råd vid fel” hur du ska göra om något av säkerhetssystemen aktiverats.

Obs! Bruksanvisningen gäller för flera varianter av maskinen (se även modellöversikt, **bild** Ⓜ). Denna apparat är underhållsfri.

Översiktsbilden

Vik först ut uppslaget med bilder. Bild Ⓐ

Motordel

1 Låsknapp för den ställbara funktionsarmen

2 Ställbar funktionsarm
Utrustad med funktionen Easy Armlift som gör det lätt att svänga upp funktionsarmen (se avsnittet ”Arbetslägen”).

3 Strömvred
När maskinen stängts av (läge **0/off**) körs maskinen automatiskt till optimalt läge för byte av verktyg.
0/off = Stop
M = Momentläge (så länge vredet hålls i det här läget arbetar apparaten med högsta varvtal).
Läge **1–7** = Hastigheter
1 = lågt vartal – långsamt,
7 = högt vartal – snabbt.

4 Kontrollampa
Lyser när apparaten används (strömvredet är i läge **M** eller **1–7**).
Blinkar när apparaten används på felaktigt sätt, när den elektroniska säkringen löses ut resp. när det blir fel på apparaten, se avsnittet ”Råd vid fel”.

5 Skyddslock till drivuttag
När du behöver ta bort skyddslocket över drivuttaget, tryck baktill på locket och ta av det.

6 Drivuttag för
– grönsaksskärare och
– citruspress (extra tillbehör *).
Skyddslocket ska sitta på uttaget när det inte används.

7 Drivuttag för verktyg (grovvisp, ballongvisp, degkrok) och köttkvarn (extra tillbehör *)

8 Skyddslock till drivuttaget för mixern

9 Drivuttag för mixer (extra tillbehör *)
Skyddslocket ska sitta på uttaget när det inte används.

10 Automatisk sladdupprullning

Blandarskålen med tillbehör

11 Blandarskål i rostfritt stål

12 Lock

Verktyg

13 Grovvisp ”Profi Flexi”

14 Ballongvisp ”Profi”

15 Degkrok med degavvisare

16 Tillbehörsväska
För förvaring av verktyg och skär- och rivskivor.

Grönsaksskärare

17 Påmatare

18 Lock med mataröppning

19 Riv- och skärskivor
19a Vändbar skärskiva ”Profi Supercut” – grov/fin
19b Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin
19c Rivskiva – medelfin
19d Rivskiva – grov *
19e Skärskiva för asiatiska rätter *

20 Skivhållare

21 Behållare med öppning nedtill

Mixern *

22 Mixerbägare

23 Lock

24 Tratt

* När ett tillbehör inte följer med leveransen kan det köpas av kundservice eller i fackhandeln.

Arbetslägen för funktionsarmen

Bild B

⚠ ***Var försiktig!***

Köksmaskinen får startas först när verktyg resp. tillbehör sitter fast i rätt drivuttag och funktionsarmen står i rätt läge. Se tabellen över olika arbetslägen för funktionsarmen.

Den ställbara funktionsarmen måste sitta stadigt i respektive arbetsläge före start.

Obs

Funktionsarmen är utrustad med funktionen ”Easy Armlift”, som gör det lätt att svänga upp funktionsarmen.

Ställ in funktionsarmens läge

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen.
  Stöd rörelsen med ena handen.
- Vrid funktionsarmen till önskat läge och kontrollera att den sitter fast i det läget.

Läge	Drivuttag	Verktyg/ tillbehör	Hastigheter
1	7		1–5
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		5–7

* När ballongvisp, grovvisp och degkrok ska sättas fast/tas bort; När mycket stora mängder ska fyllas på i blandarskålen.

Montering och start

⚠ ***Risk för skador!***

Sätt inte stickkontakten i vägguttaget förrän du är klar med alla förberedelser för att kunna arbeta med maskinen.

⚠ ***Var försiktig!***

Starta aldrig köksmaskinen förrän ett verktyg/ tillbehör sitter på plats.

Starta inte maskinen utan att det finns livsmedel i den.

Ställ aldrig grundmaskinen eller olika tillbehör på heta ytor. Tillbehören är inte lämpliga för mikrovågsugn.

- Rengör apparaten och alla tillbehör grundligt före första användningen, se avsnittet ”Rengöring och skötsel”.

Viktig avisning

I denna bruksanvisning finns en klisteretikett med riktvärden för arbetshastigheter för olika verktyg och tillbehör.
Vi rekommenderar att du fäster etiketten på maskinen (**bild C**).

Förberedelser

- Ställ maskinen på plant, rent och torrt underlag.
- Dra ut sladden till önskad längd (max. 100 cm) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt; sladden stannar då i det läget (**bild D**).
- Om du drog ut sladden för långt:
  Dra lätt i sladden och låt den rullas tillbaka till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i sladden och släpp den sedan långsamt så att den stannar.

Obs!

Vik inte sladden i skarpt veck.

Skjut inte in sladden för hand i maskiner med automatisk sladdvinda. Om sladden skulle fastna, dra då ut den i sin helhet och låt den sedan rulla in av sig själv.

- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

Blandarskål och verktyg

Risk för skada pga roterande verktyg

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång. Ha alltid locket (12) på! Stäng alltid av maskinen när du vill byta verktyg – drivuttaget och verktygen/tillbehören fortsätter rotera en kort stund sedan köksmaskinen stängts av. Sväng inte upp funktionsarmen förrän maskinen står helt stilla. Av säkerhetsskäl får maskinen endast startas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (5, 8).

Var försiktig!

Använd blandarskålen endast ihop med denna köksmaskin.

Grovvisp ”Profi Flexi” (13)

för att blanda pajdeg och saftig, tung sockerkaka

Ballongvisp ”Profi” (14)

för att vispa grädde, äggvita och sockerkakssmet.

Degkrok (15)

för att blanda och knåda jäsdegar och tyngre degar och för att vända ner ingredienser som inte ska hackas sönder (t.ex. russin, chokladknappar).

Viktigt att veta om hur ballongvispen ska användas Bild E

Ballongvispen bör nästan vidröra blandarskålens botten för att ingredienserna ska blandas optimalt. Om den inte gör det kan höjden på ballongvispen justeras på följande sätt:

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **2**.

- Sätt fast ballongvispen i drivuttaget och kontrollera att den fastnar.
- Håll fast ballongvispen och lossa den genom att vrida muttern med den fasta nyckeln (SW 8).
- Vrid vispen tills höjden blir den rätta:
  - vrida medurs: vispen höjs
  - vrida moturs: vispen sänks
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **1**.

Kontrollera ballongvispens läge och justera höjden om det behövs.
- När höjden är den rätta, tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **2**.

- Håll fast ballongvispen och dra åt muttern ordentligt genom att vrida den moturs med hjälp av den fasta nyckeln (SW 8).

Så sätts verktygen och blandarskålen fast Bild F

- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **2**.

- Sätt fast blandarskålen genom att:
  - luta den nedåt mot dig och ställa den på plattan,
  - vrid fast den moturs till stoppet.
- Beroende på vad som ska bearbetas, sätt i grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivuttaget och kontrollera att den fastnar.

  Obs!

  När du använder degkroken måste degavvisaren vridas så att degkroken kan fastna (**bild E-4b**).
- Häll ingredienserna i blandarskålen.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **1**.

- Sätt locket på blandarskålen.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

Vi rekommenderar:

- Grovvisp ”Profi Flexi”:
  blanda först på hastighet 1–2, därefter på hastighet 3–5 efter behov
- Ballongvisp ”Profi”:
  Använd hastighet 7, blanda ner ingredienser i läge 1
- Degkrok:
  Börja blanda på hastighet 1, knåda på hastighet 3

Så här fyller du på med mera ingredienser

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen i locket.
  eller
- Ta bort locket.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **2**.

- Fylla på ingredienserna.

MUM57xx_de-ar.book Seite 101 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Efter arbetet

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Ta bort locket.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **2**.

- Lossa verktyget från drivuttaget.
- Ta bort blandarskålen.
- Rengör alla delar, se avsnittet ”Rengöring och skötsel”.

Grönsaksskärare

Risk för skador!

Var försiktig så att du inte skadar dig på den vassa kniven och skärytorna av riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!
Köksmaskinen ska vara avstängd och stickkontakten utdragen ur vägguttaget när grönsaksskäraren placeras på resp. lossas från drivuttaget.
Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

Obs!

Grönsaksskäraren får endast användas helt ihopmonterad. Grönsaksskäraren måste monteras ihop innan den placeras på drivuttaget.
Grönsaksskäraren får bara användas i de anvisade arbetslägena.

Överbelastningsskydd **Bild C**

För att förhindra att grönsaksskäraren överbelastas och därmed skadar köksmaskinen är grönsaksskärarens drivaxel försedd med en skåra (överbelastningsskydd).
Om motorn överbelastas bryts drivaxeln av på detta ställe. Ny skivhållare med drivaxeln finns att köpa hos service.

Vändbar skärskiva ”Profi Supercut” – grov/fin

för att skära frukt och grönsaker.
Bearbeta i läge 5.
Beteckning på den vändbara skärskivan:
”Grob” för sida som skär tjocka skivor
”Fein“ för tunna skivor

Obs!

Den vändbara skärskivan är inte lämplig för att skära hårdost, bröd, småfranska eller choklad. Kokt potatis med fast konsistens skärs först när de kallnat.

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

för att riva och strimla grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost).
Bearbeta på hastighet 3 eller 4.
Beteckning på den vändbara rivskivan:
”2” för grovrivet
„4” för finrivet

Obs!

Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig att riva nötter med. Mjuk ost rives alltid med den grova sidan på läge 7.

Rivskiva – medelfin

lämplig för att riva råa potatisar, hård ost (t.ex. parmesanost), kall choklad och nötter.
Bearbeta i läge 7.

Obs!

Denna rivskiva är inte lämplig för att riva ost, t.ex. Herrgård och Grevé och mjukare ostsorter.

Rivskiva – grov

för att riva rå potatis t.ex. till raggmunkar och kroppkakor.
Bearbeta i läge 7.

Skärskiva för asiatiska rätter

Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.
Bearbeta i läge 5.

Använda grönsaksskäraren **Bild H**

- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **2**.

- Sätt fast blandarskålen genom att:
  – luta den nedåt mot dig och ställa den på plattan,
  – vrid fast den moturs till stoppet.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **3**.

- Lossa skyddslocket från uttaget för grönsaksskäraren (**bild H-5a**).
- Håll fast skivhållaren nedtill och kontrollera att de båda spetsarna pekar uppåt.
- Placera önskad skär- eller strimmelskiva försiktigt på skivhållarens spetsar (**bild H-6a**). Om skivan är vändbar, kontrollera att önskad sida pekar uppåt.
- Fatta skivhållaren upptill och placera den i grönsaksskäraren (**bild H-6b**).
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid medurs tills det sitter fast.
- Placera grönsaksskäraren på drivuttaget enligt **bild H-8** och vrid medurs tills den sitter fast.

- Vrid strömbrytaren till rekommenderat läge.
- Lägg det livsmedel som ska bearbetas i påfyllningsröret och tryck ned med påmataren.

Obs!

Lägg inte för mycket samtidigt i matarröret så att det blir stopp i den nedre öppningen.

Tips: Stoppa i hela knippen när skivgodset är tunt så blir skivningsresultatet jämnare.

Obs! Om det du bearbetar skulle fastna i grönsaksskäraren, stäng då först av köksmaskinen, dra sedan ut stickkontakten ur vägguttaget och vänta till maskinen står helt stilla. Lyft sedan av locket till grönsaksskäraren och töm matarröret.

Efter arbetet

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Lyft sedan av locket till grönsaksskäraren och töm matarröret.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Lyft ut skivhållaren tillsammans med skivan. Lyft bort drivaxeln och skivan. Tryck med fingret underifrån mot drivaxeln (**bild J**).
- Rengör alla delar.

Mixer

Risk för skada pga vassa knivarna/ roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den fastsätta mixern. Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla! Mixern måste vara helt ihopmonterad och ha locket på när den används.

Risk för skållskador!

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Häll därför aldrig i mera än 0,5 liter het eller skummande vätska.

Obs!

Mixern kan skadas! Mixa aldrig djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar).
Starta aldrig en tom mixer.

Så här använder du mixern **Bild K**

- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge **4**.
- Ta bort skyddslocket från det drivuttag som är avsett för mixern.
- Ställ mixerbägaren på drivuttaget (markeringen på bägaren ska vara riktad mot markeringen på motorstativet) och vrid moturs till stoppet.
- Fylla på ingredienserna.
  Max. mängd flytande vätska = 1,25 Liter;
  Max. mängd skummande eller het vätska = 0,5 liter; torra ingredienser = 50 till 100 gram;
- Sätt på locket och vrid fast moturs i mixerhandtaget tills det fastnar. Locket måste sitta fast på rätt sätt.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

Om du behöver fyll på med mera ingredienser (bild K-8)

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Lossa locket och fyll på ingredienser

eller

- torra ingredienser: Ta bort tratten och fyll sakta på genom påfyllnadsöppningen

eller

- flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

Efter arbetet

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Vrid mixern medurs och ta av den.

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel

Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparatens yta kan skadas.

Rengöra motordelen

Risk för elektriska stötar!

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.
Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motorstativet och skyddslocken med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka ordentligt torrt.

Rengöra blandarskålen och verktygen

Blandarskålen och verktygen kan rengöras i diskmaskin.
Ställ plastdetaljer på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem!

Rengöra grönsaksskäraren

Alla delar som hör till grönsaksskäraren går att rengöra i diskmaskin.

Tips! För att ta bort röd beläggning sedan du t.ex. bearbetat morötter, gör så här: Gnid med några droppar matolja så går beläggningen bort (gnid inte riv- och skärskivorna).
Diska därefter grönsaksskäraren.

Rengöra mixern

Risk för skada pga vassa knivarna!

Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna.

Mixerbägaren, locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.

Tips: När du bearbetat vätskor räcker det ofta att rengöra mixern utan att lyfta av den från grundmaskinen. Häll lite vatten med en droppe handdiskmedel i mixern medan den sitter på köksmaskinen. Fäst locket och låt maskinen gå på hastighet M under några sekunder.
Häll sedan bort vattnet och skölj ur med rent vatten.

Viktig avisning

Rengör vid behov tillbehörsväskan. Inuti väskan finns anvisningar för rengöring. Följ dem.

Förvaring

Risk för skador!

När apparaten inte används ska stickkontakten vara utdragen ur vägguttaget.

Bild L

- Förvara verktyg och riv- och skärskivor i tillbehörsväskan.
- Tillbehörsväskan förvaras i blandarskålen.

Råd vid fel

Risk för skador!

Dra alltid först ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Obs

Om apparaten används på felaktigt sätt, om de elektroniska säkringarna utlöses eller det blir fel på apparaten så markeras detta genom att kontrollampan blinkar.

Den ställbara funktionsarmen måste sitta stadigt i respektive arbetsläge före start.

Försök i första hand åtgärda problemet med hjälp av nedanstående anvisningar.

Fel

Apparaten startar inte.

Gör så här

- Kontrollera att det finns el i vägguttaget.
- Kontrollera att stickkontakten sitter fast på rätt sätt i vägguttaget.
- Kontrollera funktionsarmen. Har du ställt den i rätt läge? Sitter den ordentligt fast i det läget?
- Kontrollera att mixern resp. blandarskålen sitter fast ordentligt.
- Sätt locket på mixern och vrid fast det till stoppet.
- Sätt skyddslock på de drivuttag som inte används.
- Säkerhetsspärren har aktiverats. Vrid till läge 0/off och därefter tillbaka till önskad hastighet.

Fel

Köksmaskinen stänger av sig under arbetet.
Överbelastningsskyddet har aktiverats.
För många livsmedel har bearbetats samtidigt.

Gör så här

- Stäng av köksmaskinen.
- Bearbeta mindre mängd livsmedel. Bearbeta inte mer än maximalt angiven mängd (se ”Exempel”)!

Fel

Du har råkat trycka på låsknappen medan maskinen var igång. Drivarmen går uppåt. Motorn stängs av men blir inte stående i det läge där verktyget/redskapet kan sättas fast eller tas loss.

Gör så här

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Sväng upp drivarmen till läge **1**.
- Starta köksmaskinen (hastighet 1).
- Stäng åter av köksmaskinen. Verktyget blir stående i det läge där verktyget/redskapet kan sättas fast eller tas loss.

MUM57xx_de-ar.book Seite 104 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Fel
Mixern startar inte eller stannar under arbetet, motorn ”brummar”. Kniven har fastnat.
Gör så här
- Stäng av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Ta bort mixerbägaren och avlägsna det som fastnat i knivarna.
- Sätt tillbaka mixern.
- Starta maskinen.

Viktig avisning
Vänd dig till service om felet inte går att åtgärda.

Exempel på vad du kan göra med maskinen

Vispgrädde

100 g–600 g
- Använd ballongvispen. Vispa grädden 1½–4 min i läge 7 (beroende på mängd och konsistens).

Vispa äggvita

1–8 äggvitor
- Vispa äggvitorna 4–6 min på hastighet 7. Använd ballongvispen.

Sockerkaka/tårtbotten

Grundrecept
2 ägg
2–3 msk hett vatten
100 g socker
1 pkt vaniljsocker
70 g vetemjöl
70 g potatismjöl
1 tsk bakpulver
- Vispa ingredienserna (ägg, vatten, socker och vaniljsocker) ca 4–6 min i läge 7 till skum. Använd ballongvispen.
- Blanda samman vetemjöl, potatismjöl och bakpulver. Vrid till hastighet 1, fyll på mjölblandningen skedvis och blanda ned under ca ½–1 min.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Saftig sockerkaka

Grundrecept
3–4 ägg
200–250 g socker
1 krm salt
1 pkt vaniljsocker eller skalen av en ½ citron
200–250 g smör eller margarin (rumsvarmt)
500 g vetemjöl
1 pkt bakpulver
125 ml mjölk
- Blanda alla ingredienser ca. ½ minut på hastighet 1, fortsätt därefter blanda ytterligare 3–4 min på hastighet 5. Använd grovvispen eller degkroken.

Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet

Mördeg

Grundrecept
125 g smör (rumsvarmt)
100–125 g socker
1 ägg
1 krm salt
1 tsk vaniljsocker
250 g vetemjöl
1 tsk bakpulver
- Använd grovvispen. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare ca 2–3 min på hastighet 3.

Om receptet innehåller 500 g vetemjöl (maxmängden):
- Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min i läge 1, fortsätt därefter ytterligare ca 3–4 min i läge 3.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Deg

Grundrecept
500 g vetemjöl
1 ägg
80 g fett (rumsvarmt)
80 g socker
200–250 ml fingervarm mjölk (37 °C för färsk jäst; ca 40 °C för torrjäst, se förpackningen)
25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst
Skalet från en halv citron
1 krm salt

- Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare ca 3–6 min på hastighet 3.

Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet

Nudeldeg

Grundrecept
300 g vetemjöl
3 ägg
efter behov 1–2 msk (10–20 g) kallt vatten

- Bearbeta alla ingredienser ca 3–5 minuter på hastighet 3 till en deg.

Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet

Vetebrödsdeg

Grundrecept
750 g vetemjöl
2 pkt torrjäst
2 tsk salt
450–500 ml varmt vatten
Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare ca 4–5 min på hastighet 3.

Majonnäs

2 ägg
2 tsk senap
¼ l matolja
2 msk citronsaft eller vinäger
1 krm salt
1 krm socker
Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda några sekunder ingredienserna (utom matoljan) på hastighet 3 eller 4.
- Öka till hastighet 7 och häll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda till jämntjock konsistens.

Majonnäsen konsumera snart, förvara inte för länge.

Honungspålägg

30 g smör (kylskåpskallt, 7 °C)
190 g honung (kylskåpskallt, 7 °C)

- Skär smöret i små bitar och lägg i mixern.
- Tillsätt honung och banda i läge 7 under 15 sekunder.

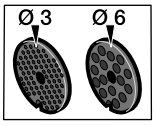
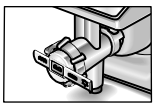
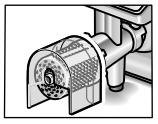
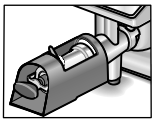
Den gamla apparaten

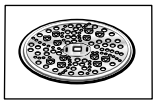
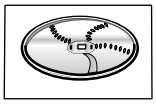
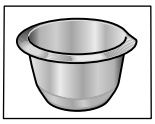
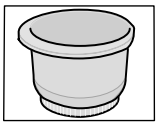
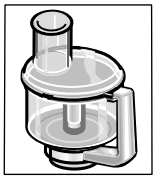
Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2012/19/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU. Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Extra tillbehör

	MUZ5ZP1 Citruspress	För att pressa ut saft ur apelsiner, citroner och grapefrukt.
	MUZ5CC1 Tärningsskivare	För att skära frukt och grönsaker i lika stora tärningar
	MUZ5FW1 Köttkvarn	För att bearbeta färskt kött till råbiff och köttfärs.
	**MUZ45LS1** Hålskivor fin (3 mm), grov (6 mm)	Till köttkvarn MUZ5FW1. Hålskiva fin till pastejer och olika smörgåspålägg, grov till korv och fläsk.
	**MUZ45SV1** Kakspritsmunstycke	Till köttkvarn MUZ5FW1. Med mall i metall för 4 olika typer för att forma kakor.
	**MUZ45RV1** Rivtillsats	Till köttkvarn MUZ5FW1. För att riva nötter, mandel, choklad och torkat bröd.
	**MUZ45FV1** Passertillsats	Till köttkvarn MUZ5FW1. För att göra mos av bärfrukter utom hallon, tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt av med stjälk och kärna.
	MUZ45PS1 Pommes frites-skiva	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att skära rå potatis till pommes frites-stavar.
	MUZ45AG1 Skärskiva för asiatiska rätter	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

	**MUZ45RS1** Rivskiva grov	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att riva rå potatis t.ex. till raggmunkar och kroppkakor.
	**MUZ45KP1** Skärskiva för röst och rårakor	Till grönsaksskärare MUZ5DS1. För att riva rå potatis till rösti och rårakor, även för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.
	**MUZ5ER2** Blandarskål i rostfritt stål	Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.
	**MUZ5KR1** Plastblandarskål	Blandarskålen rymmer upp till 750 g vetemjöl plus ingredienser.
	MUZ5MX1 Mixer i slagfast plast	För att blanda drycker, göra puré av frukt och grönsaker, bereda majonnäs, finfördela frukt och nötter, krossa isbitar.
	**MUZ5MM1** Matberedartillsats	Används för att hacka kryddor, grönsaker, äpplen och kött, strimla morötter och rättika, riva osten, nötter och kall choklad.
	MUZ45XTM1	
	Kvarn	För att finfördela små mängder kryddor (t.ex. peppar, spiskummin, enbär, kanel, anis, saffran), säd (t.ex. vete, hirs, linfrö), kaffe eller socker.
	Mixer	För att finfördela, hacka och blanda grönsaker (t.ex. morötter, potatis, gul lök), frukt (t.ex. bananer, bär), ost (t.ex. Emmentaler, Parmesan), valnötter, mandel, choklad, fryst frukt under tillsättande av lämplig kall eller varm vätska (t.ex. mjölk, vatten).

Om ett extra tillbehör inte medföljer leveransen finns det att köpa i fackhandeln eller hos service.

Rätten till ändringar förbehålles.

Onneksi olkoon valintasi on BOSCH.
Uusi hankintasi on nykyaikainen ja laadukas kodinkone.
Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Sisältö

Turvallisuusasiaa 108
Laitteen osat 111
Käyttö 112
Puhdistus 115
Säilytys 116
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle 116
Käyttöohjeita 117
Kierrätysohjeita 118
Takuuehdot 118
Lisävaruste 119

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.
Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.
Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä (katso »Käyttöohjeita«)!
Laite soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn. Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää laitetta myös muihin käyttötarkoituksiin.
Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa. Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.
Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

⚠ Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.
Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.
Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.
Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.
Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.
Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.
Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

⚠ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara
Sähköiskun vaara!
Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.
Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä juoksevan veden alla.
Älä käytä höyrypuhdistinta.
Älä muuta varren asentoa virran ollessa kytkettynä koneeseen.
Odota, että moottori on pysähtynyt.
Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.
Vaihda varuste/lisävaruste vain moottorin ollessa pysähdyksissä – moottori toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen.
Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.
Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.
Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!
Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Työskentele vain kannen (12) ollessa paikallaan.
Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon.
Siirrä varsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt.
Laite toimii turvallisuussyistä vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (5, 8).
Kiinnitä/irrota vihannesleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta. Älä laita sormia täyttösuppiloon.

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!
Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!
Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!
Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!
Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.
Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.

Palovamman vaara!
Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

Tärkeää!
Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa. Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.
Käytä samanaikaisesti vain yhtä varustetta tai lisävarustetta.

⚠ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset

Noudata käyttöohjeita.

Varoitus! Pyörivä terä.

Varoitus! Pyörivä varuste.
Älä tartu täyttöaukkoon.

Turvajärjestelmät

Käynnistyssuoja
Katso taulukko »Käyttöasennot«
Koneen voi käynnistää vain **asennoissa 1 ja 3**:
– kun kulho (11) on paikallaan ja napsahtanut kiinni ja
– tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi (8) on asetettu paikalleen.

Uudelleenkäynnistymissuoja
Sähkökatkon sattuessa kone jää päälle, mutta moottori ei käynnisty, kun sähköt taas kytkeytyvät päälle. Aseta valitsin ensin asentoon **0/off** ja käynnistä sitten kone.

Ylikuormitussuoja
Jos moottori kytkeytyy käytön aikana itsestään pois päältä, on ylikuormitussuoja aktivoitunut. Syynä saattaa olla, että on käsitelty samanaikaisesti suurempia määriä aineksia.
Katso kappaleesta »Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle« miten on toimittava, jos turvajärjestelmä aktivoituu.

MUM57xx_de-ar.book Seite 111 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, **kuva M**). Laite on huoltovapaa.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut **Kuva A**

Peruslaite

1 Avaamispainike

2 Kääntyvä varsi
»Easy Armlift«-toiminnon avulla varsi liikkuu ylöspäin (katso »Käyttöasennot«).

3 Valitsin
Kun pysäytät laitteen (asento **0/off**), se asettuu automaattisesti optimaaliseen asentoon varusteiden vaihtamista varten.
0/off = seis
M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.
Nopeusalueet **1–7**, käyttönopeudet:
1 = alhainen käyttönopeus – hidas,
7 = suuri käyttönopeus – nopea.

4 Toiminnan näyttö
Valo palaa laitteen ollessa toiminnassa (valitsin asennossa **M** tai **1–7**).
Valo vilkkuu, jos laitetta käytetään väärin, jos elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, katso kappale »Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle«.

5 Käyttöliitännän suojakansi
Irrota käyttöliitännän suojakansi painamalla sitä takaosasta ja poista kansi.

6 Käyttöliitäntä
– vihannesleikkurille ja
– sitruspusertimelle (lisävaruste *).
Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

7 Käyttöliitäntä varusteille (pallovispilä, vispilä, taikinakoukku) ja lihamyllylle (lisävaruste *)

8 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi

9 Tehosekoittimen käyttöliitäntä (lisävaruste *)
Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

10 Johto kelautuu automaattisesti paikoilleen

Kulho varusteineen

11 Teräskulho

12 Kansi

Varusteet

13 Vispilä »Profi Flexi«

14 Profi pallovispilä

15 Taikinakoukku, jossa on taikinanohjain

16 Varustelaukku
Varusteiden ja hienonnusterien säilyttämiseen.

Vihannesleikkuri

17 Syöttöpainin

18 Kansi, jossa on täyttösuppilo

19 Hienonnusterät
19a Käännettävä viipalointiterä »Profi Supercut« – karkea/hieno
19b Käännettävä raastinterä – karkea/hieno
19c Raasteterä – keskihieno
19d Raasteterä – karkea *
19e Wokkivihannesterä *

20 Teränpidike

21 Runko ja poistoaukko

Tehosekoitin *

22 Kulho

23 Kansi

24 Suppilo

---

* Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.

Käyttöasennot Kuva B

⚠ ***Huom.!***

Käytä konetta vain, kun varuste/lisävaruste on kiinnitetty seuraavan taulukon mukaisesti oikeaan käyttöliitäntään ja paikkaan ja se on oikeassa käyttöasennossaan.

Kääntyvän varren tulee napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.

i **Huomautus**

Varressa on »Easy Armlift«-toiminto, jonka avulla varsi kääntyy helpommin ylös.

Käyttöasennon säätö:

- Paina avaamispainiketta ja vaihda varren asento.
  Käytä apuna kättä.
- Siirrä varsi haluamaasi asentoon niin, että se napsahtaa kiinni.

Asento	Käyttö-liitäntä	Työväline/ varusteet	Käyttönopeudet
1	7		1–5 1–7 1–3
2	7	*	–
3	6	 	3–7 3–5
4	9 7	 	5–7 5–7

* Vispilän, pallovispilän ja taikinakoukun kiinnitys/irrotus; Suurempien määrien lisääminen.

Käyttö

⚠ ***Loukkaantumisvaara***

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

⚠ ***Huom.!***

Käytä konetta vain, kun lisävaruste/varuste on käyttöasennossaan.

Älä käynnistä konetta ilman varustetta.

Älä altista konetta ja varustetta lämmönlähteille. Osat eivät sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

- Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale »Puhdistus«.

i **Tärkeä ohje**

Käyttöohjeessa on tarra, jossa on annettu koneen työnopeuden viitearvot käytettäessä varustetta tai lisävarustetta.
Suositus: kiinnitä tarra koneeseen (**kuva C**).

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä yhdellä vedolla liitäntäjohtoa ulos haluamasi määrä (max. 100 cm) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukittuu (**kuva D**).
- Kun johto on liian pitkä:
  Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelautua sopivan mittaiseksi. Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukittuu.

Huom.!

Varo, ettei johto kierry sisääntyönnettäessä. Kun koneessa on automaattinen johdonkelaus, älä työnnä johtoa sisään käsin. Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelautua paikalleen.

- Laita pistotulppa pistorasiaan.

Kulho ja varusteet

Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Työskentele vain kannen (12) ollessa paikallaan.
Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon. Siirrä varsi toiseen asentoon vasta sitten, kun varuste on pysähtynyt.
Laitetta saa turvallisuussyistä käyttää vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (5, 8).

Huom.!
Käytä kulhoa vain tämän laitteen kanssa.

Vispilä »Profi Flexi« (13)

sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan

Profi pallovispilä (14)

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan

Taikinakoukku (15)

vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut)

Tärkeä pallovispilän käyttöön liittyvä ohje Kuva E

Pallovispilän on lähes kosketettava kulhon pohjaa, jotta ainekset sekoittuvat optimaalisesti. Jollei, niin säädä pallovispilän korkeus seuraavasti:

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.

- Napsauta pallovispilä kiinni käyttöliitäntään.
- Pidä kiinni pallovispilästä ja avaa mutteri kääntämällä sitä kiintoavaimella (SW 8) myötäpäivään.
- Säädä pallovispilän korkeus sopivaksi kääntämällä vispilää:
  – käännä myötäpäivään: ylöspäin
  – käännä vastapäivään: alaspäin
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **1**.

Tarkista pallovispilän korkeus, korjaa tarvittaessa.

- Kun korkeus on säädetty oikein, paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.

- Pidä kiinni pallovispilästä ja kiristä mutteri kääntämällä sitä kiintoavaimella (SW 8) vastapäivään.

Kulhon ja varusteiden käyttö Kuva F

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.

- Kiinnitä kulho:
  – Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas,
  – käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.
- Kiinnitä sopiva varuste – vispilä, pallovispilä tai taikinakoukku –, niin että se lukittuu käyttöliitäntään.

  Ohje:
  Käännä taikinakoukun taikinanohjainta, kunnes taikinakoukku pystyy lukkiutumaan (**kuva E-4b**).
- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **1**.

- Laita kansi paikalleen.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Suositus:

– Vispilä »Profi Flexi«:
sekoita ensin nopeudella 1–2, sitten nopeudella 3–5 tarpeen mukaan
– Profi pallovispilä:
nopeus 7, ainesten sekoittaminen nopeudella 1
– Taikinakoukku:
sekoita ensin nopeudella 1, vaivaa nopeudella 3

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Lisää ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.
  tai
- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.

- Täytä ainekset.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.

- Irrota varuste käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Vihannesleikkuri

Loukkaantumisvaara

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
Kiinnitä/irrota vihannesleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.
Älä laita sormia täyttösuppiloon.

Huom.!
Käytä vihannesleikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa ensin vihannesleikkuri.
Käytä vihannesleikkuria vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Ylikuormitussuoja **Kuva C**

Vihannesleikkurin käyttöakselissa on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta vihannesleikkurin ylikuormittuessa. Käyttöakseli murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa.
Uuden teränpidikkeen ja käyttöakselin voi tilata huoltopalvelusta.

Käännettävä viipalointiterä »Profi Supercut« – karkea/hieno

viipaloi hedelmät ja kasvikset. Käyttönopeus 5.
Käännettävän viipalointiterän merkinnät:
»Grob« (karkea) paksuille viipaleille
»Fein« (hieno) ohuille viipaleille

Huom.!
Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).
Käyttönopeus 3 tai 4.
Käännettävän raastinterän merkinnät:
»2« karkealle raasteelle
»4« hienolle raasteelle

Huom.!
Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella nopeudella 7.

Raasteterä – keskihieno

raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäähdytetyn suklaan ja pähkinät.
Käyttönopeus 7.

Huom.!
Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

Raasteterä – karkea

raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.
Käyttönopeus 7.

Wokkivihannesterä

Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.
Käyttönopeus 5.

Vihannesleikkurin käyttö **Kuva H**

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Kiinnitä kulho:
  - Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas,
  - käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **3**.
- Irrota vihannesleikkurin käyttöliitännän suojakansi (**kuva H-5a**).
- Pidä kiinni teränpidikkeen alaosasta, samalla molempien kärkiosien tulee olla ylöspäin.
- Aseta haluamasi viipalointi- tai raastinterä varovasti paikalleen teränpidikkeen kärkiosien päälle (**kuva H-6a**).
  Kun käytät käännettävää terää, varmista että tarvitsemasi käyttöpuoli on ylöspäin.
- Tartu teränpidikkeeseen sen yläpäästä ja aseta paikalleen runkoon (**kuva H-6b**).
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Aseta vihannesleikkuri käyttöliitännän päälle kuten **kuvassa H**-*8* ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Valitse suositeltu nopeus:
- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä sisäänpäin syöttöpainimella.

Huom.!
Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.
Vinkki: Kun hienonnettavat ainekset ovat ohuita, käsittele ne nipuittain, niin saat tasaisemman lopputuloksen.
Ohje: Jos ainekset juuttuvat kiinni vihannesleikkuriin, katkaise virta yleiskoneesta, irrota pistotulppa pistorasiasta, odota että moottori pysähtyy, poista vihannesleikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

Käytön jälkeen
- Pysäytä kone valitsimesta.
- Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista teränpidike ja terä painamalla sormella käyttöakselia vasten alhaaltapäin (**kuva J**).
- Puhdista osat.

Tehosekoitin

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt! Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.
Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.

Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia.
Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

Huom.!
Tehosekoitin voi vaurioitua.
Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja).
Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Tehosekoittimen käyttö **Kuva K**

- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi asentoon **4**.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta tehosekoittimen kulho paikoilleen (kahvan merkki ja peruskoneen merkki kohdakkain) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.
  Maksimimäärä nesteitä = 1,25 litraa; maksimimäärä vaahtoavia tai kuumia nesteitä = 0,5 litraa; optimaalinen käsittelymäärä, kiinteitä aineksia = 50–100 grammaa;
- Aseta kansi paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti tehosekoittimen kahvassa. Kannen tulee napsahtaa kiinni.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Ainesten lisääminen (kuva K-8)
- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset

tai
- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta

tai
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen
- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota tehosekoitin myötäpäivään kääntäen.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus

Huom.!
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Peruskoneen puhdistus

Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.
Älä käytä höyrypuhdistinta.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone ja käyttöliitäntöjen suojakannet puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus
Kulho ja varusteet ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Vihannesleikkurin puhdistus
Voit pestä vihannesleikkurin kaikki osat astianpesukoneessa.
Vinkki: Esimerkiksi raastetuista porkkanoista lähtee punaista väriä, jonka voit pyyhkiä pois vihannesleikkurista (ei hienonnusteristä) liinalla ja muutamalla tipalla ruokaöljyä.
Huuhtele sitten vihannesleikkuri.

Tehosekoittimen puhdistus

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Tehosekoittimen kulho, kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä.
Vinkki: Nesteiden käsittelyn jälkeen voit usein puhdistaa tehosekoittimen myös irrottamatta sitä koneesta. Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (nopeudella M). Kaada pesuvesi pois ja huuhtele tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tärkeä ohje
Puhdista tarvittaessa varustelaukku. Noudata laukussa olevia puhdistusohjeita.

Säilytys

Loukkaantumisvaara

Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.

Kuva L
- Säilytä varusteita ja hienonnusteriä varustelaukussa.
- Säilytä varustelaukkua kulhossa.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Loukkaantumisvaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Huomautus
Jos käytät laitetta väärin, jos elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, niin toiminnan näytön valo alkaa vilkkua.

Kääntyvän varren tulee napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.
Yritä poistaa häiriö ensin seuraavien ohjeiden avulla.

Toimenpide
Laite ei käynnisty.
Toimenpide
- Tarkista virransaanti.
- Tarkista pistotulppa.
- Tarkista varsi. Onko se oikeassa asennossa? Onko se napsahtanut kiinni?
- Käännä tehosekoitin tai kulho vasteeseen asti.
- Aseta tehosekoittimen kansi paikalleen ja käännä vasteeseen asti.
- Kiinnitä suojakansi käyttämättömien käyttöliitäntöjen päälle.
- Uudelleenkäynnistysmissuoja on aktivoitunut. Aseta valitsin asentoon 0/off ja sitten takaisin haluamaasi asentoon.

Toimenpide
Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä.
Ylikuormitussuoja on aktivoitunut.
Käsiteltäviä aineksia oli liian paljon.
Toimenpide
- Katkaise virta koneesta.
- Pienennä käsiteltävien ainesten määrää. Älä ylitä maksimimääriä (katso »Käyttöohjeita«)!

Toimenpide
Käytön aikana painettiin vahingossa avaamispainiketta. Varsi kääntyy ylös.
Moottori kytkeytyy pois päältä, mutta laite ei pysähdy varusteiden vaihtoasentoon.
Toimenpide
- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta varsi asentoon **1**.
- Käynnistä kone (tehoalue 1).
- Katkaise taas virta koneesta. Varuste pysähtyy varusteiden vaihtoasentoon.

Toimenpide
Tehosekoitin ei toimi tai pysähtyy käytön aikana, moottori »hurisee«. Terä on jumittunut.
Toimenpide
- Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin ja poista este.
- Aseta tehosekoitin takaisin paikalleen.
- Käynnistä kone.

Tärkeä ohje
Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käyttöohjeita

Kermavaahto

100 g–600 g

- Vatkaa kerma vaahdoksi pallovispilällä 1½–4 minuutin ajan nopeudella 7 – kermamäärän ja-laadun mukaan.

Valkuaisvaahto

1–8 kananmunan valkuaista

- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi pallovispilällä 4–6 minuutin ajan nopeudella 7.

Sokerikakkutaikina

Perusohje
2 munaa
2–3 rkl kuumaa vettä
100 g sokeria
1 tl vaniljasokeria
70 g jauhoja
70 g tärkkelysjauhoa
mahd. leivinjauhetta

- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) pallovispilällä vaahdoksi noin 4–6 minuutin ajan nopeudella 7.
- Käännä valitsin asentoon 1 ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikka kerrallaan ja sekoita noin ½–1 minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje
3–4 munaa
200–250 g sokeria
ripaus suolaa
1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori
200–250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
500 g jauhoja
1 tl leivinjauhetta
125 ml maitoa

- Sekoita vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Murotaikina

Perusohje
125 g voita (huoneenlämpöistä)
100–125 g sokeria
1 muna
ripaus suolaa
hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
250 g jauhoja
mahd. leivinjauhetta

- Vaivaa vispilällä tai taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 2–3 minuuttia nopeudella 3.

500 g jauhoja tai enemmän:

- Vaivaa aineksia taikinakoukulla noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 3.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Hiivataikina

Perusohje
500 g jauhoja
1 muna
80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)
80 g sokeria
200–250 ml haaleaa maitoa
25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa
½ sitruunan kuori
ripaus suolaa

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–6 minuuttia nopeudella 3.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Pastataikina

Perusohje
300 g jauhoja
3 munaa
tarpeen mukaan 1–2 rkl (10–20 g) kylmää vettä

- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3–5 minuutin ajan nopeudella 3.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Leipätaikina

Perusohje
750 g jauhoja
2 pussillinen kuivahiivaa
2 tl suolaa
450–500 ml lämmintä vettä
Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 4–5 minuuttia nopeudella 3.

Majoneesi

2 munaa
2 tl sinappia
¼ l öljyä
2 rkl etikkaa tai sitruunanmehua
ripaus suolaa
ripaus sokeria
Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) tehosekoittimessa muutama sekunti nopeudella 3 tai 4.
- Kytke tehosekoitin nopeudelle 7 ja kaada öljy hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.

Hunajalevite

30 g voita (jääkaapista, 7 °C)
190 g hunajaa (jääkaapista, 7 °C)

- Paloittele voi pieniksi paloiksi ja laita voipalat tehosekoittimeen.
- Lisää hunaja ja sekoita 15 sekuntia nopeudella 7.

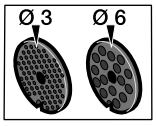
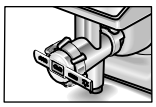
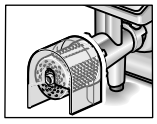
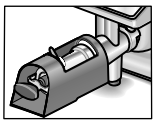
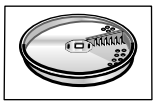
Kierrätysohjeita

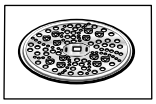
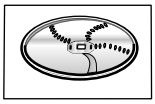
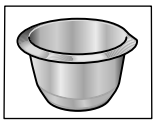
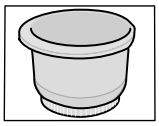
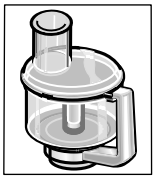
Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeu-desta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.
Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.
Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.
Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Lisävaruste

	MUZ5ZP1 Sitruspuserrin	Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.
	MUZ5CC1 Kuutioleikkuri	Paloittelee hedelmät ja vihannekset samankokoisiksi kuutioiksi
	MUZ5FW1 Lihamylly	Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai jauhelihamurekkeen valmistamista varten.
	**MUZ45LS1** Reikälevysarja hieno (3 mm), karkea (6 mm)	Lihamyllyyn MUZ5FW1. Hieno terä pasteijoille ja levitteille, karkea bratwursteille ja silavalle.
	**MUZ45SV1** Kakkupursotin	Lihamyllyyn MUZ5FW1. Metallimuotti, 4 erilaista pursotin/kuvio vaihtoehtoa
	**MUZ45RV1** Raastinlaite	Lihamyllyyn MUZ5FW1. Rouhii pähkinät, mantelit, suklaan ja kuivat sämpylät.
	**MUZ45FV1** Sosepuserrin	Lihamyllyyn MUZ5FW1. Soseuttaa marjat (paitsi vadelmat), tomaatit ja ruusunmarjat. Poistaa samalla siemenet ja varret esim. viinimarjoista.
	**MUZ45PS1** Ranskanperunaterä	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.
	MUZ45AG1 Wokkivihannesterä	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

	**MUZ45RS1** Raasteterä karkea	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.
	**MUZ45KP1** Röstiperunaterä	Vihannesleikkuriin MUZ5DS1. Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.
	**MUZ5ER2** Teräskulho	Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 750 g jauhoja plus lisäainekset.
	**MUZ5KR1** Muovikulho	Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 750 g jauhoja plus lisäainekset.
	MUZ5MX1 Tehosekoitin, muovia	Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat.
	**MUZ5MM1** Monitoimisekoitin	Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäähdytetyn suklaan.
	MUZ45XTM1	
	Monitoimimylly	Hienontaa pienemmät määrät mausteita (esim. pippuri, kumina, katajanmarjat, kaneli, anis, sahrami) tai sokeria sekä jauhaa viljan (esim. vehnän, hirssin, pellavansiemenet) tai kahvipavut.
	Tehosekoitin	Hienontaa, pilkkoo ja sekoittaa kasvikset (esim. perunat, porkkanat, sipulit), hedelmät (esim. banaanit, marjat), juuston (esim. emmental, parmesan), saksanpähkinät, mantelit, suklaan, jäiset hedelmät ja marjat lisäämällä joukkoon sopivaa kylmää tai lämmintä nestettä (esim. maitoa, vettä).

Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

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 121
Descripción del aparato 124
Usar el aparato 126
Cuidados y limpieza 130
Guardar el aparato 130
Localización de averías 130
Ejemplos prácticos 131
Eliminación de embalajes y desguace del aparato usado 133
Condiciones de garantía 133
Accesorio opcional 134

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.
Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. 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.
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. Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados.Aguardar para ello siempre a que el aparato (es decir, el accionamiento utilizado) esté parado.
Antes de sustituir los accesorios o piezas adicionales que giran cuando está en funcionamiento el aparato, deberá desconectarse el éste y extraer

el cable de conexión de la toma de corriente. 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 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. M**). El aparato no requiere un mantenimiento especifico.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones. **Fig. A**

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.
0/off = Parada
M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).
Posición **1–7**, velocidad de trabajo:
1 = velocidad de trabajo lenta,
7 = velocidad de trabajo rápida.

4 Piloto de aviso para el funcionamiento del aparato
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 Recogecable automático

Recipiente de mezcla con accesorios

11 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable

12 Tapa

Accesorios

13 Varilla mezcladora «Profi Flexi»

14 Varilla batidora profesional

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 «Profi Supercut» – grueso/fino
19b Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino
19c Disco rallador – semifino
19d Disco rallador – grueso *
19e Disco para verdura oriental*

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. B

⚠ ***¡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.

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	Accesorios	Dos posiciones de trabajo ajustables
1	7		1–5
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		5–7

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

MUM57xx_de-ar.book Seite 126 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Manejo del 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.

- Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Limpieza».

Advertencia importante

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. C**).

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Tirar del cable, una sola vez, hasta alcanzar la longitud deseada (máxima longitud 100 cm) (**Fig. D**).
- 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 accesorio!

¡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 «Profi Flexi» (13)

para preparar masas, por ejemplo masa batida de bizcocho

Varilla batidora profesional (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)

Advertencia importante para la utilización de la varilla batidora Fig. E

La varilla batidora deberá estar casi en contacto con el fondo del recipiente a fin de mezclar óptimamente todos los ingredientes.
De lo contrario habrá que adaptar el ajuste de altura de la varilla batidora procediendo del modo siguiente:

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.

- Encajar la varilla batidora en el accionamiento correspondiente, haciéndola enclavar en el mismo.

MUM57xx_de-ar.book Seite 127 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

- Sujetar la varilla batidora y soltar la tuerca hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) con una llave fija (ancho de boca 8).
- Ajustar la altura correcta de la varilla girando ésta hasta alcanzar la altura óptima:
  - girar la varilla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj): elevar la varilla
  - girar la varilla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj): bajar la varilla
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **1**.

Verificar la altura de la varilla ajustada; corregirla en caso necesario.
- En caso de que el ajuste de la altura de la varilla fuera correcto, pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.

- Sujetar la varilla batidora y apretar la tuerca hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) con una llave fija (ancho de boca 8).

Trabajar con el recipiente de mezcla y los accesorios Fig. F

- 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.

  Advertencia:
  En la varilla de amasado, girar el separador de masa hasta que encaje la varilla en el accionamiento (**Fig. E-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 «Profi Flexi»:
  Mezclar primero los ingredientes en la posición de trabajo 1–2, proseguir a continuación en las posiciones de trabajo 3–5, según las necesidades concretas
- Varilla batidora profesional:
  Posición «7»; mezclar los ingredientes en la posición «1»
- Garfio amasador:
  Mezclar primero los ingredientes en la posición 1 y amasarlos a continuación en la posición «3».

Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Incorporar los ingredientes a través de la abertura de la tapa.
  o
- 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 las cuchillas picadoras 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. C**

Con objeto de evitar daños importantes en su aparato en caso de sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento de éste incorpora una entalladura (punto de ruptura prescrito). En caso de producirse una sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento se rompe en este punto.
El soporte portadiscos con eje nuevo se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Cuchilla reversible para cortar «Profi Supercut» – grueso/fino

para cortar frutar y verdura. Procesar en el escalón 5.
Denominación en la cuchilla reversible para cortar: «Grob» (Grueso) designa la cara más gruesa de la cuchilla
«Fein» (Fino) designa la cara más fina del disco

¡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 ó 4.
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.

Disco rallador – semifino

para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano), chocolate frío y nueces.
Procesar en el escalón 7.

¡Atención!

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

Disco rallador – grueso

para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.
Procesar en el escalón 7.

Disco para cortar verduras orientales

Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticas.
Procesar en el escalón 5.

Trabajar con el cortador-rallador **Fig. H**

- 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. H-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. H-6a**).
  En los discos reversibles deberá prestarse atención a que la cara que se desea utilizar esté hacia arriba.
- Sujetar el soporte portadiscos por el extremo superior y colocarlo en la carcasa (**Fig. H-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 H-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.

MUM57xx_de-ar.book Seite 129 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

¡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. J**).
- 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. K**

- 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. Optima 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 enclavada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

Agregar o reponer ingredientes (Fig. K-8)

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes

o

- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura

o

- 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 emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies 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 (bloque motor) y las tapas protectoras sólo con un paño húmedo. En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas manual.
- 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 en caso necesario. 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. L

- Guardar los accesorios en la bolsa.
- Guardar la bolsa en el recipiente de mezcla.

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**

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 macha 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 prácticos»)!

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 **0/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 jarra 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 prácticos

Nata montada

100–600 gramos
- Batir la nata con la varilla batidora durante 1½–4 minutos en la posición de trabajo 7, según la cantidad y las propiedades concretas de la nata.

Claras 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.

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, hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en la posición 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 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 5.

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 los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición 1 y a continuación durante 2–3 minutos en la posición 3.

A partir de 500 gramos de harina:

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

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.

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, hasta formar una masa.

Máxima cantidad admisible: 1,5 veces la receta básica

Masa para pan

Receta básica
750 gramos de harina
2 paquetito de levadura seca
2 cucharillas de sal
450–500 ml de agua templada
Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 4–5 minutos, en la posición 3.

Mayonesa

2 huevos
2 cucharilla de mostaza
¼ l de aceite
2 cucharada sopera 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 ó 4. Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la jarra batidora en dicha posición.
- Colocar el mando en la posición 7. 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 mantequilla (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.

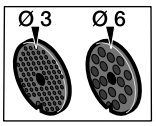
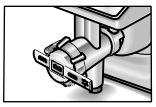
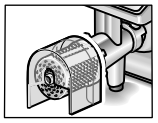
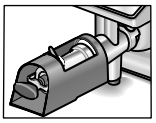
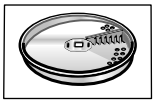
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados

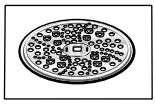
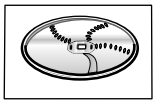
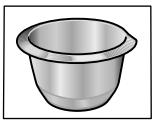
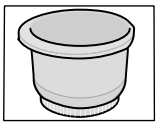
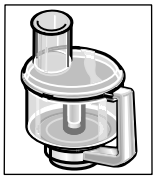
El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2012/19 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE).
Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para 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 período 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

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.

	**MUZ45RS1** Disco rallador, grueso	Para el accesorio para rallar MUZ5DS1. Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.
	**MUZ45KP1** Disco para rallar patatas a la suiza	Para el accesorio para rallar MUZ5DS1. Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.
	**MUZ5ER2** Recipiente de mezcla, de acero inoxidable	En el recipiente de mezcla se pueden elaborar 750 gramos de harina, además de los ingredientes correspondientes.
	**MUZ5KR1** Recipiente de mezcla de plástico	En el recipiente de mezcla se pueden elaborar 750 gramos de harina, además de los ingredientes correspondientes.
	MUZ5MX1 Jarra batidora de plástico	Para mezclar bebidas, hacer purés de frutas o verduras, preparar mayonesas, picar frutas y nueces o picar hielo.
	**MUZ5MM1** Batidora múltiple	Para picar hierbas aromáticas, verdura, manzanas y carne, y rallar zanahorias, nabos, queso nueces y chocolate frío.
	MUZ45XTM1	
	Molinillo	Para moler pequeñas cantidades de especias (por ejemplo pimienta, comino, enebro, canela, semillas de anís, azafrán), cereales (por ejemplo trigo, mijo, linaza), granos de café o azúcar.
	Jarra batidora	Para picar, triturar y mezclar verduras (por ejemplo zanahorias, patatas, cebollas), frutas (por ejemplo plátanos, bayas), queso (por ejemplo emmental, parmesano), nueces, almendras, chocolate, frutas congeladas agregando líquidos adecuados fríos o calientes (por ejemplo leche, agua).

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.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

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 136
Panorâmica do aparelho 139
Utilização do aparelho 140
Limpeza e manutenção 144
Arrumação 144
Ajuda em caso de anomalia 144
Exemplos de utilização 145
Reciclagem 146
Condições de garantia 147
Acessórios especiais 147

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 abragem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaborades 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.

O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas eminteriores. 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.
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.
Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede eléctrica.
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
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 triturar 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.
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
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 especiais *)
Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.

10 Automático de enrolamento do cabo

Tigela com acessórios

11 Tigela em inox

12 Tampa

Ferramenta

13 Vara para massas leves «Profi Flexi»

14 Vara para claras em castelo «Profi»

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 «Profi Supercut» – grosso fino
- **19b** Disco reversível de ralar – grosso/fino
- **19c** Disco de raspar – médio/fino
- **19d** Disco de raspar – grosso *
- **19e** Disco para legumes asiáticos *

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. B

⚠ ***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.

i **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	Ferramenta/ Acessório	Velocidade de funcionamento
1	7		1–5
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		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».

i **Indicação importante**

Estas Instruções de serviço incluem um autocolante com os valores de referência para a velocidade de funcionamento do aparelho, utilizando as ferramentas ou os acessórios. Recomendamos a colagem deste autocolante no aparelho (**Fig. C**).

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Puxar o cabo para fora, até ao comprimento pretendido (máx. 100 cm) e, depois, libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado (**Fig. D**).
- 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.

MUM57xx_de-ar.book Seite 141 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

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 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 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 «Profi Flexi» (13)

Para bater massas, p. ex. massas leves

Vara para claras em castelo «Profi» (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)

Indicações importantes sobre a utilização da vara para bater claras em castelo Fig. E

A vara quase deve tocar o fundo da taça, para optimizar a mistura dos ingredientes. Se tal não acontecer, adaptar da seguinte forma o ajuste em altura da vara para bater claras em castelo:

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.

- Introduzir a vara para bater claras em castelo no accionamento até ao encaixe.
- Segurar bem a vara para claras em castelo e soltar a porca com uma chave de bocas (tamanho 8) no sentido dos ponteiros do relógio.
- Ajustar a altura da vara rodando-a até atingir a altura ideal:
  - rodar no sentido dos ponteiros do relógio: levantar
  - rodar no sentido contrário dos ponteiros do relógio: baixar
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **1**. Controlar a altura da vara e, se necessário, corrigir.

- Se a altura estiver correctamente ajustada, premir a tecla de desbloqueamento e deslocar o braço móvel para a posição **2**.

- Segurar bem a vara para claras em castelo e apertar a porca com uma chave de bocas (tamanho 8) no sentido contrário dos ponteiros do relógio.

Trabalhar com a tigela e as ferramentas Fig. F

- 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.

  Nota:
  No caso de massas pesadas, rodar a protecção das massas até que a vara possa encaixar (**Fig. E-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:

- Vara para massas leves «Profi Flexi»: primeiro, misturar nas fases 1–2 e depois, caso necessário, usar as fases 3–5
- Vara para claras em castelo «Profi»: Fase 7, envolver os ingredientes na fase 1
- Vara para massas pesadas: Primeiro, iniciar a mistura dos ingredientes na fase 1 e amassar na fase 3.

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. G**

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 «Profi Supercut» – grosso/fino

Para cortar frutos e legumes.
Processamento na fase 5.
Designação no disco reversível de corte:
«Grob» para o lado de corte grosso
«Fein» para o lado de corte 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 ou 4.
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.

Disco de raspar – médio/fino

Para ralar batatas cruas, queijo rijo (p. ex. Parmesão), chocolate refrigerado e nozes.
Processamento na fase 7.

Atenção!

O disco para ralar não é indicado para ralar queijo mole e em fatias.

Disco de raspar – grosso

para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.
Processamento na fase 7.

Disco para legumes asiáticos

Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.
Processamento na fase 5.

Trabalhar com o dispositivo para cortar e ralar **Fig. H**

- 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**.

MUM57xx_de-ar.book Seite 143 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

- Retirar a tampa de protecção do accionamento do dispositivo de corte (**Fig. H-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. H-6a**). No caso dos discos reversíveis, ter atenção para que o lado pretendido fique virado para cima.
- Segurar o suporte de discos pelo terminal superior e inseri-lo na caixa (**Fig. H-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. H-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.

Nota: 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. J**).
- 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 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.

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. K

- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço móvel 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 bem encaixada.
- Regular o selector para a fase pretendida.

Adicionar os ingredientes (Fig. K-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, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas.

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, p. 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 durantealguns 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. L
- Arrumar as ferramentas e os discos de picar na bolsa de acessórios.
- Arrumar a bolsa de acessórios dentro da tigela.

Ajuda em caso de anomalia

⚠ ***Perigo de ferimentos***
Antes de tentar eliminar qualquer anomalia desligue a ficha da tomada.

ⓘ **Indicação**
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 retornar 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 utilização»)!

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
- Posicionar o selector em **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, (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 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 com as varas para massas leves, até formar espuma.
- Rodar o selector para a fase 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

MUM57xx_de-ar.book Seite 146 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1, depois, mais ca. de 3–4 minutos na fase 5.

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 durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, mais 2–3 minutos na fase 3.

A partir de 500 g de farinha:

- Com a vara para massas pesadas, amassar durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, 3–4 minutos na fase 3.

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.

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Massa batida

Receita base
300 g de farinha
3 ovos
se necessário, juntar 1–2 colheres de sopa (10–20 g) de água fria

- Trabalhar todos os ingredientes ca. de 3 a 5 minutos na fase 3 até formar uma massa.

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Massa para pão

Receita base
750 g de farinha
2 pacotinho de fermento em pó
2 colheres de chá de sal
450–500 ml de água quente
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 4–5 minutos, na fase 3.

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 ou 4, durante alguns segundos.
- Comutar o misturador para a fase 7 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 no copo misturador.

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 condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE..

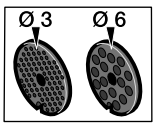
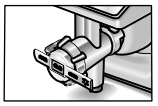
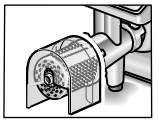
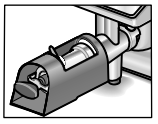
Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

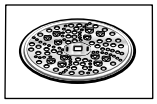
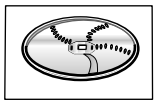
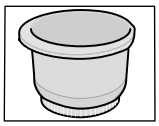
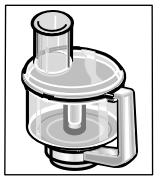
MUM57xx_de-ar.book Seite 147 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

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.

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, descaroçadas.
	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.
	**MUZ45RS1** Disco de raspar grosso	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.
	**MUZ45KP1** Disco para bolinhos de batata ralada	Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ5DS1. Para ralar batatas cruas para «Rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas.
	MUZ5ER2 Tigela em inox	Na tigela podem ser preparados até 750 g de farinha mais ingredientes.
	**MUZ5KR1** Tigela de plástico	Na tigela podem ser preparados até 750 g de farinha mais ingredientes.
	MUZ5MX1 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.
	**MUZ5MM1** Multimisturador	Para picar ervas aromáticas, legumes, maçãs e carne, para ralar cenouras, rábanos e queijo, para raspar nozes e chocolate refrigerado.
	MUZ45XTM1	
	Adaptador para moer	Para triturar quantidades menores de especiarias (p. ex., pimenta, cominhos, zimbro, canela, anis seco, açafrão), cereais (p. ex., trigo, painço, sementes de linho), café ou açúcar.
	Adaptador para misturador	Para triturar, picar e misturar legumes (p. ex., cenouras, batatas, cebolas), fruta (p. ex., bananas, frutos de baga), queijo (p. ex., Emental, Parmesão), nozes, amêndoas, chocolate, fruta congelada mediante adição de líquidos frios ou quentes (p. ex., leite, água).

Se uma peça acessória não fizer parte do fornecimento, a mesma pode ser adquirida no comércio da especialidade ou nos nossos Serviços Técnicos.

Direitos reservados quanto a alterações.

MUM57xx_de-ar.book Seite 149 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας 149
Με μια ματιά 152
Χειρισμός 154
Καθαρισμός και φροντίδα 158
Φύλαξη 158
Αντιμετώπιση βλαβών 158
Παραδείγματα εφαρμογών 159
Απόσυρση 161
Όροι εγγύησης 161
Ειδικά εξαρτήματα 162

Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλ. "Παραδείγματα εφαρμογής")!

Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμειξη, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

⚠ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.

Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.
Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.
Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο.
Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.
Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Βάλτε το φις στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.
Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή. Μην αλλάξετε τη ρύθμιση του στρεφόμενου βραχίονα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
Περίμενετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης.
Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο.
Αλλάζετε τα εργαλεία/εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την απενεργοποίηση η κίνηση περιστρέφεται για κάμποσο χρόνο ακόμα. Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, βγάζετε το φις από την πρίζα.
Πριν την αντιμετώπιση βλαβών βγάζετε το φις από την πρίζα.
Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!
Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ.

Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι (12).
Αλλάζετε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο και ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.
Κινείτε τον στρεφόμενο βραχίονα, αφού ακινητοποιηθεί πρώτα το εργαλείο.
Για λόγους ασφαλείας η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνον, όταν είναι καλυμμένες οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με τα καπάκια προστασίας κίνησης (5, 8).
Τοποθετείτε/Αφαιρείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση ή με βγαλμένο το φις από την πρίζα.
Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!
Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής.
Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!
Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!
Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη! Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

Κίνδυνος ζεματίσματος!
Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Σημαντικό!
Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.
Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα εργαλείο ή αντίστοιχα εξάρτημα ταυτόχρονα.

⚠ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα

Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.

Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.

Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια θέσης σε λειτουργία
Βλ. στον πίνακα "Θέσεις εργασίας"
Στο σημ. 1 και 3 η συσκευή μπορεί να τεθεί μόνο σε λειτουργία:

- όταν το μπολ (11) έχει τοποθετηθεί και έχει στραφεί μέχρι να κουμπώσει και
- έχει τοποθετηθεί το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ (8).

Ασφάλεια εκ νέου θέσης σε λειτουργία
Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος η συσκευή παραμένει μετά την αποκατάσταση της τροφοδοσίας σε λειτουργία, αλλά ο κινητήρας δεν ξαναξεκινά. Για την εκ νέου ενεργοποίηση γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στο **0**/**off**, μετά ενεργοποιήστε.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης
Σε περίπτωση που ο κινητήρας σταματήσει αυτόματα κατά τη χρήση, τότε έχει ενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης. Μια πιθανή αιτία μπορεί να είναι η ταυτόχρονη επεξεργασία πολύ μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων.

Σχετικά με την συμπεριφορά σε περίπτωση ενεργοποίησης κάποιου συστήματος ασφαλείας ανατρέξτε στην παράγραφο "Αντιμετώπιση βλαβών".

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες παραλλαγές, βλ. επίσης στον συνοπτικό πίνακα μοντέλων (**Εικόνα** Ⓜ).
Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες. **Εικόνα Ⓐ**

Βασική συσκευή

1 Πλήκτρο απασφάλισης

2 Στρεφόμενος βραχίονας
Λειτουργία "Easy Armlift" για την υποστήριξη της κίνησης του βραχίονα προς τα πάνω (βλ. "Θέσεις εργασίας").

3 Περιστρεφόμενος διακόπτης
Μετά την απενεργοποίηση (Θέση **0**/**off**) η συσκευή κινείται αυτόματα προς την ιδανική θέση για την αλλαγή των εργαλείων.
0/**off** = Στοπ
M= στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμιξης.
Βαθμίδα **1–7**, ταχύτητα λειτουργίας:
1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά
7 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα

4 Ένδειξη λειτουργίας
Ανάβει κατά τη λειτουργία (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **M** ή **1–7**).
Αναβοσβήνει σε περίπτωση σφαλμάτων στον χειρισμό της συσκευής, κατά την ενεργοποίηση της ηλεκτρονικής ασφάλειας ή αντίστοιχα σε βλάβη της συσκευής, βλ. "Αντιμετώπιση βλαβών".

5 Προστατευτικό καπάκι κίνησης
Για την αφαίρεση του προστατευτικού καπακιού της κίνησης πιέστε στην πίσω περιοχή και αφαιρέστε το καπάκι.

6 Κίνηση για
– κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ και
– στύφτη εσπεριδοειδών (ειδικό εξάρτημα *).
Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε το καπάκι προστασίας κίνησης.

7 Κίνηση για εργαλεία (εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος, εργαλείο ζυμώματος) και κρεατομηχανή (ειδικό εξάρτημα *)

8 Προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ

9 Κίνηση για το μίξερ (ειδικό εξάρτημα *)
Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετήστε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ.

10 Αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου

Μπολ με εξαρτήματα

11 Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα

12 Καπάκι

Εργαλεία

13 Εργαλείο ανάδευσης "Profi Flexi"

14 Εργαλείο χτυπήματος "Profi"

15 Εργαλείο ζυμώματος με τεμάχιο απώθησης ζύμης

16 Θήκη εξαρτημάτων
Για τη φύλαξη των εργαλείων και των δίσκων κοπής.

Κόφτης διαρκείας

17 Πιεστής

18 Καπάκι με χωνί πλήρωσης

19 Δίσκοι κοπής

19a Δίσκος κοπής δύο πλευρών "Profi Supercut" – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

19b Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

19c Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

19d Δίσκος χοντρού – τριψίματος *

19e Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα *

20 Φορέας δίσκου

21 Περίβλημα με άνοιγμα κένωσης

Μίξερ *

22 Ποτήρι μίξερ

23 Καπάκι

24 Χωνί

* Αν ένα εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παραδοσης, μπορείτε να το προμηθευτείτε από το εμπόριο και την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Θέσεις εργασίας Εικόνα B

⚠ ***Προσοχή!***

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον, όταν το εργαλείο/εξάρτημα σύμφωνα με τον πίνακα αυτόν έχει τοποθετηθεί στη σωστή κίνηση και στη σωστή θέση και όταν βρίσκεται στη θέση εργασίας.

Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να έχει κουμπώσει σε κάθε θέση εργασίας.

Υπόδειξη

Ο στρεφόμενος βραχίονας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία "Easy Armlift", η οποία υποστηρίζει την κίνηση του βραχίονα στρέψης προς τα πάνω.

Ρύθμιση της θέσης εργασίας:

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και κουνήστε τον στρεφόμενο βραχίονα. Υποστηρίξτε την κίνηση με το ένα χέρι.
- Φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στην επιθυμητή θέση, μέχρι να κουμπώσει.

Θέση	Κίνηση	Εργαλείο/ Εξαρτήματα	Ταχύτητα λειτουργίας
1	7		1–5
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		5–7

* Τοποθέτηση/αφαίρεση του εργαλείου ανάδευσης, εργαλείου χτυπήματος και εργαλείου ζυμώματος. Πρόσθεση μεγάλων ποσοτήτων επεξεργασίας.

Χειρισμός

Κίνδυνος τραυματισμού!

Βάλτε το φις στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.

Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον με το εργαλείο/εξάρτημα στη θέση εργασίας.
Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς φορτίο.
Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε πηγές θερμότητας.
Τα μέρη δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Σημαντική υπόδειξη

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης βρίσκεται ένα αυτοκόλλητο με ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας της συσκευής σε χρήση των εργαλείων ή αντίστοιχα των εξαρτημάτων.
Εμείς σας συνιστούμε, να επικολλήσετε το αυτοκόλλητο αυτό στη συσκευή (**Εικόνα D**).

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε το καλώδιο μεμιάς ως το επιθυμητό μήκος (το πολύ 100 cm) προς τα έξω και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει στη θέση αυτή, (**Εικόνα D**).
- Μείωση του μήκους εργασίας: Τραβήξτε ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το να τυλιχτεί ως το επιθυμητό μήκος. Κατόπιν τραβήξτε εκ νέου ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει.

Προσοχή!

Κατά την ώθηση προς τα μέσα προσέξτε να μη στριφτεί το καλώδιο.
Σε συσκευές με αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου μην ωθείτε το καλώδιο με το χέρι προς τα μέσα.

Αν μαγκωθεί το καλώδιο, τότε τραβήξτε το μέχρι το τέρμα προς τα έξω και αφήστε κατόπιν να ξανατυλιχτεί.

- Βάζετε το φις στην πρίζα.

Μπολ και εργαλεία

Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι (12).
Αλλάζετε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο και ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.
Κινείτε τον στρεφόμενο βραχίονα, αφού ακινητοποιηθεί πρώτα το εργαλείο.
Η συσκευή επιτρέπεται για λόγους ασφαλείας να λειτουργήσει μόνον, όταν οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις είναι καλυμμένες με καπάκια προστασίας κίνησης (5, 8).

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε το μπολ μόνο για εργασίες με την παρούσα συσκευή.

Εργαλείο ανάδευσης "Profi Flexi" (13)

για το ανακάτεμα ζύμης (π. χ. ζύμη κέικ)

Εργαλείο χτυπήματος "Profi" (14)

Για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π. χ. ζύμη μπισκότου.

Εργαλείο ζυμώματος (15)

Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας)

Σημαντική υπόδειξη για τη χρήση του εργαλείου χτυπήματος **Εικόνα E**

Το εργαλείο χτυπήματος θα πρέπει να αγγίζει σχεδόν τον πυθμένα του μπολ, ώστε να αναμιγνύονται καλά τα υλικά.
Αν όχι, προσαρμόστε τη ρύθμιση ύψους του εργαλείου χτυπήματος ως εξής:

- Τραβάτε το φις από την πρίζα.

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.
- Τοποθετήστε το εργαλείο χτυπήματος στην κίνηση έτσι, ώστε να κουμπώσει.
- Κρατήστε το εργαλείο χτυπήματος και λύστε το παξιμάδι με γερμανικό κλειδί (No 8) στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Ρυθμίστε το ύψος του εργαλείου χτυπήματος, στρέφοντας το εργαλείο στο σωστό ύψος:
  – στροφή στη φορά των δεικτών του ρολογιού: ανασήκωμα
  – στροφή αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού: κατέβασμα
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**. Ελέγξτε το ύψος του εργαλείου, αν χρειάζεται διορθώστε το.
- Όταν το ύψος έχει ρυθμιστεί σωστά, πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.
- Κρατήστε το εργαλείο χτυπήματος και σφίξτε το παξιμάδι με γερμανικό κλειδί (No 8) αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Εργασία με το μπολ και τα εργαλεία **Εικόνα F**

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.
- Τοποθετήστε το μπολ:
  – τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
  – στρέφετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Ανάλογα με την εργασία τοποθετήστε στην κίνηση το εργαλείο ανάδευσης, χτυπήματος ή ζυμώματος έτσι, ώστε να κουμπώσει.

  Υπόδειξη:
  Στο εργαλείο ζυμώματος στρέφετε το τεμάχιο απώθησης ζύμης, μέχρι να μπορεί να κουμπώσει το εργαλείο (**Εικόνα E-4b**).
- Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Η σύστασή μας:

– Εργαλείο ανάδευσης ”Profi Flexi”: ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1–2, μετά στη βαθμίδα 3–5 αν χρειάζεται
– Εργαλείο χτυπήματος ”Profi”: Βαθμίδα 7, απαλό ανακάτεμα στη βαθμίδα 1
– Εργαλείο ζυμώματος: Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1, ζύμωμα στη βαθμίδα 3

Συμπλήρωση υλικών

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Συμπληρώστε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.
  ή
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.
- Ρίχνετε τα υλικά.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.
- Αφαιρέστε το εργαλείο από την κίνηση.
- Αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. ”Καθαρισμός και φροντίδα”.

Κόφτης διαρκείας

Κίνδυνος τραυματισμού

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
Τοποθετείτε/Αφαιρείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση ή με βγαλμένο το φις από την πρίζα.
Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης.

Προσοχή!
Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε ποτέ τον κόφτη ποτέ στη βασική συσκευή.
Λειτουργείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο στη θέση λειτουργίας που δείχνεται.

Προστασία από υπερφόρτωση **Εικόνα C**
Για να εμποδιστούν μεγάλες ζημιές στη συσκευή σας σε περίπτωση υπερφόρτωσης του κόφτη χωρίς μπολ, ο άξονας κίνησης του κόφτη χωρίς μπολ διαθέτει μια εγκοπή (σημείο ηθελημένης θραύσης).
Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει ο άξονας κίνησης σ' αυτό το σημείο.
Καινούργιο φορέα δίσκου με άξονα κίνησης μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Δίσκος κοπής δύο πλευρών "Profi Supercut" – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.
Επεξεργασία στη βαθμίδα 5.
Χαρακτηριστικό στον δίσκο κοπής διπλής όψης: "Grob" για την πλευρά για χοντρό κόψιμο
"Fein" για την πλευρά για ψιλό κόψιμο
Προσοχή!
Ο δίσκος κοπής δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα). Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 ή 4.
Ονομασία στον δίσκο τριψίματος διπλής όψης:
"2" για τη μεριά για χοντρό τρίψιμο
"4"για τη μεριά για ψιλό τρίψιμο
Προσοχή!
Ο δίσκος τριψίματος δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο φουντουκιών ή καρυδιών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά χοντρού τριψίματος στη βαθμίδα 7.

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο
για το τρίψιμο ωμής πατάτας, σκληρού τυριού (π. χ. παρμεζάνα), κρύας σοκολάτας και φουντουκιών ή καρυδιών.
Επεξεργασία στη βαθμίδα 7.

Προσοχή!
Ο δίσκος τριψίματος δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο μαλακού τυριού.

Δίσκος χοντρού – τριψίματος
Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π.χ. για πατατοκεφτέδες ή μπαλάκια πατάτας.
Επεξεργασία στη βαθμίδα 7.

Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα
Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.
Επεξεργασία στη βαθμίδα 5.

Εργασία με τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ **Εικόνα H**
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.
- Τοποθετήστε το μπολ:
  – τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
  – στρέφετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **3**.
- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης από την κίνηση του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ (**Εικόνα H-5a**).
- Κρατάτε τον φορέα δίσκου στο κάτω άκρο, οι δύο μύτες δείχνουν προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής ή τριψίματος προσεκτικά επάνω στις μύτες του φορέα δίσκου (**Εικόνα H-6a**). Σε δίσκους διπλής όψης προσέξτε να δείχνει η επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω.
- Πιάστε τον φορέα δίσκου στο επάνω άκρο και τοποθετήστε τον στο περίβλημα (**Εικόνα H-6b**).
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον κόφτη χωρίς μπολ επάνω στην κίνηση όπως δείχνεται στην **εικόνα H-8** και στρέψτε τον στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη συνιστώμενη βαθμίδα.

- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στον χώρο πλήρωσης και σπρώξτε τα με τον πιεστή.

Προσοχή!

Αποφεύγετε τη συσσώρευση των αγαθών κοπής στο άνοιγμα εξόδου.

Συμβουλή: Για ομοιόμορφα αποτελέσματα κοπής δουλεύετε τα λεπτά αγαθά για κόψιμο σε ματσάκια.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που μαγκώσουν τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα στον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ, απενεργοποιήστε την κουζινομηχανή, βγάλτε το φις από την πρίζα, περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης, αφαιρέστε το καπάκι του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ και αδειάστε τον χώρο πλήρωσης.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Στρέψτε τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρέστε τον φορέα δίσκου με τον δίσκο. Γι' αυτό πιέστε με το δάχτυλο από κάτω τον άξονα κίνησης (**Εικόνα J**).
- Καθαρίστε τα μέρη.

Μίξερ

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/ την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/ τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη! Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

Εργασία με το μίξερ **Εικόνα K**

- Πατάτε το κουμπί απασφάλισης και φέρνετε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **4**.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.
- Τοποθετήστε το ποτήρι μίξερ (το σημάδι στη λαβή να συμπίπτει με το σημάδι στη βασική συσκευή) και στρέψτε αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά.
  Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,25 λίτρα, μέγιστη ποσότητα αφρίζοντα ή καυτά υγρά = 0,5 λίτρα, ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 50–100 γραμμάρια.
- Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το αντίστροφα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα στη λαβή του μίξερ. Το καπάκι πρέπει να έχει κουμπώσει.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών (Εικόνα K-8)

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Στρέψτε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή και το προστατευτικό καπάκι κίνησης με βρεγμένο πανί.
  Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπολ και των εργαλείων
Το μπολ και τα εργαλεία είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, γιατί μπορεί να μείνουν μόνιμες παραμορφώσεις κατά τη διαδικασία πλυσίματος!

Καθαρισμός κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ
Όλα τα μέρη του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
Συμβουλή: Για την απομάκρυνση της κόκκινης χρώσης μετά την επεξεργασία π. χ. καρότων, βρέξτε ένα πανί με λίγο λάδι φαγητού και τρίψτε μ' αυτό τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ (όχι τους δίσκους κοπής). Πλύνετε κατόπιν τον κόφτη.

Καθαρισμός του μίξερ

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

Το ποτήρι του μίξερ, το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
Συμβουλή: Μετά την επεξεργασία υγρών συχνά μπορείτε να καθαρίσετε το μίξερ χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε από τη συσκευή. Για τον σκοπό αυτό χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Θέτετε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ σε λειτουργία (βαθμίδα M). Χύστε το νερό πλυσίματος και ξεπλύντε το μίξερ με καθαρό νερό.

Σημαντική υπόδειξη
Αν χρειάζεται καθαρίστε τη θήκη εξαρτημάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις φροντίδας στη θήκη.

Φύλαξη

Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, βγάζετε το φις από την πρίζα.

Εικόνα L

- Φυλάτε τα εργαλεία και τους δίσκους κοπής στη θήκη εξαρτημάτων.
- Φυλάτε τη θήκη εξαρτημάτων μέσα στο μπολ.

Αντιμετώπιση βλαβών

Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση βλαβών βγάζετε το φις από την πρίζα.

Υπόδειξη
Τυχόν σφάλμα στον χειρισμό της συσκευής, η ενεργοποίηση των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή αντίστοιχα κάποια βλάβη της συσκευής δείχνονται από το αναβόσβημα της ένδειξης λειτουργίας.

Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να έχει κουμπώσει σε κάθε θέση εργασίας.
Προσπαθήστε πρώτα να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα που εμφανίστηκε βάσει των ακολούθων υποδείξεων.

Βλάβη
Η συσκευή δεν ξεκινά.
Αντιμετώπιση

- Ελέγξτε την τροφοδοσία με ρεύμα.
- Ελέγξτε το φις.
- Ελέγξτε τον στρεφόμενο βραχίονα. Είναι στη σωστή θέση; Έχει κουμπώσει;

MUM57xx_de-ar.book Seite 159 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

- Στρέψτε το μίξερ ή αντίστοιχα το μπολ μέχρι το τέρμα να σφίξει.
- Τοποθετήστε το καπάκι του μίξερ και στρέψτε το μέχρι το τέρμα να σφίξει.
- Τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης στις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις.
- Η ασφάλεια έναντι αθέλητης επανενεργοποίησης είναι ενεργή. Ρυθμίστε τη συσκευή στο 0/off και κατόπιν πίσω στην επιθυμητή θέση.

Βλάβη
Η συσκευή τίθεται κατά τη χρήση εκτός λειτουργίας. Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.
Επεξεργάστηκαν πολύ μεγάλες ποσότητες τροφίμων ταυτόχρονα.
Αντιμετώπιση
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Μειλωστε την ποσότητα επεξεργασίας. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλ. "Παραδείγματα εφαρμογής")!

Βλάβη
Με περιστρεφόμενη την κίνηση πατήθηκε κατά λάθος το πλήκτρο απασφάλισης.
Ο περιστρεφόμενος βραχίονας κινείται προς τα πάνω. Η κίνηση απενεργοποιείται, δεν ακινητοποιείται όμως στη θέση αλλαγής εργαλείου.
Αντιμετώπιση
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.
- Φέρτε τον περιστρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.

- Ενενεργοποιήστε τη συσκευή (βαθμίδα 1).
- Απενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Το εργαλείο ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.

Βλάβη
Το μίξερ δεν ξεκινά ή ακινητοποιείται κατά τη χρήση, η κίνηση βομβεί.
Μπλοκαρισμένο μαχαίρι.
Αντιμετώπιση
- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλτε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το μίξερ και απομακρύνετε το εμπόδιο.
- Ξανατοποθετήστε το μίξερ.
- Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Σημαντική υπόδειξη
Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Παραδείγματα εφαρμογών

Σαντιγί

100 g–600 g
- Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα 7 (ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας) με το εργαλείο χτυπήματος.

Μαρέγκα

1 έως 8 ασπράδια αβγών
- Χτυπάτε τ' ασπράδια 4 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα 7 με το εργαλείο χτυπήματος.

Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή
2 αβγά
2–3 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό
100 g ζάχαρη
1 φακ. βανίλια
70 g αλεύρι
70 g κορν φλάουρ
ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ), μέχρι να σχηματιστεί πηχτό αφρώδες μίγμα, επί 4–6 λεπτά στη βαθμίδα 7 με το εργαλείο χτυπήματος.
- Γυρίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και αναμιγνύετε το κοσκινισμένο αλεύρι και κορν φλάουρ, προσθέτοντάς το σε ½ έως 1 λεπτό κουταλιά κουταλιά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη κέικ

Βασική συνταγή
3–4 αβγά
200–250 g ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι
1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού
200–250 g βούτυρο ή μαργαρίνη
(σε θερμοκρασία δωματίου)

500 g αλεύρι
1 φακ. μπέικιν πάουντερ
125 ml γάλα

- Ανακατέψτε όλα τα υλικά επί περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 1, κατόπιν ανακατέψτε τα επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ανάδευσης.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή
125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
100–125 g ζάχαρη
1 αβγό
1 πρέζα αλάτι
λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια
250 g αλεύρι
ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και αναμείξτε τα πρώτα στη βαθμίδα 1 επί περ. ½ λεπτό και μετά στη βαθμίδα 3 επί περ. 2–3 λεπτά.

Από 500 g αλεύρι

- Ζυμώστε τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 με το εργαλείο ζυμώματος, ζυμώστε κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 3.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη με μαγιά

Βασική συνταγή
500 g αλεύρι
1 αβγό
80 g λίπος (σε θερμοκρασία δωματίου)
80 g ζάχαρη
200–250 ml χλιαρό γάλα
25 g φρέσκια μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη
Ξύσμα ½ λεμονιού
1 πρέζα αλάτι

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–6 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη για ζυμαρικά

Βασική συνταγή
300 g αλεύρι
3 αβγά
αν χρειάζεται 1–2 κουτ. σούπας (10–20 g) κρύο νερό

- Ζυμώστε όλα τα υλικά μαζί για περίπου 3 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα 3.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη ψωμιού

Βασική συνταγή
750 g αλεύρι
2 φακελάκι ξηρή μαγιά
2 κ. γλ. αλάτι
450–500 ml ζεστό νερό

Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 4–5 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το εργαλείο ζυμώματος.

Μαγιονέζα

2 αβγά
2 κ.τ. μουστάρδα
¼ l λάδι
2 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι
1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα ζάχαρη
Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα με το μίξερ στη βαθμίδα 3 ή 4.
- Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 7, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και χτυπάτε το μίγμα μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Καταναλώνετε τη μαγιονέζα σύντομα, αυτή δεν διατηρείται για πολύ.

Άλειμμα ψωμιού από μέλι και βούτυρο

30 g βούτυρο (από το ψυγείο, 7 °C)
190 g μέλι (από το ψυγείο, 7 °C)

- Κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και βάλτε τα μέσα στο μίξερ.
- Προσθέστε το μέλι και ανακατέψτε επί 15 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 7.

MUM57xx_de-ar.book Seite 161 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Απόσυρση

Η συσκευή έχει σημανθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ΑΒΕ ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ΑΒΕ.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
   - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ΑΒΕ.
   - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ..
   - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
   - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.

10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ.

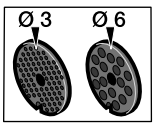
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.

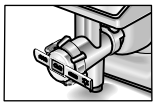
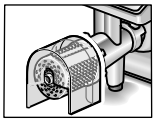
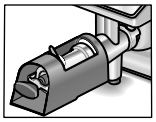
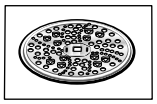
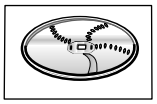
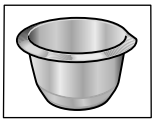
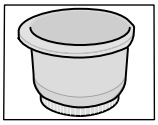
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

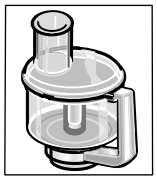
BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE
Αθήνα: 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700
Θεσ/νίκη: 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού Θεσ/νίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200
Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε – τηλ.: 2610-330.478
Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573
Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

Ειδικά εξαρτήματα

	MUZ5ZP1 Στύφτης εσπεριδοειδών	Για το στύψιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.
	MUZ5CC1 Κυβοκόφτης	Για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε ομοιόμορφους κύβους.
	MUZ5FW1 Κρεατομηχανή	Για το κόψιμο νωπού κρέατος για κιμά.
	**MUZ45LS1** Σετ διάτρητων δίσκων ψιλό (3 mm), χοντρό (6 mm) (κόψιμο/τρίψιμο)	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Ψιλό για πατέ και αλείμματα, χοντρό για λουκάνικα και λαρδί.

	**MUZ45SV1** Προσάρτημα μπισκότων πρέσας	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Με μεταλλικό χνάρι για 4 διαφορετικά σχήματα μπισκότων.
	**MUZ45RV1** Προσάρτημα τριψίματος	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Για το τρίψιμο φουντουκιών, καρυδιών, αμυγδάλων, σοκολάτας και ξερού ψωμιού.
	**MUZ45FV1** Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων	Για την κρεατομηχανή MUZ5FW1. Για την αποχύμωση μούρων εκτός από φραμπουάζ και την πολτοποίηση ντομάτας και κράταιγου. Ταυτόχρονα απομακρύνονται αυτόματα οι μίσχοι και οι σπόροι π.χ. από φραγκοστάφυλα.
	MUZ45PS1 Δίσκος για πατάτες τηγανητές	Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Για το κόψιμο ωμής πατάτας για πατάτες τηγανητές.
	MUZ45AG1 Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα	Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.
	**MUZ45RS1** Δίσκος χοντρού τριψίματος	Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π. χ. για πατατοκεφτέδες ή μπαλάκια πατάτας.
	**MUZ45KP1** Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοκεφτέδες	Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ5DS1. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για ρόστι και πατατοκεφτέδες, για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.
	**MUZ5ER2** Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα	Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 750 g αλεύρι συν υλικά.
	**MUZ5KR1** Μπολ από πλαστικό υλικό	Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 750 g αλεύρι συν υλικά.
	MUZ5MX1 Πλαστικό επίθεμα μίξερ	Για την ανάμιξη ποτών, για την πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για το κόψιμο φρούτων και καρυδιών, για τον θρυμματισμό παγοκύβων.

	**MUZ5MM1** Πολυμίξερ	Για το κόψιμο αρωματικών χόρτων, λαχανικών, μήλων και κρέατος, για το τρίψιμο καρότων, ραπανιού και τυριού, για το τρίψιμο ξηρών καρπών και παγωμένης σοκολάτας.
	MUZ45XTM1	
	Προσάρτημα άλεσης	Για το τρίψιμο μικρών ποσοτήτων μπαχαρικών (π.χ. πιπέρι, κύμινο, θαμνόκεδρο, κανέλλα, γλυκάνισο, ζαφορά), την άλεση δημητριακών (π.χ. σιτάρι, κεχρί, λιναρόσποροι), καφέ ή το τρίψιμο ζάχαρης.
	Προσάρτημα μίξερ	Για το κόψιμο, τρίψιμο και ανάμειξη λαχανικών (π. χ. καρότα, πατάτες, κρεμμύδια), φρούτων (π. χ. μπανάνες, μούρα), τυρί (π. χ. έμενταλ, παρμεζάνα), καρυδιών, αμυγδάλων, σοκολάτας, κατεψυγμένων φρούτων με προσθήκη καταλλήλων κρύων ή ζεστών υγρών (π. χ. γάλα, νερό).

Αν κάποιο εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παράδοσης, τότε μπορείτε να το προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα ή την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

EEE yönetmeliğine uygundur tr

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 165
Genel bakış 168
Kullanılması 170
Cihazın temizlenmesi ve bakımı 173
Muhafaza edilmesi 174
Arıza durumunda yardım 174
Kullanım örnekleri 175
Giderilmesi 176
Garanti koşulları 176
Özel aksesuar 179

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 işlenilen 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 sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmşâtır. Sadece elektrik kablosunda ve cihazda herhangi bir hasar yoksa kullanınız.
Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökülüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.
Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhagi 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.
İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. 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!
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.
Güvenlik sebeplerinden dolayı bu cihaz sadece kullanılmayan tahrik sistemlerinin tahrik koruma kapakları (5, 8) kapatılmış olması halinde çalıştırılabilir.
Doğrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken ana cihaza takınız/çıkarınız.
Elinizi besin doldurma ağzına sokmayınız.
Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama 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 miksere 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, kapakdaki 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 ağzı 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 (ekteki 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.
0/**off** = Stop
M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.
Kademe **1–7**, Çalışma hızı:
1 = Düşük devir sayısı − Yavaş
7 = Yüksek devir sayısı − Hızlı

4 İşletme göstergesi
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 durumda 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

MUM57xx_de-ar.book Seite 169 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

9 Mikser için tahrik sistemi (özel aksesuar *)
Kullanılmadığı zaman, mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

10 Kablo sarma otomatiği

Kap ve aksesuarlar

11 Paslanmaz çelik karıştırma kabı

12 Kapak

Aletler

13 Karıştırma teli "Profi Flexi"

14 Profesyonel çırpma teli

15 Yoğurma kancası ve hamur tutmama (sıyırma) 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 "Profi Supercut" – kaba/ince
- **19b** Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince
- **19c** Rendeleme diski – orta incelikte
- **19d** Rendeleme diski – kaba *
- **19e** Asya türü sebze 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.

i 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	Alet/ Aksesuar	Çalışma hızı
1	7		1–5
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		5–7

* Çırpma, karıştırma ve yoğurma uçlarının takılması/çıkarılması; Çok miktarda işlenecek malzeme ilave edilmesi.

Cihazın kullanılması

Yaralanma tehlikesi!

Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız.

Dikkat!

Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumda ve çalışma pozisyonunda çalıştırınız. Cihazı içi boş çalıştırmayınız. Cihazı ve aksesuarlarını herhangi bir ısı kaynağına maruz bırakmayınız. Parçalar mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

- Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. ”Temizlenmesi ve Bakımı”.

Önemli not

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 C**).

Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kabloyu bir seferde, aralıksız olarak istediğiniz uzunluğa (azm. 100 cm) kadar çekip uzatınız ve yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır (**Resim D**).
- 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 otomatiği 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 kullanılmayan tahrik sistemleri ilgili koruyucu kapaklar (5, 8) ile kapatılmış olarak çalıştırılmalıdır.

Dikkat!

Anahtar sadece bu cihaz ile yapılan çalışmalar için kullanılmalıdır.

Karıştırma teli ”Profi Flexi” (13)

Hamur (örn. basit hamur) karıştırmak için kullanılır

Profesyonel 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

Çırpma telinin kullanılması için önemli bilgi Resim E

Malzemelerin en iyi şekilde karıştırılması için, çırpma teli karıştırma kabının tabanına hemen hemen temas etmelidir.
Temas etmiyorsa, çırpma telinin seviye ayarını şu şekilde ayarlayınız:

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.

- Çırpma telini yerine oturuncaya kadar tahrik sisteminin içine sokunuz.
- Çırpma telini sabit tutunuz ve somunu uygun anahtar (8’lik anahtar) ile saatin çalışma yönünde çözünüz.

- Çırpma telinin seviyesini, teli çevirerek en iyi seviyeye ayarlayınız:
  - Saatin çalışma yönünde çevrilmesi: Yukarı kaldırılır
  - Saatin çalışma yönünün tersine çevrilmesi: Aşağı indirilir
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** pozisyonuna alınız.

  Çırpma telinin seviyesini kontrol ediniz ve gerekirse düzeltiniz.
- Seviye doğru ayarlanmışsa, kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.

- Çırpma telini sabit tutunuz ve somunu uygun anahtar (8'lik anahtar) ile saatin çalışma yönünün tersine çevirerek sıkıştırınız.

Karıştırma kabı ve aletler ile çalışılması **Resim F**

- 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.
- 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 "Profi Flexi":
  Önce kademe 1–2'de karıştırınız, sonra ihtiyaca göre kademe 3–5 seçiniz
- Profesyonel çırpma teli:
  Kademe 7, diğer malzemelere karıştırmak çin kademe 1
- Yoğurma kancası:
  Önce kademe 1'de karıştırınız, sonra kademe 3'de 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 miksere 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/ çıkarınız. Elinizi besin doldurma ağzına 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 G**

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 ”Profi Supercut” – kaba/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. İşleme 5. kademede yapılmalıdır.

Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım:
Kaba kesme tarafı için ”Grob” (Kaba)
İnce kesme tarafı için ”Fein” (İnce)

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. parmıcan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır. İşleme 3. veya 4. kademede yapılmalıdır.

Çevrilebilen raspalama diski üzerindeki tanım:
Kaba raspalama tarafı için ”2”
İnce raspalama tarafı için ”4”

Dikkat!

Çevrilebilen raspalama diski, fındık türlerini raspalamak için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile 7. kademede raspalayınız.

Rendeleme diski – orta incelikte

Çiğ patates, sert peynir (örn. parmıcan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.
İşleme 7. kademede yapılmalıdır.

Dikkat!

Rendeleme diski, yumuşak peynir ve dilim dilim kesilebilen peynir için uygun değildir.

Rendeleme diski – kaba

Örn. patatesten yapılan tava keki veya gözlemesi ya da patates hamurundan köfte yapmak için çiğ patates rendelemekte kullanılır.
İşleme 7. kademede yapılmalıdır.

Asya türü sebze diski

Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.
İşleme 5. kademede yapılmalıdır.

Doğrayıcı ile çalışılması Resim H

- 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 H-5a**).
- Disk mesnedini en alt kısmından tutunuz; bu esnada iki uç yukarı bakmalıdır.
- İstediğiniz kesme ve raspalama diskini dikkatlice disk mesnedinin uçlarına oturtunuz (**Resim H-6a**). Çevrilebilen disklerde, istediğiniz tarafın yukarıda olmasına dikkat ediniz.
- Disk mesnedini üst uçtan tutunuz ve gövdenin içine yerleştiriniz (**Resim H-6b**).
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Doğrayıcıyı **resim H-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.

MUM57xx_de-ar.book Seite 173 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Disk mesnedini disk ile birlikte çıkarınız. Bunun için parmakla alttan tahrik miline doğru bastırınız (**Resim J**).
- Parçaları temizleyiniz.

Mikser

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere 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, kapakdaki huniden 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 K**

- 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 yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Malzemeleri miksere 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 K-8)

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağzı 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, sıkışmamalarına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Doğrayıcının temizlenmesi
Doğrayıcının tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
Yararlı bilgi: 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 miksere 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 L
- Aletleri ve doğrama disklerini aksesuar çantasına yerleştiriniz.
- Aksesuar çantasını kabın içinde muhafaza ediniz.

Arıza durumunda yardım

Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

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** 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". Bıcak 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 1 ½ – 4 dakika süreyle 7 kademesinde (kremanın miktarına ve özelliklerine göre) çırpma teli ile işleyiniz.

Yumurta akı

1–8 yumurtanın akı

- Yumurta akını 4–6 dakika süreyle 7 kademesinde çırpma teli ile işleyiniz.

Bisküvi hamuru

Ana 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 kademesinde çırpma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.
- Döner şalteri 1 kademesine ayarlayınız ve elekten geçirilmiş olan unu ve nişastayı, bu köpük kıvamındaki malzemeye yaklaşık ½–1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayasız hamur

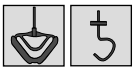
Ana tarif

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 karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 1,5 misli

Poğaça hamuru



Ana 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 karıştırınız. Sonra yaklaşık 2–3 dakika 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 kademesinde yoğurma kancası ile yoğurunuz.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayalı hamur

Ana tarif
500 g un
1 yumurta
80 g katı yağ (oda sıcaklıında)
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 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 1,5 misli

Makarna hamuru

Ana tarif
300 g un
3 yumurta
İhtiyaca göre, 1–2 çorba kaşığı (10–20 g) soğuk su

- Tüm malzemeleri yakl. 3–5 dakika 3. kademede bir hamur oluşacak şekilde karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 1,5 misli

Ekmek hamuru

Ana tarif
750 g un
2 paket kuru maya
2 çay kaşığı tuz
450–500 ml sıcak su
Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız.
Sonra yaklaşık 4–5 dakika 3 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

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 veya 4 kademesinde mikser içinde işleyiniz.
- Mikseri kademe 7'e ayarlayınız, yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvarama 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 miksere doldurunuz.
- Balı da ilave ediniz ve 15 saniye 7 kademesinde karıştırınız.

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 kosullari

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda 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.

BO_Garantie_tr_03-14.fm Seite 23 Montag, 16. Juni 2014 1:08 13

Bosch çağrı yönetim merkezi

444 6 333
7/24 hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

ÇAY MAKİNASI GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; 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 orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 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 10 işgünü içerisinde giderilmemesi halindeüretici veya ithalatçı, tamir tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklerdeki başka bir ürünü tüketiciye tahsis edecektir.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
– Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
– Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
– Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.
Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından EMAS Makine San. A.Ş. tesislerinde ürettirilmektedir. BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.
No.: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 91 88

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

Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Garanti Belgesi
Belge Numarası: 86104
Belge Onay Tarihi: 30.06.2010

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu öğrenebilir veya arzu ettiğiniz diğer hizmet seçeneklerimizden faydalanabilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca **www.bosch-home.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	:	ÇAY MAKİNASI
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)

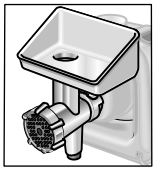
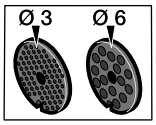
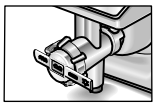
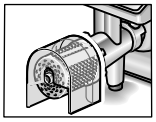
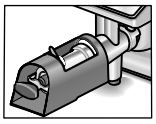
SATICI FİRMANIN

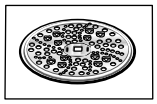
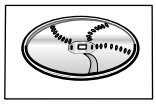
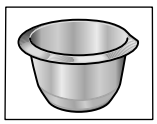
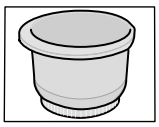
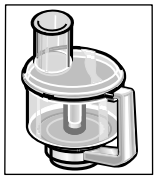
Ünvanı	:	
Adresi	:	
Telefonu	:	
Telefaksı	:	

Tarih / İmza / Kaşe

Üretici Firma : EMAS MAKİNA SAN. A.Ş.
Ramazanoğlu Mah., Sanayi Cd. No.9 Şeyliköy - Pendik-İstanbul
Tel : 0216 378 34 00 (pbx) Fax : 0216 378 20 59

Özel aksesuar

	MUZ5ZP1 Narenciye sıkma ünitesi	Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmak 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 börek 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 ekmek veya küçük kahvaltı ekmeği rendelemek için kullanılır.
	**MUZ45FV1** Meyve sıkıcı ön takımı	Kıyma makinesi MUZ5FW1 için kullanılır. Ahududu, domates ve kuşburnu hariç, üzümsü meyvelerin sıkılıp pürelenmesi 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.
	**MUZ45KP1** Patates hamuru diski	Doğrayıcı MUZ5DS1 için kullanılır. Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelenmesi için ve ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için 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 pürelemek, 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.
	MUZ45XTM1	
	Öğütme üst ünitesi	Az miktarda baharat (örn. karabiber, çemen, ardıç, tarçın, kuru anason, safran), tahıl (örn. buğday, darı, keten tohumu), kahve veya şeker ufalamak için kullanılır.
	Mikser üst ünitesi	Uygun soğuk veya sıcak sıvılar (örn. süt, su) ilave edilerek, sebze (örn. havuç, patates, soğan), meyve (örn. muz, gülgiller meyveleri), peynir (örn. Emmentaler, Parma peyniri), ceviz, badem, çikolata, dondurulmuş meyveler ufalamak, doğramak ve karıştırmak için kullanılır.

Eğer bir aksesuar ünitesi teslimat kapsamına dahil değilse, ilgili satıcılar veya yetkili servis üzerinden satın alınabilir.

Değişiklikler olabilir.

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa 181
Opis urządzenia 184
Obsługa 185
Czyszczenie i pielęgnacja 188
Przechowywanie 189
Usuwanie drobnych usterek 189
Przykłady zastosowania 190
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia 191
Warunki gwarancji 191
Wyposażenie dodatkowe 192

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.
Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.
Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp.
Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego. Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „Przykłady zastosowania")!
Niniejsze urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania oraz ubijania produktów spożywczych. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania.
Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.
Przy zastosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia.
Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

⚠ Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym
Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia. Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.
Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za

bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.
Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach.
Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.
Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.
Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

⚠ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały przeprowadzone.
Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w cieczach ani myć pod bieżącą wodą.
Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.
Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
Narzędzia/wyposażenie można zmieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest całkowicie nieruchomy – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas.
Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.
Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, jeżeli urządzenie nie jest używane. Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy zawsze najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!
Nigdy nie dotykać wirujących elementów urządzenia. Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Pracować tylko z założoną pokrywą (12)!
Narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu i zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótką chwilę i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi. Ramię urządzenia przekręcać dopiero po zatrzymaniu się narzędzia.

Ze względów bezpieczeństwa można włączać urządzenie tylko wtedy, gdy nieużywane napędy są zasłonięte pokrywami ochronnymi (5, 8). Rozdrabniacz zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Nie wkładać palców do otworu wsypowego.

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

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

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

Ważne!
Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem. Przy zastosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia.
Używać tylko jedno narzędzie lub wyposażenie w tym samym czasie.

⚠ Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu

Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Uwaga! Obracające się noże.

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

Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia
Patrz tabela „Pozycje robocze“
Urządzenie daje się włączać w **pozycjach 1 i 3** tylko wtedy:
- jeżeli miska (11) jest założona i przekręcona aż do zatrzasku oraz
- założona jest pokrywa osłaniająca napęd miksera (8).

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem
W przypadku przerwy dopływu prądu, urządzenie pozostaje włączone, lecz nie zaczyna ponownie pracować, gdy dopływ prądu zostanie przywrócony. W celu ponownego włączenia urządzenia ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**. Następnie włączyć urządzenie.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem
Jeżeli podczas pracy urządzenia silnik wyłączy się samoczynnie, oznacza to, że włączył się system zabezpieczenia przed przeciążeniem. Możliwą przyczyną może być zbyt duża ilość produktów spożywczych przetwarzanych na raz.
Sposób postępowania w przypadku zadziałania któregoś systemu zabezpieczającego opisany jest w rozdziale „Usuwanie drobnych usterek“.

Instrukcja obsługi opisuje rożne wersje urządzenia (patrz przegląd modeli, **rysunek M**).
Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami. **Rysunek A**

Korpus urządzenia

1 Przycisk zwalniający blokadę

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

3 Przełącznik obrotowy
Po wyłączeniu (pozycja **0/off**) urządzenie ustawia się automatycznie w optymalnej pozycji umożliwiającej zmianę narzędzi.
0/off = stop
M = włączanie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać żądany czas.
Zakresy **1–7**, prędkość robocza:
1 = niska liczba obrotów – powoli,
7 = wysoka liczba obrotów – szybko.

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

5 Pokrywa osłaniająca napęd
W celu zdjęcia pokrywy osłaniającej napęd nacisnąć na tylną część pokrywy a następnie ją zdjąć.

6 Napęd dla rozdrabniacza i wyciskarki do owoców cytrusowych (wyposażenie dodatkowe *).
Jeżeli napęd nie jest używany, wtedy należy nałożyć pokrywę osłaniającą.

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

8 Pokrywa osłaniająca napęd miksera

9 Napęd miksera (wyposażenie dodatkowe *)
Jeżeli mikser nie jest używany, wtedy należy nałożyć pokrywę ochronną napędu miksera.

10 Automatyczny zwijacz przewodu elektrycznego

Miska z wyposażeniem

11 Miska do mieszania ze stali szlachetnej

12 Pokrywa

Narzędzia

13 Trzepaczka „Profi Flexi"

14 Końcówka do ubijania „Profi"

15 Hak do zagniatania z odgarniaczem ciasta

16 Torebka do przechowywania akcesoriów
Do przechowywania narzędzi i tarcz rozdrabniających.

Rozdrabniacz

17 Popychacz

18 Pokrywa z otworem wsypowym

19 Tarcze rozdrabniające
19a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki „Profi Supercut"– grubo/drobno
19b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno
19c Tarcza do tarcia – średnio
19d Tarcza do tarcia – grubo
19e Tarcza do cięcia warzyw Azja

20 Uchwyt tarcz

21 Obudowa z otworem wyrzutowym

Mikser *

22 Pojemnik miksera

23 Pokrywa

24 Lejek

---

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

Pozycje robocze **Rysunek B**

⚠ ***Uwaga!***
Urządzenie włączać tylko wtedy, gdy narzędzie/ wyposażenie jest zamocowane jak pokazano w tabelce na odpowiednim napędzie, we właściwej pozycji i pozycji roboczej. Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

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

Nastawianie pozycji roboczej:

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i przekręcić ramię urządzenia. Wesprzeć ręką ruch ramienia urządzenia.
- Odchylić ramię urządzenia aż do zatrzasku do żądanej pozycji.

Pozycja	Napęd		Prędkość robocza:
1	7		1–5 1–7 1–3
2	7	*	–
3	6	 	3–7 3–5
4	9 7	 	5–7 5–7

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

Obsługa

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

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

Uwaga!

Urządzenie włączać tylko z wyposażeniem/ narzędziami w odpowiedniej pozycji roboczej.

Nie włączać pustego urządzenia (na biegu jałowym).

Urządzenia i części wyposażenia nie poddawać działaniu ciepła. Nie wkładać części urządzenia do kuchenki mikrofalowej.

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

Ważna wskazówka

W niniejszej instrukcji obsługi znajduje się naklejka z wartościami orientacyjnymi dla urządzenia podczas pracy z narzędziami względnie wyposażeniem. Zalecamy nalepić naklejkę na urządzenie (**rysunek C**).

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej i czystej powierzchni.
- Przewód elektryczny wysunąć jednym pociągnięciem na żądaną długość (maks. 100 cm) i powoli puścić; przewód elektryczny jest tym samym zablokowany (**rysunek D**).
- Zmniejszanie długości wyciągniętego elektrycznego przewodu zasilającego: Lekko pociągnąć przewód elektryczny i zwolnić aby zwinął się do żądanej długości. Następnie ponownie lekko pociągnąć i powoli puścić; przewód elektryczny jest tym samym zablokowany.

Uwaga!

Przewodu elektrycznego nie wolno przekręcać przy wsuwaniu.

Elektrycznego przewodu zasilającego z automatycznym zwijaczem nie wolno wsuwać ręcznie. Jeżeli przewód elektryczny się zablokuje, należy go całkowicie wysunąć i powoli puszczać aby się zwinął.

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.

Miska i narzędzia

Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami

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

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

Ze względów bezpieczeństwa można włączać urządzenie tylko wtedy, gdy nieużywane napędy zasłonięte są pokrywami ochronnymi (5, 8).

Uwaga!

Miskę stosować do pracy tylko z niniejszym urządzeniem.

Trzepaczka „Profi Flexi“ (13)

do mieszania ciast, np. ciasta ucieranego.

Końcówka do ubijania „Profi“ (14)

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

Hak do zagniatania (15)

do zagniatania ciężkich ciast i do mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynki, wiórki czekoladowe).

Ważne wskazówki dotyczące zastosowania końcówki do ubijania

Rysunek E

Końcówka do ubijania powinna poruszać się bardzo blisko dna miski, ale jej nie dotykać, aby w ten sposób optymalnie wymieszać składniki. Jeżeli tak nie jest, należy dopasować wysokość nastawienia końcówki do ubijania w następujący sposób:

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji **2**.

- Końcówkę do ubijania wcisnąć do napędu (aż do zatrzasku).
- Przytrzymać mocno trzepaczkę i obracać nakrętką w kierunku ruchu wskazówek zegara za pomocą klucza (rozmiar klucza 8).
- Wysokość końcówki do ubijania nastawić optymalnie poprzez obrót trzepaczki:
  - w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara: podnoszenie
  - w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: obniżanie
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji **1**. Sprawdzić wysokość końcówki do ubijania; w razie potrzepy poprawić nastawienie.

- Jeżeli wysokość nastawiona jest prawidłowo; nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji **2**.

- Przytrzymać mocno trzepaczkę i obracać nakrętką w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara za pomocą klucza (rozmiar klucza 8).

Praca z zastosowaniem miski i narzędzi **Rysunek F**

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**.

- Nałożyć miskę:
  - nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić,
  - przekręcić aż do zatrzasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Zależnie od zadania, włożyć na napęd (aż do zatrzasku) końcówkę do mieszania, końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania.

  Wskazówka:
  Przy zakładaniu haka do zagniatania przekręcić odgarniacz ciasta, aby hak mógł zatrzasnąć (**rysunek E-4b**).
- Włożyć do miski składniki przeznaczone do przetworzenia.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **1**.

- Nałożyć pokrywę.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.

Zaleca się:

- Trzepaczka „Profi Flexi“:
  najpierw zamieszać składniki na zakres 1, następnie nastawić na zakres 3–5.
- Końcówka do ubijania „Profi“:
  zakres 7, dodawać składniki na zakresie 1
- Hak do zagniatania:
  najpierw zamieszać składniki na zakresie 1, następnie zagniatać na zakresie 3

Dodawanie składników

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

albo

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

- Włożyć składniki.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**.

- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Rozdrabniacz

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!
Rozdrabniacz zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.
Nie wkładać palców do otworu wsypowego.

Uwaga!

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

Ochrona przed przeciążeniem Rysunek G

Wał napędowy rozdrabniacza wyposażony jest w nacięcie (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegające większemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia rozdrabniacza. W razie przeciążenia wał napędowy łamie się w tym miejscu.

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

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki „Profi Supercut“– grubo/drobno

do cięcia owoców i warzyw.
Przetwarzać na zakresie 5.
Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:
„Grob“ (grubo) dla grubej strony krojenia
„Fein“ (drobno) dla drobnej strony krojenia

Uwaga!

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

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno

do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu).
Przetwarzać na zakresie 3 lub 4.
Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki:
„2“ dla grubej strony tarcia
„4“ dla drobnej strony tarcia

Uwaga!

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

Tarcza do tarcia – średnio

Do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezan), oziębionej czekolady i orzechów.
Przetwarzać na zakresie 7.

Uwaga!

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

Tarcza do tarcia – grubo

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

Tarcza do cięcia warzyw Azja

Tnie owoce i warzywa na drobne paski dla potraw azjatyckich.
Przetwarzać na zakresie 5.

Zastosowanie rozdrabniacza Rysunek H

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**.
- Nałożyć miskę:
  - nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić,
  - przekręcić aż do zatrzasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **3**.
- Zdjąć z napędu rozdrabniacza pokrywę osłaniającą (**rysunek H-5a**).
- Przytrzymać uchwyt tarcz przy dolnej końcówce; obydwa czubki muszą przy tym pokazywać do góry.
- Założyć (ostrożnie) żądaną tarczę do krojenia lub tarcia na czubek uchwytu tarczy (**rysunek H-6a**). Przy dwustronnych tarczach zwrócić uwagę, aby żądana strona pokazywała do góry.
- Chwycić uchwyt tarcz za górny koniec i włożyć do obudowy (**rysunek H-6b**).
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć rozdrabniacz, jak pokazano na **rysunku H-8**, na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.

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

Uwaga!

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

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

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

Po pracy

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

Mikser

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Uwaga!

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

Zastosowanie miksera **Rysunek K**

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

Dodawanie składników (rysunek K-8)

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Zdjąć pokrywę i dodawać składniki

albo

- wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór wsypowy

albo

- dodawać płynne składniki poprzez lejek.

Po pracy

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

Wskazówka: Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie i pielęgnacja

Uwaga!

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

Czyszczenie korpusu urządzenia

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

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

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie i pokrywę osłaniającą napęd wytrzeć tylko wilgotną ścierką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia

Miskę i narzędzia można myć w zmywarce do naczyń.

Zwrócić uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji podczas procesu zmywania!

Czyszczenie rozdrabniacza

Wszystkie części rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: Czerwony nalot, który pozostaje np. po tarciu marchewki, można usunąć przecierając części rozdrabniacza (z wyjątkiem tarcz rozdrabniających) ścierką nasączoną kilkoma kroplami oleju jadalnego.

Następnie umyć rozdrabniacz.

Czyszczenie miksera

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Noży miksera nie należy chwytać gołymi rękoma.

Pojemnik miksera, pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: Po obróbce składników płynnych wystarcza często wymycie miksera bez konieczności zdejmowania go z urządzenia.

Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Włączyć mikser na kilka sekund (na zakres M).

Następnie wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Ważna wskazówka

W razie potrzeby wyczyścić torebkę do przechowywania akcesoriów. Przestrzegać wskazówek pielęgnacji znajdujących się w torebce do przechowywania akcesoriów.

Przechowywanie

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

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

Rysunek K

- Narzędzia i tarcze rozdrabniające umieścić w torebce do przechowywania akcesoriów.
- Torebkę do przechowywania akcesoriów przechowywać w misce.

Usuwanie drobnych usterek

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

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

Wskazówka

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

Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

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

Usterka

Urządzenie nie włącza się.

Środki zaradcze

- Sprawdzić dopływ prądu.
- Sprawdzić wtyczkę.
- Sprawdzić ramię urządzenia. Ramię we właściwej pozycji? W zatrzasku?
- Mikser lub miskę przekręcić aż do oporu.
- Założyć pokrywę miksera i przekręcić aż do oporu.
- Założyć pokrywy osłaniające napędy na nieużywane napędy.
- Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem jest aktywne. Urządzenie nastawić na **0/off** a następnie ponownie przekręcić na żądany zakres.

Usterka

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

Środki zaradcze

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

Usterka
Podczas pracy napędu został przypadkowo naciśnięty przycisk zwalniania blokady.
Ramię wychylne podnosi się do góry.
Napęd wyłącza się, nie pozostaje jednak w pozycji wymiany narzędzi.
Środki zaradcze
- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Ustawić ramię wychylne w pozycji **1**.
- Włączyć urządzenie (zakres 1).
- Ponownie wyłączyć urządzenie.
  Narzędzie zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi.

Usterka
Mikser nie zaczyna pracować, albo zatrzymuje się podczas pracy a napęd „brzęczy".
Nóż jest zablokowany.
Środki zaradcze
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć mikser i usunąć przyczynę zablokowania noża.
- Ponownie założyć mikser.
- Włączyć urządzenie.

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

Przykłady zastosowania

Bita śmietana
100 g–600 g
- Śmietanę ubijać końcówką do ubijania 1½ do 4 minut na zakresie 7 (zależnie od ilości i właściwości śmietany).

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

Ciasto biszkoptowe
Przepis podstawowy
2 jajka
2–3 łyżki gorącej wody
100 g cukru
1 torebka cukru waniliowego
70 g mąki
70 g mąki ziemniaczanej
ewentualnie proszek do pieczenia
- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 4–6 minut końcówką do ubijania na zakresie 7, aż do mocnego spienienia.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 1 i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wsypowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane
Przepis podstawowy
3–4 jajka
200–250 g cukru
1 szczypta soli
1 torebka cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny
200–250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej)
500 g mąki
1 torebka proszku do pieczenia
125 ml mleka
- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 5.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

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

Od 500 g mąki:
- Składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 3.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto drożdżowe
Przepis podstawowy
500 g mąki
1 jajko
80 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)
80 g cukru

200–250 ml letniego mleka
25 g świeżych drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych
otarta skórka z ½ cytryny
1 szczypta soli

- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–6 minut na zakresie 3.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Ciasto na makaron

Przepis podstawowy
300 g mąki
3 jajka
w razie potrzeby 1–2 łyżki stołowe (10–20 g) zimnej wody

- Wszystkie składniki zagniatać na ciasto ok. 3 do 5 minut na zakresie 3.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Ciasto chlebowe

Przepis podstawowy
750 g mąki
2 paczki drożdży suszonych
2 łyżeczki soli
450–500 ml ciepłej wody
Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 4–5 minut na zakresie 3.

Majonez

2 jajka
2 łyżeczki musztardy
¼ l oliwy
2 łyżki soku cytrynowego lub octu
1 szczypta soli
1 szczypta cukru
Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

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

Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.

Masło miodowe

30 g masła (z lodówki, 7 °C)
190 g miodu (z lodówki, 7 °C)

- Masło podzielić na małe kawałki i włożyć do miksera.
- Następnie dodać miód i miksować 15 sekund na zakresie 7.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

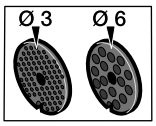
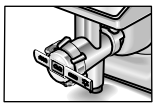
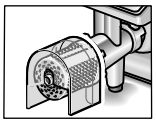
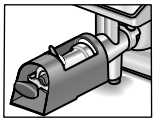
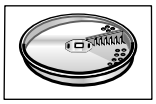
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

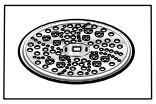
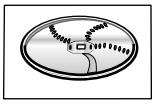
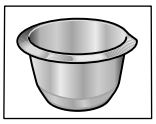
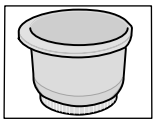
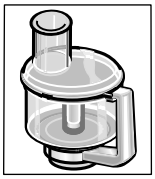
Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.
Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Warunki gwarancji

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

Wyposażenie dodatkowe

	MUZ5ZP1 Wyciskarka do owoców cytrusowych	Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejpfrutów.
	MUZ5CC1 Przystawka do krojenia w kostkę	Do cięcia owoców i warzyw na równomierne kostki.
	MUZ5FW1 Przystawka do mielenia mięsa	Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.
	**MUZ45LS1** Zestaw sitek drobno (3 mm), grubo (6 mm)	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Drobno dla paszetów i past, grubo dla kiełbasy do pieczenia i słoniny.
	**MUZ45SV1** Przystawka do wyciskania ciastek	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Z metalowym szablonem dla 4 różnych rodzajów form do ciastek.
	**MUZ45RV1** Przystawka do tarcia	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Do tarcia orzechów, migdałów, czekolady i suchych bułek.
	**MUZ45FV1** Przystawka do wyciskania owoców	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Do wyciskania soku z owoców jagodowych poza malinami, pomidorów i owoców dzikiej róży na przecier/mus. Produkty spożywcze, jak np. porzeczki, zostają jednocześnie automatycznie wypestkowane oraz pozbawione łodygi.
	**MUZ45PS1** Tarcza do frytek	Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.
	MUZ45AG1 Tarcza do cięcia warzyw Azja	Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Tnie owoce i warzywa na drobne paski dla potraw azjatyckich.

	**MUZ45RS1** Tarcza do tarcia – grubo	Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do tarcia surowych ziemniaków np. na placki ziemniaczane lub kluski.
	**MUZ45KP1** Tarcza do tarcia ziemniaków	Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.
	**MUZ5ER2** Miska do mieszania ze stali szlachetnej	W misce można mieszać do 750 g mąki plus składniki dodatkowe.
	**MUZ5KR1** Miska do mieszania z tworzywa sztucznego	W misce można mieszać do 750 g mąki plus składniki dodatkowe.
	MUZ5MX1 Kubek miksujący z tworzywa sztucznego	Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców i orzechów, do kruszenia lodu.
	**MUZ5MM1** Mikser wielofunkcyjny	Do siekannia ziół, warzyw, jabłek i mięsa, do tarcia na wiórki marchewki, rzepy, rzodkiewek i sera, do tarcia orzechów i schłodzonej czekolady.
	MUZ45XTM1	
	Przystawka do mielenia	Do rozdrabniania małych ilości przypraw (np. pieprzu, kminu rzymskiego, jałowca, cynamonu, suszonego anyżu, szafranu), zboża (np. pszenicy, kaszy, nasion lnu), kawy lub cukru.
	Przystawka do miksowania	Do rozdrabniania, siekania i mieszania warzyw (np. marchewki, ziemniaków, cebuli), owoców (np. bananów, jagód), sera (np. ementaler, parmezan), orzechów włoskich, migdałów, czekolady, mrożonych owoców z dodawaniem odpowiednich zimnych lub ciepłych płynów (np. mleka, wody).

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

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.
Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.
A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Tartalom

Az Ön biztonsága érdekében 194
A készülék részei 196
A készülék kezelése 198
Tisztítás és ápolás 201
Tárolás 201
Segítség üzemzavar esetén 202
Alkalmazási példák 202
Ártalmatlanítás 204
Garanciális feltételek 204
Különleges tartozék 204

Az Ön biztonsága érdekében

Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.
Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült.
Háztartásszerű alkalmazásnak minősül például a készülék használata üzletek, irodák, mezőgazdasági és egyéb ipari üzemek dolgozói konyháiban, valamint vendégházakban, kis hotelekben és hasonló épületekben.
A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket (lásd “Alkalmazási példák”)!
Ez a készülék élelmiszerek keverésére, gyúrására és habverésére alkalmas. Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni. A gyártó által engedélyezett tartozékok használatával további alkalmazások lehetségesek.
A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja. Tartozékok használata esetén tartsa be használati útmutató előírásait.
Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

⚠ Általános biztonsági előírások

Áramütésveszély

A készüléket gyermekek nem használhatják.
A készüléket és annak csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyermekektől.
A készüléket csökkent szellemi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő vagy tapasztalatlan személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az abból eredő veszélyeket.
A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. A készülék csak zárt térben használható.

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.
Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt.
A csatlakozóvezetéket ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.
Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében.
A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

⚠ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély
Áramütés veszélye!
Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót, ha a készülékkel való munkához már minden előkészületet befejezett.
Soha ne merítse az alapgépet folyadékba és ne tartsa folyó víz alá.
Gőzüzemű tisztítót ne használjon.
A lengőkar állását ne változtassa meg, ha a készülék be van kapcsolva.
A meghajtómű teljes leállását meg kell várni.
Mielőtt kicseréli az üzemeltetés közben mozgó tartozékokat vagy pótalkatrészeket, kapcsolja ki a gépet, és válassza le az elektromos hálózatról.
A szerszámot/tartozékot csak akkor cserélje ki, ha a hajtómű teljesen leállt (kikapcsolás után a hajtómű rövid ideig még forog).
A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval kapcsolja be- és ki.
Ha nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót.
Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozódugót.

A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!
A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba.
Csak felhelyezett fedéllel (12) dolgozzon!
A szerszámot csak a meghajtómű leállásakor cserélje – kikapcsolás után a hajtómű rövid ideig fut még és a szerszámcsere kívánt helyzeténél áll le.
A lengőkart csak a szerszám leállását követően fordítsa el.
A készüléket biztonsági okokból csak akkor használja, ha a nem használt hajtóműveket letakarta a meghajtóművek védőfedelével (5, 8).
A szeletelőt csakis álló meghajtónál, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni. Ne nyúljon a betöltőnyílásba.

Sérülésveszély az éles kés miatt!
Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg! A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel.

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!
Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le! A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.

Forrázásveszély!
Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcséren keresztül gőz távozik.
Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Fontos!
A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.
Tartozékok használata esetén tartsa be használati útmutató előírásait.
Egyidejűleg csak egy szerszámot, ill. tartozékot használjon.

⚠ A készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése

Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.

Vigyázat! Forgó kések!

Vigyázat! Forgó szerszámok.
Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

Biztonsági rendszerek

Bekapcsolásgátló
Lásd: "Munkapozíciók" táblázat
A készülék az **1. és 3. pozíciókban** csak akkor kapcsolható be:
- ha a tálat (11) betette és bekattanásig elfordította és
- a turmixgép hajtóművének védőfedelét (8) feltette.

Újrabekapcsolás elleni védelem
Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, de a motor az áramszünet után nem lép újra működésbe. Az ismételt bekapcsoláshoz forgassa a forgókapcsolót **0/off** állásba, azután kapcsolja be.

Túlterhelés elleni védelem
Ha a motor használat közben magától leáll, a túlterhelés elleni védelem aktiválódik.
Lehetséges ok túl nagy mennyiségű élelmiszer egyidejű feldolgozása.

Biztonsági rendszerek bekapcsolása utáni teendőket lásd: "Segítség üzemzavar esetén".
A használati útmutatóban megtalálja a különböző kivitelű készülékek leírását (lásd modell választékot is, **M ábra**). A készülék nem igényel karbantartást.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt. **A ábra**

Alapgép

1 Kioldógomb

2 Lengőkar
"Easy Armlift" funkció a felfelé történő karmozgás elősegítéséhez (lásd "Munkapozíciók").

3 Forgatható kapcsoló
Kikapcsolás után (**0/off** állás) a készülék automatikusan a szerszámok cseréjéhez szükséges megfelelő pozícióba áll.
0/off = stop
M= pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.
1–7 fokozat, munkasebesség:
1 = alacsony fordulatszám – lassú,
7 = magas fordulatszám – gyors.

4 Működésjelző
Üzem közben világít (forgókapcsoló **M** vagy **1–7** állásban).
Villog, ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték, illetve a készülék meghibásodása esetén, lásd a "Segítség üzemzavar esetén" fejezetet.

5 Meghajtásvédő fedél
A meghajtó védőfedelének levételéhez nyomja meg a hátsó részt és vegye le a fedelet.

6 Meghajtás a
– szeletelőhöz és a
– citrusgyümölcs-préshez (kiegészítő tartozék *).
Ha nem használja a készüléket, helyezze rá a meghajtásvédő fedelet.

7 Meghajtás a szerszámokhoz (keverőszár, habverőszár, dagasztószár) és a húsdarálóhoz (kiegészítő tartozék *)

8 Turmixgép-hajtómű védőfedél

9 Meghajtó a turmixgéphez (Különleges tartozék *)
Ha nem használja a készüléket, helyezze fel a turmixgép-hajtómű védőfedelét.

10 Automata kábelfeltekerő

Tál tartozékokkal

11 Nemesacél keverőtál

12 Fedél

Szerszámok

13 Keverőszár “Profi Flexi”

14 Profi habverőszár

15 Dagasztószár tésztaterelővel

16 Tartozéktáska
A szerszámok és aprítótárcsák tárolásához.

Szeletelő

17 Tömőeszköz

18 Fedél betöltőnyílással

19 Aprítótárcsák
19a Vágó forgótárcsával “Profi Supercut” – durva/finom
19b Forgó-őrlőtárcsa – durva/finom
19c Őrlőtárcsa – közepes finomságú
19d Reszelőkorong – durva *
19e Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa *

20 Tárcsatartó

21 Ház kifolyónyílással

Turmixfeltét *

22 Turmixpohár

23 Fedél

24 Tölcsér

* Ha egy tartozékrész nem alaptartozék, a kereskedésekben és az ügyfélszolgálatnál beszerezhető.

Munkapozíciók **B ábra**

⚠ ***Figyelem!***
A készüléket csak akkor szabad működtetni, ha a szerszám/tartozék a következő táblázat szerinti megfelelő meghajtóművön és megfelelő üzemelési állásban rögzítve lett.
A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.

Megjegyzés
A lengőkar “Easy Armlift” funkcióval van ellátva, mely a lengőkar felfelé történő mozgatását segíti.

Munkapozíció beállítása:

- A kioldógombot nyomja le, és a lengőkart fordítsa el.
  Az egyik kezével segítse a mozgást.
- A lengőkart bekattanásig elforgatva állítsa a kívánt helyzetbe.

Pozíció	Meghajtás	Szerszámok/ Tartozékok	Munkasebesség
1	7		1–5
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		5–7

* A habverő-, keverőszár és dagasztószár behelyezése/kivétele; Nagy feldolgozási mennyiség hozzáadása.

A készülék kezelése

Sérülésveszély!

Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót, ha a készülékkel való munkához már minden előkészületet befejezett.

Figyelem!

A készüléket csak tartozékkal/szerszámmal felszerelve szabad üzemeltetni.

Ne járassa a készüléket üresen.

A készüléket és a tartozékokat ne tegye ki hőforrásnak. A készülék részei nem alkalmasak mikrohullámú sütőben való használatra.

- A készüléket és a tartozékokat az első használatba vétel előtt alaposan tisztítsa meg, lásd a "Tisztítás és ápolás" c. fejezetet.

Fontos tudnivaló

Ebben a használati utasításban egy matrica található a készülék szerszámok, ill. tartozékok használatakor érvényes munkasebességére vonatkozó irányértékekkel.
Ajánlott a matricát a készülékre ragasztani (**C ábra**).

Előkészítés

- Állítsa az alapkészüléket sima és tiszta felületre.
- A kábelt egy mozdulattal a kívánt hosszúságra húzza ki (max. 100 cm) és lassan engedje el; a kábel rögzítődik (**D ábra**).
- A kábel-munkahosszúság csökkentéséhez: könnyedén húzza meg és hagyja a kívánt hosszúságra feltekeredni.
  Majd könnyedén ismét húzza meg a kábelt és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.

Figyelem!

A kábelt visszacsévélés közben ne csavarja el.
A kábelfeltekerő automatával felszerelt készüléken ne tolja vissza kézzel a kábelt.
Ha a kábel beszorult, húzza ki egészen, és aztán hagyja feltekeredni.

- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.

Tál és szerszámok

A szerszámok forgása következtében fellépő veszély

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. Csak felhelyezett fedéllel (12) dolgozzon!
A szerszámot csak a meghajtómű leállásakor cserélje – kikapcsolás után a hajtómű rövid ideig fut még és a szerszámcsere kívánt helyzeténél áll le. A lengőkart csak a szerszám leállását követően fordítsa el.
Biztonsági okokból a készülék csak akkor üzemeltethető, ha a nem használt meghajtók (5, 8) védőfedéllel vannak lezárva.

Figyelem!

A tálat csak akkor használja, ha ezzel a készülékkel dolgozik.

Keverőszár "Profi Flexi" (13)
tészták keveréséhez, pl. kevert tésztákhoz.

Profi habverőszár (14)
tojásfehérje, tejszín és könnyű tészták felveréséhez, pl. piskótatésztához.

Dagasztószár (15)
nehéz tészta gyúrásához, és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani (pl. mazsola, csokoládélapocska).

Fontos útmutatás a habverő használatához **E ábra**

A habverőnek majdnem el kell érnie a tál alját, hogy az összetevők optimális elkeverése megtörténjen. Ha ez nem így van, akkor a habverő magasságának beállítását a következőképpen végezze el:

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **2**-es pozícióba.

- Helyezze a habverőszárat a meghajtóba bekattanásig.
- Tartsa szorosan a habverőszárat és lazítsa meg az anyát franciakulccsal (SW 8) az óramutató járásával megegyező irányba.
- A habverő magasságát forgatással állítsa be az optimális szintre:
  - az óramutató járásával megegyező irányba történő forgatással fölfelé mozdul
  - az óramutató járásával ellentétes irányba történő forgatással lefelé mozdul

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **1**-es pozícióba. Ellenőrizze a habverőszár magasságát, és ha szükséges, korrigálja.

- Ha a magasságot megfelelően beállította, nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **2**-os pozícióba.

- Tartsa szorosan a habverőszárat és erősen húzza meg az anyát franciakulccsal (SW 8) az óramutató járásával ellentétes irányba.

Műveletek a tállal és a szerszámokkal **F ábra**

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **2**-es pozícióba.

- Helyezze be a tálat:
  - az előredöntött tálat helyezze fel, majd állítsa le,
  - fordítsa ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- A feldolgozási műveletnek megfelelő keverőszárat, habverőszárat vagy dagasztószárat bekattanásig be kell nyomni a meghajtásba.

  Megjegyzés:
  Dagasztószár esetében a tésztaterelőt el kell forgatni, amíg a dagasztószár be nem akad (**E–4b ábra**).
- A feldolgozandó hozzávalókat töltse a tálba.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **1**-es pozícióba.

- Helyezze fel a fedelet.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

Javaslatunk:

– Keverőszár “Profi Flexi”:
  először 1 – 2-es fokozaton keverje össze, majd igény szerint válassza a 3 – 5-es fokozatot
– Profi habverőszár:
  7-es fokozattal indítsa, majd 1-es fokozatra kapcsolja vissza
– Dagasztószár:
  először 1-es fokozaton használja (bekeverés), azután állítsa 3-es fokozatra.

A hozzávalók utántöltése

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A hozzávalókat a fedélen lévő adagolónyíláson át lehet utántölteni.

  vagy
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **2**-es pozícióba.

- Töltse be a hozzávalókat.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **2**-es pozícióba.

- A szerszámot vegye ki a meghajtóból.
- Vegye le a tálat.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a “Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Szeletelő

Sérülésveszély

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!
A szeletelőt csakis álló meghajtónál, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni.
Ne nyúljon a betöltőnyílásba.

Figyelem!

A szeletelőt csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A szeletelőt soha ne szerelje össze az alapkészüléken.

A szeletelőt csak a bemutatott üzemeltetési helyzetben szabad működtetni.

Túlterhelés elleni védelem **G ábra**

A készüléken, a szeletelő túlterheléséből fakadóan keletkező nagyobb károk elkerülése érdekében a szeletelő hajtótengelyén kialakításra került egy bevágás (tervezett törési hely). Túlterhelés esetén a hajtótengely ezen a helyen törik el
Új tárcsatartó és a hozzátartozó hajtótengely a vevőszolgálatnál kapható.

Vágó forgótárcsával “Profi Supercut” – durva/finom

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.
Feldolgozás 5. fokozaton.
Jelölés a forgó-vágótárcsán:
“Grob” durva vágási oldalhoz
“Fein” finom vágási oldalhoz

Figyelem!

A forgó-vágótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletésére. Főtt, nem szétfövő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Forgó-őrlőtárcsa – durva/finom

gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez.
Feldolgozás 3. vagy 4. fokozaton.
Jelölés a forgó-őrlőtárcsán:
“2” durva őrlési oldalhoz
“4” finom őrlési oldalhoz

Figyelem!

A forgó-őrlőtárcsa nem alkalmas dió-, mogyoróforgács készítésére. Puha sajtot csak a durva oldalával 7. fokozaton reszeljen.

Őrlőtárcsa – közepes finomságú

nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán), hűtött csokoládé és dió reszeléséhez, illetve darálásához.
Feldolgozás 7. fokozaton.

Figyelem!

A reszelőkorong nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

Reszelőkorong – durva

nyers burgonya reszeléséhez pl. reszelt süteményhez vagy gombóchoz.
Feldolgozás 7. fokozaton.

Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa

A gyümölcsöt és zöldséget vékony csíkokra vágja az ázsiai zöldséges ételekhez.
Feldolgozás 5. fokozaton.

Munka a szeletelővel **H ábra**

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **2**-es pozícióba.
- Helyezze be a tálat:
  - az előredöntött tálat helyezze fel, majd állítsa le,
  - fordítsa ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **3**-es pozícióba.

- A szeletelő meghajtása előtt vegye le a hajtómű védőfedelét (**H-5a ábra**).
- Tartsa meg a tárcsatartót az alsó végénél fogva. Közben mindkét hegynek felfelé kell mutatnia.
- Óvatosan helyezze a tárcsatartó hegyeire a kívánt vágó- vagy őrlőtárcsát (**H-6a ábra**). A forgótárcsánál ügyeljen rá, hogy a kívánt oldal legyen felfelé.
- Fogja meg a tárcsatartót a felső végénél fogva, és helyezze a házba (**H-6b ábra**).
- Tegye fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre) és az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el ütközésig.
- Helyezze a szeletelőt a **H-8 ábrán** látható módon a hajtásra, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- Adagolja a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel tolja be.

Figyelem!

Kerülje el a szeletelni kívánt élelmiszerek feltorlódását a kiömlőnyílásnál.

Tipp: Egyenletes vágáshoz a vékony vágnivalót kötegenként dolgozza fel.

Megjegyzés: Ha a feldolgozandó élelmiszer megakad a szeletelőben, kapcsolja ki a konyhai gépet, a hálózati csatlakozót húzza ki, várja meg, míg a hajtómű megáll, vegye le a szeletelő fedelét és ürítse ki a betöltőnyílást.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Forgassa a szeletelőt az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Vegye le a tárcsatartót a tárcsával együtt. Ehhez alulról nyomja meg az ujjával a meghajtótengelyt (**J ábra**).
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Turmixfeltét

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le! A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.

Forrázásveszély!

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

Figyelem!

A turmixgép megsérülhet. Ne dolgozzon mélyhűtött hozzávalókkal (kivéve jégkocka). Ne járassa a turmixgépet üresen.

Munka a turmixgéppel **K ábra**

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az **4**-es pozícióba.
- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.

- Helyezze fel a turmixpoharat (a markolaton lévő jelölés a készüléken levő jelölésen legyen), és az óramutató járásával ellenkező irányban fordítsa el ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat.
  Maximális folyékony mennyiség = 1,25 liter; maximális habos vagy forró folyadékmennyiség = 0,5 liter;
  optimális feldolgozási mennyiség, szilárd = 50–100 gramm;
- Tegye fel a fedelet, és fordítsa el a turmixfeltét fogójába ütközésig az óramutató járásával ellenkező irányba. A fedélnek be kell reteszelnie.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

A hozzávalók utántöltése (K-8 ábra)

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Vegye le a fedelet, és töltse be a hozzávalókat

vagy

- vegye ki a tölcsért, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcséren keresztül.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A turmixgépet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.

Tipp: A turmixfeltétet használat után azonnal tisztítsa meg.

Tisztítás és ápolás

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.

Az alapgép tisztítása

Áramütés veszélye!

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.
Gőzüzemű tisztítót ne használjon.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Az alapkészüléket és a meghajtók védőfedelét nedves törlővel tisztítsa meg. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

A tál és a szerszámok tisztítása

A tál és a szerszámok mosogatógépben tisztíthatók.
A műanyag tartozékokat a mosogatógépben ne szorítsa be, mert a mosogatás folyamán ezeknél maradandó alakváltozás is lehetséges!

Szeletelő tisztítása

A szeletelő minden alkatrésze tisztítható mosogatógépben.
Tipp: A pl. sárgarépa feldolgozása után visszamaradó pirosas elszíneződés eltávolításához öntsön egy kis étolajat egy törlőruhára, és azzal dörzsölje át a szeletelőt (az aprítótárcsákat ne). Ezután mossa el a szeletelőt.

A turmixfeltét tisztítása

Sérülésveszély az éles kés miatt!

A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel.

A turmixpohár, a fedél és a tölcsér mosogatógépben mosható.
Hasznos tanács: Folyadékok feldolgozását követően gyakran elegendő a mixert úgy megtisztítani, hogy azt levenné a készülékről. Ehhez öntsön egy kevés mosogatószeres vizet a feltett turmixfeltétbe. Néhány másodpercre kapcsolja be a turmixgépet (M fokozat).
A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

Fontos tudnivaló

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

Tárolás

Sérülésveszély!

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

L ábra

- A szerszámokat és az aprítótárcsákat a tartozéktáskában tárolja.
- A tartozéktáskát a tálban tárolja.

Segítség üzemzavar esetén

Sérülésveszély!

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozódugót.

Megjegyzés:

Ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték illetve a készülék meghibásodása esetén villog a működésjelző.

A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére. A fellépő problémát először az alábbi útmutatások segítségével próbálja meg elhárítani.

Hibajelenség

A készülék nem indul el.

A hiba elhárítása

- Ellenőrizze az áramellátást.
- Ellenőrizze a hálózati csatlakozódugót.
- Ellenőrizze a lengőkart. Megfelelő pozícióban van? A helyére kattant?
- A turmixfeltétet ill. a tálat fordítsa el ütközésig.
- Tegye fel a turmixfeltét fedelét, és csavarja rá ütközésig.
- A meghajtómű védőfedeleit a nem használt meghajtókra tegye fel.
- Az újrabekapcsolás elleni védelem aktív. A készüléket állítsa 0/off helyzetbe, és azután kapcsolja vissza a kívánt fokozatra.

Hibajelenség

A készülék használat közben kikapcsol. A túlterhelés elleni védelem mostantól aktív. Túl sok élelmiszert dolgozott fel egyidejűleg.

A hiba elhárítása

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Csökkentse a feldolgozási mennyiséget. Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket (lásd “Felhasználási példák”)!

Hibajelenség

Járó hajtás mellett véletlenül megnyomta a kireteszelő gombot.
A lengőkar felfelé mozog. A hajtás lekapcsol, de nem a szerszámcseréhez megfelelő helyzetben áll meg.

A hiba elhárítása

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Mozgassa a lengőkart **1**. helyzetbe.
- Kapcsolja be a készüléket (1-es fokozat).
- Kapcsolja ki újra a készüléket.
  A szerszám a szerszámcseréhez megfelelő helyzetben áll meg.

Hibajelenség

A turmixgép nem kezd el működni vagy használat közben leáll, a meghajtómű “zúg” A kés blokkolva van.

A hiba elhárítása

- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót.
- Vegye le a turmixfeltétet és távolítsa el az akadályt.
- A turmixfeltétet ismét helyezze vissza.
- Kapcsolja be a készüléket.

Fontos tudnivaló

Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Alkalmazási példák

Tejszínhab

100 g–600 g

- A tejszínt 1½–4 percig 7-es fokozaton (a tejszín mennyiségétől és tulajdonságától függően) a habverőszárral verje fel.

Tojásfehérje-hab

1–8 tojásfehérje

- A tojásfehérjét 4–6 percig 7-es fokozaton verje fel a habverőszárral.

Piskótatészta

Alaprecept

2 tojás
2–3 evőkanál forró víz
100 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
70 g liszt
70 g étkezési keményítő
esetleg sütőpor

- A hozzávalókat (a liszt és az étkezési keményítő kivételével) a habverőszárral kb. 4–6 percig 7-es fokozaton verje habosra.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1-es fokozatra és az átszitált lisztet és étkezési keményítőt kb. ½–1 perc alatt kanalanként adagolja hozzá.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kevert tészta

Alaprecept
3–4 tojás
200–250 g cukor
1 csipet só
1 csomag vaníliás cukor, vagy ½ citrom héja
200–250 g vaj vagy margarin (szobahőmérsékletű)
500 g liszt
1 csomag sütőpor
125 ml tej

- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig a 5-es fokozaton.

Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept

Omlós tészta

Alaprecept
125 g vaj (szobahőmérsékletű)
100–125 g cukor
1 db tojás
1 csipet só
kevés citromhéj vagy vaníliás cukor
250 g liszt
esetleg sütőpor

- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 2–3 percig a 3-os fokozaton.

500 g-nál nagyobb lisztmennyiség esetén:

- A dagasztószárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig a 3-as fokozaton.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kelt tészta

Alaprecept
500 g liszt
1 db tojás
80 g zsír (szobahőmérsékletű)
80 g cukor
200–250 ml langyos tej
25 g friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő
½ citrom héja
1 csipet só

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–6 percig a 3-as fokozaton.

Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept

Metélt tészta

Alaprecept
300 g liszt
3 tojás
igény szerint 1–2 evőkanál (10–20 g) hideg víz

- Az összetevőket kb. 3–5 percig 3. fokozaton gyúrja össze.

Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept

Kenyértészta

Alaprecept
750 g liszt
2 csomag száraz élesztő
2 tk só
450–500 ml meleg víz
A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–5 percig az 5-ös fokozaton.

Majonéz

2 tojás
2 teáskanál mustár
¼ l olaj
2 evőkanál citromlé vagy ecet
1 csipet só
1 csipet cukor
A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig 3-as vagy 4-es fokozaton dolgozza fel a turmixgépben.
- A turmixgépet kapcsolja a 7-es fokozatra, és az olajat a tölcséren keresztül lassan adja hozzá és addig keverje tovább, amíg a majonéz jól összekeveredik.

A majonézt rögtön használja fel, ne tárolja.

Mézes krém (kenyérre)

30 g vaj (a hűtőből 7 °C)
190 g méz (a hűtőből 7 °C)

- A vajat kis darabokra vágva tegye a turmixfeltétbe.
- Adja hozzá a mézet, és keverje 7-es fokozaton 15 másodpercig.

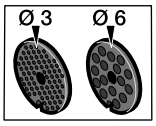
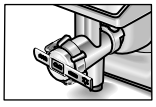
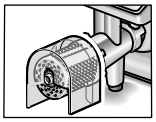
Ártalmatlanítás

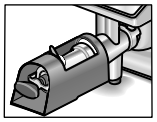
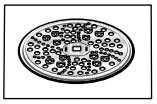
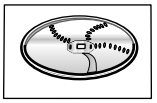
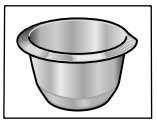
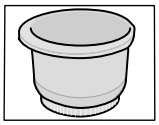
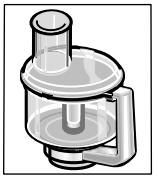
A készülék a 2012/19/EK, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.
Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli.
Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.
A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet.
Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

Különleges tartozék

	MUZ5ZP1 Citrus-gyümölcsprés	Narancs, citrom és grapefruit préseléséhez.
	MUZ5CC1 Aprító	Gyümölcsök és zöldségek azonos méretű kockára vágásához.
	MUZ5FW1 Húsdaráló	Friss hús aprításához tatár beefsteakhez vagy fasírthoz.
	**MUZ45LS1** Lyuktárcsa-készlet finom (3 mm), durva (6 mm)	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Finom a pástétomokhoz és szendvicskrémekhez, durva a sült kolbászhoz és szalonnához.
	**MUZ45LS1** Kinyomós süteményelőtét	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Fémsablonokkal 4 különböző süteményformához.
	**MUZ45RV1** Reszelő előtét	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Dió, mandula, csokoládé forgácsolásához és szárított zsemle reszeléséhez.

	**MUZ45FV1** Gyümölcsprés-előtét	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Bogyós gyümölcsök, kivéve málna, paradicsom és csipkebogyó préseléséhez. Egyidejűleg pl. a ribizlit a készülék automatikus kimagozza, szárát eltávolítja.
	MUZ45PS1 Hasábburgonya-szeletelő tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya hasábburgonyává történő aprításához.
	MUZ45AG1 Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. A gyümölcsöt és zöldséget vékony csíkokra vágja az ázsiai zöldséges ételekhez.
	**MUZ45RS1** Reszelőkorong, durva	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya reszeléséhez pl. reszelt süteményhez vagy gombóchoz.
	**MUZ45KP1** Krumplilángos-tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Burgonya krumplilángoshoz való reszeléséhez, valamint gyümölcsök és zöldségek szeleteléséhez.
	**MUZ5ER2** Nemesacél keverőtál	A tálban maximum 750 g lisztet plusz a hozzávalókat lehet feldolgozni.
	**MUZ5KR1** Műanyag- keverőtál	A tálban maximum 750 g lisztet plusz a hozzávalókat lehet feldolgozni.
	MUZ5MX1 Keverő felsőrész műanyag	Italok turmixolásához, gyümölcsök és zöldségek pürésítéséhez, majonéz készítéséhez, gyümölcs és dió aprításához, jégkocka aprításához.
	**MUZ5MM1** Multifunkciós mixer	Fűszerek, zöldségek, alma és hús aprításához, répa, retek és sajt reszeléséhez, dió- és csokoládéforgács készítéséhez.

MUZ45XTM1	
Őrlő feltét	Ez a feltét kisebb mennyiségű fűszer (pl. bors, római kömény, boróka, fahéj, száraz ánizs, sáfrány), és gabona (pl. búza, köles, lenmag), kávé és cukor aprítására alkalmas.
Keverő feltét	Ez a feltét zöldség (pl. répa, burgonya, hagyma), gyümölcs (pl. banán, bogyós gyümölcsök), sajt (pl. ementáli, parmezán), dió, mandula, csokoládé, fagyasztott gyümölcsök aprítására, darálására vagy keverésére alkalmas megfelelő hideg vagy meleg folyadék (pl. tej, víz) hozzáadásával.

Ha egy tartozékrész nem alaptartozék, a kereskedésekben vagy az ügyfélszolgálatnál beszerezhető.

A módosítás jogát fenntartjuk.

MUM57xx_de-ar.book Seite 207 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Для Вашої безпеки 207
Короткий огляд 210
Використання 211
Очищення і догляд 215
Зберігання 215
Допомога при неполадках 216
Приклади для використання 216
Утилізація 218
Гарантійні умови 218
Спеціальні приладдя 218

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виниклі внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр., використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів. Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам. Не перевищуйте допустимої максимальної кількості продуктів (дивіться «Приклади для використання»)!

Цей побутовий прилад призначений для перемішування, вимішування і збивання продуктів харчування. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Інші види застосування можливі завдяки приладдю, дозволеному для використання виробником приладу.

Використовуйте прилад лише з оригінальним приладдям.

При використанні аксесуарів дотримуйтеся доданих інструкцій з використання.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

⚠ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям забороняється користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.
Особи із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи із недостатнім рівнем досвіду і знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок з техніки безпеки для використання приладу та після того, як вони усвідомили пов'язані із цим ризики.
Дітям заборонено гратися із приладом.
Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками. Лише для використання в закритих приміщеннях. Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження.
Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.
Не тягніть шнур живлення через гострі краї та гарячі поверхні.
Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків.
Ремонт приладу проводиться лише нашою службою сервісу.

⚠ Вазівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення
Небезпека удару струмом!
Вмикайте вилку до розетки лише після закінчення підготовки приладу до роботи.
Ні в якому разі не занурювати основний блок приладу у рідини та не тримати під проточною водою.
Не застосовуйте ніяких парових машин для чистки.
Не рухайте важіль, поки прилад ввімкнений.
Зачекайте повної зупинки приводу.
Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі.
Насадки/аксесуари міняти лише після повної зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення.
Для вмикання та вимикання приладу користуйтеся лише перемикачем.
Якщо Ви не користуєтеся приладом, то вийміть вилку із розетки.
Вийміть штепсельну вилку із розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

MUM57xx_de-ar.book Seite 209 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Небезпека поранення обертовими насадками!
Під час роботи ніколи не встромляйте рук до чаші.
Під час роботи кришка (12) повинна бути обов'язково закритою!
Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу – після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися та зупиняється в положенні для зміни насадок.
Важіль рухати лише після повної зупинки насадки.
З міркувань безпеки прилад можна експлуатувати лише, якщо приводи, які не використовуються, закриті захисними кришками для приводів (5, 8).
Вставляйте і знімайте багатофункціональну нарізку лише після повної зупинки приводу, вийнявши попередньо вилку із розетки.
Не встромляти рук до прийомного бункеру.

Небезпека поранення гострими ножами!
Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення.
Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!
Не торкайтеся ножів блендеру оголеними руками.

Небезпека поранення гострими ножами/обертовим приводом!
Ніколи не встромляйте рук до встановленого блендеру!
Знімати та вставляти блендер можна тільки при повній зупинці приводу! Перед початком роботи блендер слід обов'язково повністю зібрати і закрити кришкою.

Небезпека опіків!
Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Вжливо!
Використовуйте прилад лише з оригінальним приладдям.
При використанні аксесуарів дотримуйтеся доданих інструкцій з використання.
Одночасно можна користуватися лише однією насадкою або одним аксесуаром.

⚠ Пояснення символів на приладі або приладді

Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.

Обережно! Обертові ножі.

Обережно! Обертові насадки.
Не встромляйте рук до отвору для завантажування.

Системи безпеки

Блокування проти ввімкнення
Дивіться таблицю «Робочі положення».
Прилад вмикається в **пол. 1 та 3** лише тоді:
– коли чаша (11) вставлена і повернута в зафіксоване положення та
– захисна кришка приводу блендера (8) закрита.

Блокування повторного ввімкнення
Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим, але двигун не заводиться пізніше при подачі струму. Для повторного ввімкнення установіть перемикач на **0/off**, а потім ввімкніть.

Захист від перевантаження
В разі активованого захисту від перевантаження, двигун вимикається самостійно під час експлуатації. Це може бути спричинене одночасною переробкою занадто великої кількості продуктів.

Заходи в разі ввімкнення системи безпеки описані в розділі «Допомога при неполадках».

Дана інструкція з використання описує різні виконання приладу, див. також огляд моделей (**малюнок** Ⓜ).
Прилад не потребує технічного догляду.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками. Малюнок Ⓐ

Основний блок

1 Кнопка розблокування

2 Поворотний важіль
Функція «Easy Armlift» для підтримання руху важелю доверху (дивіться «Робочі положення»).

3 Перемикач
Після вимкнення (положення **0/off**) прилад автоматично приходить в оптимальне положення для зміни насадок.
«0/off» = стоп
«M» = моментальне включення з найвищим числом оборотів, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.
Ступені **1–7**, робоча швидкість:
1 = низьке число оборотів повільно,
7 = високе число оборотів швидко.

4 Індикаторне табло
Світиться під час роботи (перемикач на **M** або **1–7**).
Блимає в разі неполадок в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу, див. розділ «Допомога при неполадках».

5 Захисна кришка приводу
Щоб зняти, натисніть на захисну кришку приводу ззаду і зніміть.

6 Привід для
– багатофункціональної нарізки і
– преса для цитрусових (Спеціальні приладдя *).
Закрийте привід захисною кришкою, якщо Ви ним не користуєтеся.

7 Привід для насадок (віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для вимішування) і м'ясорубки та спеціальні приладдя (Спеціальні приладдя *)

8 Захисна кришка приводу блендера

9 Привід для блендера (Спеціальні приладдя *)
Закрийте привід захисною кришкою, якщо Ви ним не користуєтеся.

10 Автоматичне змотування кабелю

Чаша з приладдям

11 Чаша із високоякісної сталі

12 Кришка

Насадки

13 Віничок-мішалка «Profi Flexi»

14 Професійний віничок-збивалка

15 Гачок для вимішування з відхилювачем тіста

16 Підставка для аксесуарів
Для зберігання насадок і ріжучих дисків.

Багатофункціональна нарізка

17 Штовхач

18 Кришка з прийомним бункером

19 Ріжучі диски
19a Двосторонній різальний диск «Profi Supercut» – крупно/дрібно
19b Двостороння шатківниця – крупно/дрібно
19c Двостороння тертка середньо
19d Крупна – тертка *
19e Диск для овочів для азіатських страв *

20 Тримач дисків

21 Корпус з випускним отвором

MUM57xx_de-ar.book Seite 211 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Міксер *
22 Чаша блендера
23 Кришка
24 Воронка

* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна замовити через магазин або службу сервісу.

Робочі положення Малюнок B

Увага!

Експлуатуйте прилад лише за умови, що аксесуари/насадки вставлені до правильного приводу та в правильному робочому положенні у відповідності із цією таблицею. Важіль повинен бути зафіксованим в пазу в кожному робочому положенні.

Вказівка

Поворотний важіль устаткований функцією «Easy Armlift», яка підтримує рух поворотного важелю доверху.

Установка робочого положення

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль. Підтримайте рух рукою.
- Поверніть важіль в бажане положення так, щоб він зайшов в паз.

Положення	Привід	Приладдя/ Комплектуючі елементи	Робоча швидкість
1	7		1–5
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		5–7

* Установка/Знімання віничка-збивалки, віничка-мішалки, гачка для вимішування. Додавання великої кількості продуктівдля переробки.

Використання

Небезпека поранення!

Вмикайте вилку до розетки лише після закінчення підготовки приладу до роботи.

Увага!

Експлуатуйте прилад лише з аксесуарами/насадками в робочому положенні. Не експлуатуйте прилад порожнім. Тримайте прилад та його комплектуючі подалі від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

- Перед першим використанням почистіть дбайливо прилад та приладдя, дивіться «Очищення і догляд».

Важлива вказівка

Дана інструкція з експлуатації містить наклейку з установками робочої швидкості приладу при використанні насадок та аксесуарів.
Ми рекомендуємо приклеїти цю наклейку на прилад (**малюнок C**).

Підготовка

- Установіть головний блок приладу на рівній та чистій поверхні.
- Витягніть кабель одним рухом до бажаної довжини (макс. 100 см) та відпустіть повільно; кабель зупиниться на місці (**малюнок D**).
- Скорочення робочої довжини кабелю: Потягніть злегка за кабель, а потім змотайте його до бажаної довжини. Потім знову злегка потягніть за кабель та відпустіть повільно; кабель зупиниться на місці.

Увага!

Не перекручуйте кабель під час його змотування.
Не вкладайте кабель від руки в приладах з автоматичним змотуванням.
Якщо кабель застопориться, його слід повністю вийняти, а потім знову змотати.

- Вімкніть вилку до розетки.

Чаша і приладдя

Небезпека поранення обертовими насадками

Під час роботи ніколи не встромляйте рук до чаші. Під час роботи кришка (12) повинна бути обов'язково закритою! Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу – після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися та зупиняється в положенні для зміни насадок. Важіль рухати лише після повної зупинки насадки.
Експлуатація приладу допускається лише за умови дотримання вимог безпеки, згідно яких приводи, що не використовуються, повинні бути закритими захисними кришками (5, 8).

Увага!
Використовуйте чашу лише для роботи з цим приладом.

Віничок-мішалка «Profi Flexi» (13)

для перемішування тіста, напр., здобного тіста.

Віничок-збивалка «Profi»(14)

для збивання яєчних білків, вершків та легких видів тіста, напр., бісквітного тіста

Насадка для вимішування (15)

для вимішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр., родзинок, шоколадних пластівців).

Важлива вказівка для застосування віничка-збивалки Малюнок E

Віничок-збивалка повинен майже торкатися дна чаші, щоб перемішати оптимально інгредієнти. В протилежному випадку висоту віничка-збивалки слід наступним чином привести у відповідність:

- Вийміть вилку з розетки.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **2**.

- Приєднайте віничок-збивалку до приводу так, щоб він заскочив в паз.
- Утримуючи віничок-збивалку, відкрутіть гайку гайковим ключем (ширина зіва: SW 8) за годинниковою стрілкою.
- Установіть оптимальну висоту віничка-збивалки, повертаючи його:
  – за годинниковою стрілкою: для піднімання
  – проти годинникової стрілки: для опускання
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **1**.

Перевірте висоту віничка-збивалки, за потреби відрегулюйте.
- ькщо висота установлена правильно, тоді натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **2**.

- Утримуючи віничок-збивалку, закрутіть гайку гайковим ключем (ширина зіва: SW 8) проти годинникової стрілки.

Робота з чашею та насадками Малюнок F

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **2**.

- Установка чаши:
  – встановіть чашу нахиленою вперед та поставте рівно,
  – поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
- В залежності від мети переробки приєднайте до приводу вінчик-мішалку, вінчик-збивалку чи гачок для замішування так, щоб насадка чутно зайшла в паз.
  Вказівка:
  Поверніть відхилювач тіста на гачку для вимішування так, щоб гачок міг ввійти в паз (**малюнок E–4b**).
- Завантажте продукти для переробки до чаші.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **1**.

- Закрийте кришку.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.

Наша порада:
– Віничок-мішалка «Profi Flexi»: спочатку підмішувати на ступені 1–2, потім ввімкнути ступінь 3–5 у відповідності до потреб
– Професійний віничок-збивалка: ступінь 7, підмішувати на ступені 1
– Насадка для вимішування: спочатку перемішувати на ступені 1, вимішувати на ступені 3

MUM57xx_de-ar.book Seite 213 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Додавання продуктів

- Вмкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Завантажте продукти через отвір для завантажування в кришці.
  або
- Зніміть кришку.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **2**.

- Завантажте інгредієнти.

Після роботи

- Вмкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вйміть вилку з розетки.
- Зніміть кришку.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **2**.

- Вийміть насадку із приводу.
- Вийміть чашу.
- Почистіть всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Багатофункціональна нарізка

Небезпека поранення

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення.
Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!
Вставляйте і знімайте багатофункціональну нарізку лише після повної зупинки приводу, вийнявши поперед вилку із розетки.
Не встромляти рук до прийомного бункеру.

Увага!

Багатофункціональну нарізку використовувати лише у повністю зібраному вигляді. Нарізку ніколи не збирати на основному приладі. Багатофункціональну нарізку використовувати лише в зазначеному робочому положенні.

Захист від перевантаження **Малюнок c**

Щоб попередити значні пошкодження виробу в разі перевантаження багатофункціональної нарізки, на приводному валу багатофункціональної нарізки зроблена насічка (місце заданого злому). У випадку перевантаження привідний вал зламується в цьому місці.

Новий вал для дисків з привідним валом можна придбати в службі сервісу.

Двосторонній різальний диск «Profi Supercut» – крупно/дрібно

для нарізання фруктів та овочів.
Переробка на ступіні 5.
Позначення на двобічному диску для різання:
«Grob» (Крупно) для сторони крупного різання
«Fein» (Дрібно) для сторони дрібного різання

Увага!

Двосторонній диск для різання не придатний для різання твердого сиру, хліба, булочок і шоколаду. Врену, тверду картоплю різати лише холодною.

Двостороння шатківниця – крупно/дрібно

для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., «Пармезану»).
Переробка на ступіні 3 або 4.
Позначення на двобічній шатківниці:
«2» сторона для крупного шаткування
«4»сторона для дрібного шаткування

Увага!

Двостороння шатківниця не придатна для шаткування горіхів. М'який сир різати лише на стороні для крупного шаткування (на ступіні 7).

Двостороння тертка – середньо

для натірання сирої картоплі, твердого сиру (напр., «Пармезану»), охолодженого шоколаду та горіхів.
Переробка на ступіні 7.

Увага!

Диск-тертка не придатний для натірання м'якого і нарізного сиру.

Крупна – тертка

Для натирання сирої картоплі, напр., для дерунів чи книдлів.
Переробка на ступіні 7.

Диск для овочів для азіатських страв

Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азіатської кухні.
Переробка на ступіні 5.

Робота з багатофункціональною нарізкою **Малюнок H**

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **2**.
- Установка чаші:
  – встановіть чашу нахиленою вперед та поставте рівно,
  – поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **3**.
- Зніміть захисну кришку з приводу багатофункціональної нарізки (**малюнок H-5a**).
- Тримайте вал для дисків за нижній кінець, при цьому обидва зубці повинні показувати доверху.
- Бажаний диск для нарізання або шаткування покладіть обережно на зубці вала для дисків (**малюнок H-6a**). Прослідкуйте, щоб двосторонній диск лежав бажаною стороною доверху.
- Візьміть вал для дисків за нижній кінець і вставте в корпус (**малюнок H-6b**).
- Втановіть кришку (зверніть увагу на позначку) і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Установіть багатофункціональну нарізку на привід так, як зображено на **малюнку H-8**, і поверніть її за годинною стрілкою до упору.
- Установіть поворотний перемикач на рекомендований ступінь.
- Завантажте продукти для переробки в прийомний бункер та підштовхуйте їх штовхачем.

Увага!

Уникати накопичування нарізаних продуктів перед випускним отвором.

Порада: Для рівномірних результатів тонкі продукти нарізайте, складаючи пучками.

Вказівка: У разі затиснення продуктів переробки в нарізці кухонний комбайн слід виключити, штепсельну вилку витягнути із розетки, зачекати зупинки приводу, зняти з нарізки кришку і вийняти продукти із трубки для заповнення інгредієнтів.

Після роботи

- Вмкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть багатофункціональну нарізку проти годинникової стрілки і зніміть.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть.
- Вийміть вал для дисків разом із диском. Для цього натисніть пальцем знизу на привідний вал (**малюнок J**).
- Почистіть деталі.

Блендер

Небезпека поранення гострими ножами/обертовим приводом!

Ніколи не встромляйте рук до встановленого блендеру! Знімати та вставляти блендер можна тільки при повній зупинці приводу! Перед початком роботи блендер слід обов'язково повністю зібрати і закрити кришкою.

Небезпека опіків!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Блендер може бути пошкоджений. Не переробляйте швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду). Не вмикайте порожнього блендеру.

Робота з блендером **Малюнок K**

- Натисніть на кнопку розблокування і установіть поворотний важіль в положенні **4**.
- Зніміть захисну кришку приводу блендера.
- Вставте чашу блендера (позначка на ручці повинна сходитися з позначкою на основному блоці) і поверніть проти годинної стрілки до упору.
- Завантажте інгредієнти.
  максимальна кількість рідини = 1,25 літр;
  максимальна кількість пінистої або гарячої рідини = 0,5 літр;
  оптимальна кількість твердих продуктів для переробки = 50–100 грам;

MUM57xx_de-ar.book Seite 215 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

- Закрийте кришку і поверніть її проти годинної стрілки до упору в носику кришки блендера. Кришка повинна бути зафіксованою в пазові.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.

Додавання інгредієнтів (Малюнок K-8)

- Вмкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Зняти кришку і додати інгредієнти

або

- вийняти воронку і додати тверді інгредієнти поступово через отвір для завантажування

або

- залийте рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи

- Вмкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть блендер за годинною стрілкою та зніміть його.

Порада: Блендер почистіть найкраще одразу ж після використання.

Очищення і догляд

Увага!

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Очищення основного блоку

Небезпека враження електричним током!

Ніколи не занурюйте головний блок приладу в воду та ніколи не тримайте його під проточною водою.
Не застосовуйте ніяких парових машин для чистки.

- Вйміть вилку з розетки.
- Протріть головний блок приладу вологою ганчіркою. За потреби можна скористуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Чищення чаші та аксесуарів

Чашу та аксесуари можна мити в посудомийній машині.
Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, це може призвести до їх сталої деформації під час миття!

Чищення багатофункціональної нарізки

Всі деталі нарізки можна мити в посудомийній машині.
Порада: Для усунення червоного нальоту після переробки деяких продуктів, напр., моркви, налийте трохи харчової олії на тканину і протріть нею багатофункціональну нарізку (тільки не ріжучі диски). Після цього нарізку сполоснути.

Очищення блендеру

Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкайтеся ножів блендеру оголеними руками.

Келих, кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.
Порада: Для чистки блендера після переробки рідин часто необов'язково знімати його з приладу. Для цього налийте трохи води з миючим засобом до установленого на приводі блендера. Ввімкніть блендер на декілька секунд (ступінь M). Вилийте полоскальну воду та сполосніть блендер чистою водою.

Вжлива вказівка

Сумку для приладдя почистіть за потреби. Дотримуйтеся рекомендацій з догляду в сумці.

Зберігання

Небезпека поранення!

Якщо Ви не користуєтеся приладом, то вийміть вилку із розетки.

Малюнок L

- Покладіть насадки і диски для подрібнення до сумки для приладдя.
- Зберігайте підставку для приладдя в чаші.

MUM57xx_de-ar.book Seite 216 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Допомога при неполадках

Небезпека поранення!

Вийміть штепсельну вилку із розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

Вказівка

В разі неполадки в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу блимає індикаторне табло.

Важіль повинен бути зафіксованим в пазу в кожному робочому положенні.
Спробуйте спочатку усунути виниклу проблему за допомогою наступних вказівок.

Неполадка
Прилад не вмикається.
Усунення неполадки
- Перевірте подачу струму.
- Перевірте штепсельну вилку.
- Проконтролюйте важіль. Чи правильне положення? Чи зафіксований в пазу?
- Блендер чи чашу поверніть до упору.
- Закрийте кришку блендера та поверніть її до упору.
- Закрийте захисними кришками приводи, які не використовуються.
- Захист від повторного ввімкнення активований. Перемкніть прилад на **«0/off»**, а потім назад на бажану ступінь.

Неполадка
Прилад вимикається під час роботи. Ввімкнувся захист від перевантаження. Занадто багато продуктів перероблялися одночасно.
Усунення неполадки
- Вимкніть прилад.
- Зменште кількість перероблюваних продуктів. Не перевищуйте допустимої максимальної кількості продуктів (дивіться «Приклади для використання»)!

Неполадка
Під час роботи приводу мимовільно була натиснута кнопка розблокування. Поворотний важіль піднімається доверху. Привід вимикається, однак, не залишається в положенні для зміни насадок.
Усунення неполадки
- Установіть поворотний перемикач на **«0/off»**.
- Поворотний важіль приведіть в положення **1**.

- Ввімкніть прилад (ступінь швидкості 1).
- Вимкніть прилад знову.
  Насадка залишається в положенні для зміни насадок.

Неполадка
Блендер не починає працювати або зупиняється під час роботи, привід «гудить». Ніж заблокований.
Усунення неполадки
- Вимкніть прилад та витягніть штепсельну вилку із розетки.
- Зніміть блендер та усуньте перешкоду.
- Вставте блендер знову.
- Ввімкніть прилад.

Важлива вказівка

Зверніться, будь ласка, за допомогою до служби сервісу, якщо Вам не вдалося усунути неполадку таким чином.

Приклади для використання

Збиті вершки

100 г–600 г
- Вершки збивайте вінчиком-збивалкою 1½–4 хвилини на ступені 7 (в залежності від кількості та властивостей вершків).

яєчний білок

1–8 білків
- Білки збивайте вінчиком-збивалкою 4–6 хвилин на ступені 7.

MUM57xx_de-ar.book Seite 217 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Бісквітне тісто

Основний рецепт
2 яйця
2–3 ст. л. гарячої води
100 г цукру
1 пакетик ванільного цукру
70 г борошна
70 г крохмалю
можна розпушувач тіста

- Інгредієнти (крім борошна і крохмалю) прибл. 4–6 хвилин збивати в піну віничком-збивалкою на ступіні 7.
- Перемикач включити на ступінь 1 і додавати по ложці пересіяне борошно і крохмаль протягом прибл. ½–1 хвилини.

Максимальна кількість: 2 х основних рецепта

Здобне тісто

Основний рецепт
3–4 яєць
200–250 г цукру
1 пучка солі
1 пакетик ванільного цукру або
шкірка ½ лимону
200–250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)
500 г борошна
1 пакетик розпушувача тіста
125 мл молока

- Перемішайте вінчиком-мішалкою всі інгредієнти прибл. Ь хвилини на ступені 1, а потім прибл. 3–4 хвилини на ступені 5.

Максимальна кількість: 1,5 х основних рецепта

Пісочне тісто

Основний рецепт
125 г масла (кімнатної температури)
100–125 г цукру
1 яйце
1 пучка солі
трохи шкірки лимону або ванільного цукру
250 г борошна
можна розпушувач тіста

- Перемішайте вінчиком-мішалкою всі інгредієнти прибл. ½ хвилини на ступені 1, а потім прибл. 2–3 хвилини на ступені 3.

Для 500 г борошна і більше:

- Вимішайте гачком для вимішування інгредієнти прибл. ½ хвилини на ступені 1, а потім прибл. 3–4 хвилини на ступені 3.

Максимальна кількість: 2 х основних рецепта

Дріжджове тісто

Основний рецепт
500 г борошна
1 яйце
80 г жиру (кімнатної температури)
80 г цукру
200–250 мл теплого молока
25 г свіжих дріжджів або 1 пакетик сухих дріжджів
шкірка ½ лимону
1 пучка солі

- Всі інгредієнти прибл. ½ хвилини перемішувати гачком для вимішування на ступіні 1, потім прибл. 3–6 хвилин на ступіні 3.

Максимальна кількість: 1,5 х основних рецепта

Тісто для локшини

Основний рецепт
300 г борошна
3 яйця
в залежності від потреби 1–2 ст. л. (10–20 г) холодної води

- Замішайте тісто із інгредієнтів прибл. 3–5 хвилин на ступені 3.

Максимальна кількість: 1,5 х основних рецепта

Тісто для хліба

Основний рецепт
750 г борошна
2 пакетика сухих дріжджів
2 ч. л. солі
450–500 мл теплої води
Всі інгредієнти прибл. ½ хвилини перемішувати гачком для вимішування на ступіні 1, потім прибл. 4–5 хвилин на ступіні 3.

Майонез

2 яйця
2 ч. л. гірчиці
¼ л олії
2 ст. л. лимонного соку або оцту

1 пучка солі
1 пучка цукру
Інгредієнти повинні мати однакову температуру.

- Інгредієнти (крім олії) декілька секунд збивати в міксері на ступіні 3 або 4.
- Міксер переключити на ступінь 7 і заливати повільно олію через воронку – збивати до тих пір, поки майонез не емульгує.

Майонез використайте якнайшвидше й не зберігайте його.

Медова бутербродна маса

30 г вершкового масла
(із холодильника 7 °C)
190 г меду (із холодильника 7 °C)

- Вершкове масло поділіть на маленькі шматочки та покладіть до блендера.
- Додайте мед та збивайте 15 секунд на ступені 7.

Утилізація

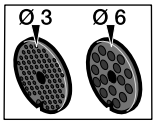
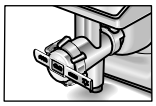
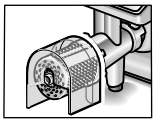
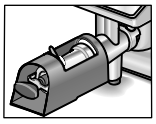
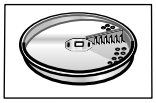
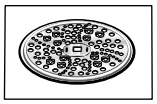
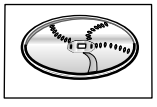
Даний прилад позначений у відповідності із Директивою ЄС 2012/19/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Директива визначає діючий на території усіх країн ЄС порядок збору та утилізації старих приладів. Інформацію про актуальні шляхи утилізації Ви можете отримати в своєму спеціалізованому магазині або в адміністрації своєї громади.

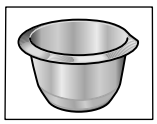
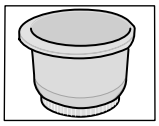
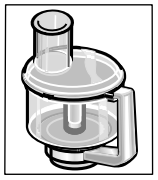
Гарантійні умови

Для цього приладу діють гарантійні умови, які установлені представництвом нашого підприємства в країні, де був куплений прилад. Ви можете отримати гарантійні умови, звернувшись будь-коли до свого спеціалізованого магазина, де Ви купили прилад, або безпосередньо до представництва нашого підприємства в своїй країні. Гарантійні умови для Німеччини та адреси надруковані на звороті.
Крім того, Ви можете ознайомитися із гарантійними умовами також в Інтернеті на зазначеній веб-сторінці. Для отримання послуг комплексу гарантійного обслуговування обов'язково необхідно надати документ, підтверджуючий оплату

Спеціальні приладдя

	MUZ5ZP1 Прес для цитрусових	Для вичавлювання соку із апельсинів, лимонів і грейпфрутів.
	MUZ5CC1 Насадка для нарізання кубиками	Для нарізання фруктів та овочів кубиками рівномірної величини

	MUZ5FW1 М'ясорубка	Для подрібнення свіжого м'яса для фаршу або страв із фаршу.
	**MUZ45LS1** Набір решіток з малими отворами (3 мм), з великими отворами (6 мм)	Для м'ясорубки MUZ5FW1. з малими отворами для паштетів та бутербродних мас, з великими отворами для жарених ковбас і сала.
	**MUZ45SV1** Насадка для печива	Для м'ясорубки MUZ5FW1. З металевим шаблоном для 4 різних форм печива.
	**MUZ45RV1** Насадка-тертка	Для м'ясорубки MUZ5FW1. Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду і сухих булок.
	**MUZ45FV1** Насадка-прес для фруктів	Для м'ясорубки MUZ5FW1. Для приготування мусу із плодів, крім малини, помідорів і шипшини. Автоматично видаляє водночас черешки і кісточки плодів, напр., смородини.
	**MUZ45PS1** Диск для нарізання картоплі фрі	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для нарізання сирої картоплі для картоплі фрі.
	MUZ45AG1 Диск для овочів для азіатських страв	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азіатської кухні.
	**MUZ45RS1** Крупна тертка	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для натирання сирої картоплі, напр., для дерунів чи книдлів.
	**MUZ45KP1** Диск для дерунів	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для натирання сирої картоплі для картопляних млинців чи дерунів, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.

	**MUZ5ER2** Чаша із високоякісної сталі	В чаші можна переробляти борошно і інгредієнти вагою до 750 г.
	**MUZ5KR1** Чаша із пластмаси	В чаші можна переробляти борошно і інгредієнти вагою до 750 г.
	MUZ5MX1 Насадка-блендер із пластмаси	Для приготування напоїв, пюре із фруктів і овочів, майонезу, для подрібнення фруктів і горіхів, для наколювання льоду.
	**MUZ5MM1** Мультіблендер	Для подрібнення зелені, овочів, яблук і м'яса, для натирання моркви, редьки і сиру, для натирання горіхів і охолодженого шоколаду.
	MUZ45XTM1	
	Насадка-млин	Для перемелювання невеликої кількості прянощів (напр., перцю, зіри, ялівцю, кориці, сухого анісу, шафрану), зернових (напр., пшениці, пшона, насіння льону), кави або цукру.
	Насадка-блендер	Для подрібнення, перемелювання і перемішування овочів (напр., моркви, картоплі, цибулі), фруктів (напр., бананів, ягід), сиру (напр., емментальського, пармезану), волоських горіхів, мигдаля, шоколаду, заморожених фруктів з додаванням відповідних холодних або теплих рідин (напр. молока, води).

Комплектуючі елементи, які не входять до комплекту поставки, можна придбати в магазині або в службі сервісу.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

MUM57xx_de-ar.book Seite 221 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

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 221
Общие сведения 224
Эксплуатация 226
Чистка и уход 230
Хранение 230
Помощь при устранении неисправностей 231
Примеры использования 232
Утилизация 233
Гарантийные условия 233
Специальные принадлежности 238

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 пользование гостями пансионов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор 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 предназначен для перемешивания, замеса и взбивания продуктов питания. Его нельзя использовать для переработки других предметов или субстанций. При использовании разрешенных производителем принадлежностей, возможны другие варианты применения. Прибор 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 эту 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 связанные с этим опасности.
Детям нельзя играть с прибором.
Подключать и использовать прибор 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 и чисткой.
Не натягивать сетевой шнур прибора через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет 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!
Вставлять вилку в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.
Основной блок никогда не погружать в жидкость и не держать под проточной вод ой. Не использовать пароочиститель.
Пока прибор включен, поворотный кронштейн нельзя переводить в другое положение. Сначала следует дождаться полной остановки привода.
Перед заменой принадлежностей или комплектующих элементов, которые пребывают в движении во время работы, изделие следует выключить и отсоединить от сети.
Насадки/принадлежности заменять только после полной остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения.
Включать и выключать прибор только с помощью поворотного переключателя.
При неиспользовании прибора извлечь вилку из розетки.
Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.
Опасность травмирования вращающимися насадками!
Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смеситель-ную чашу. Работать только с накрытой крышкой (12)!

Заменять насадки только после полной остановки привода – после выключения привод движется еще некоторое время и затем останавливается в положении замены насадок.
Передвигать поворотный кронштейн в другое положение только после полной остановки насадки.
Из соображений безопасности прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (5, 8).
Устанавливать/снимать универсальную резку только после полной 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 миксера голыми руками.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!
Никогда не опускать руки в установленный миксер!
Миксер снимать/устанавливать только после полной остановки привода! Использовать миксер только в собранном виде и с накрытой крышкой.

Опасность ошпаривания!
При переработке в миксере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Важно!
Прибор использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки.
Одновременно использовать только одну насадку или принадлежность.

⚠ Разъяснение символов на приборе и принадлежностях

Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.

Осторожно! Вращающиеся ножи.

Осторожно! Вращающиеся насадки.
Не опускать руку в дозагрузочное 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 миксера (8) накрыта.

Блокировка повторного включения

Пре перерыве в электроснабжении прибор остается включенным, но двигатель после этого не запускается снова.

Для повторного включения прибора повернуть поворотный переключатель на **«0/off»**, а затем включить.

Защита от перегрузки

Если двигатель во время работы автоматически выключается, то это значит, что сработало устройство защиты от перегрузки. Это могло произойти в результате одновременной переработки большого количества продуктов.

Как себя вести при срабатывании одной из систем безопасности, описано в разделе «Помощь при устранении неисправностей».

Инструкция по эксплуатации описывает приборы различных исполнений, см. также обзор различных моделей приборов (**рисунок M**). Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Общие сведения

Откройте, пожалуйста, 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 приходит в оптимальное положение для смены насадок.
«0/off» = остановка
«M» = мгновенное включение на максимальную скорость, удерживать переключатель в течение всего процесса переработки продуктов.
Ступени **1–7**, = рабочая скорость:
1 = низкое число оборотов – медленно,
7 = высокое число оборотов – быстро.

4 Индикатор рабочего состояния
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
Чтобы снять защитную крышку привода, нажать на нее сзади и снять.

6 Привод для
– универсальной резки и
– соковыжималки для цитрусовых (специальные принадлежности *).
При неиспользовании принадлежностей накрыть привод защитной крышкой.

7 Привод для насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильный крюк) и мясорубки (специальные принадлежности *)

8 Защитная крышка для привода миксера

9 Привод для миксера (специальные принадлежности *)
При неиспользовании миксера накрыть привод защитной крышкой.

10 Приспособление для автоматической намотки электрошнура

Смесительная чаша с принадлежностями

11 Смесительная чаша из нержавеющей стали

12 Крышка

Насадки

13 Венчик для перемешивания «Profi Flexi»

14 Профессиональный венчик для взбивания

15 Месильный крюк 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 режущий диск «Profi Supercut» – крупное/мелкое натирание

19b Двусторонний диск-шинковка – с большими/маленькими отверстиями

19c Диск-терка для среднего измельчения

19d Диск-терка для крупного измельчения *

19e Диск для нарезания овощей для блюд азиатской кухни *

20 Держатель дисков

21 Корпус с выпускным отверстием

Миксер *

22 Стакан миксера

23 Крышка

24 Воронка

* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки, можно приобрести в магазине или в сервисной службе.

Рабочие положения Рисунок B

⚠ ***Внимание!***

Прибор использовать только если насадка/принадлежность была прикреплена к правильному приводу и в правильной позиции, согласно приведенной ниже таблице, а также находится в рабочем положении. Поворотный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Указание

Поворотный кронштейн оснащен функцией «Easy Armlift», которая поддерживает движение поворотного кронштейна вверх.

Установка рабочего положения:

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн. Поддержите движение рукой.
- Перевести поворотный кронштейн в необходимое положение до фиксации.

Положение	Привод	Насадка/ Принадлежность	Рабочая скорость
1	7		1–5
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		5–7

* Установка/снятие венчиков для взбивания, смешивания и месильного крюка; Добавление большого количества продуктов для переработки.

MUM57xx_de-ar.book Seite 226 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Управление

Опасность травмирования!

Вставлять вилку в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Внимание!

Использовать прибор только после перевода принадлежностей/насадок в рабочее положение.

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. раздел «Чистка и уход».

Важное указание

Данная инструкция по эксплуатации содержит наклейку с установками рабочей скорости прибора при использовании насадок или принадлежностей.
Мы рекомендуем приклеить эту наклейку к поверхности прибора (**рисунок C**).

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую и чистую поверхность.
- Извлечь сетевой шнур за один раз на необходимую длину (макс. 100 см) и медленно отпустить: сетевой шнур зафиксируется (**рисунок D**).
- Уменьшение рабочей длины сетевого шнура:
  Слегка потянуть за сетевой шнур и дать ему намотаться до необходимой длины. Затем снова слегка потянуть за сетевой шнур и медленно отпустить: сетевой шнур зафиксируется.

Внимание!

Не перекручивать сетевой шнур при его заправке.

У приборов с автоматической намоткой сетевого шнура его нельзя заправлять вручную. Если сетевой шнур заклинило, извлечь его полностью и затем дать ему намотаться.

- 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 накрытой крышкой (12)!
Заменять насадки только после полной остановки привода – после выключения привод движется еще некоторое время и затем останавливается в положении замены насадок. Передвигать поворотный кронштейн в другое положение только после полной остановки насадки.
Из соображений безопасности прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (5, 8).

Внимание!

Смесительную чашу использовать только с этим прибором.

Венчик для перемешивания «Profi Flexi» (13)

для перемешивания теста, напр., сдобного теста

Профессиональный венчик для взбивания (14)

для взбивания яичных белков, сливок и для взбивания легкого теста, напр., бисквитного

Месильный крюк (15)

для замешивания тяжелого теста и для добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок)

Важная информация по использованию венчика для взбивания Рисунок E

Чтобы достигался оптимальный результат перемешивания ингредиентов, венчик для взбивания должен почти касаться дна смесительной чаши.

Если это не так, то положение венчика для взбивания можно отрегулировать по высоте следующим образом:

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.

- Вставить венчик для взбивания в привод до фиксации.
- Удерживать венчик для взбивания и открутить гайку с помощью гаечного ключа (ширина зева 8) по часовой стрелке.
- Поворачивая венчик, отрегулировать его положение по высоте до достижения оптимального результата:
  - вращение по часовой стрелке: поднятие
  - вращение против часовой стрелки: опускание
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **1**.

Проконтролировать положение венчика для взбивания по высоте, при необходимости откорректировать.

- Если положение по высоте отрегулировано правильно, нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение «**2**».

- Удерживать венчик для взбивания и прикрутить гайку с помощью гаечного ключа (ширина зева 8) против часовой стрелки.

Работа со смесительной чашей и насадками **Рисунок F**

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.

- Установка смесительной чаши:
  - Наклонить смесительную чашу вперед и затем установить ее,
  - 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 месильный крюк.

Указание:
При установке крюка для теста поворачивайте отделитель до тех пор, пока насадка не зафиксируется (**рисунок E-4b**).

- Загрузить в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **1**.

- Накрыть крышкой.
- Установить поворотный переключатель на необходимую ступень.

Наша рекомендация:

– Венчик для перемешивания «Profi Flexi»:
сначала перемешивать на 1–2-й ступени, затем, при необходимости, переключить на 3–5-ю ступень
– Профессиональный венчик для взбивания:
7-я ступень, добавление компонентов на 1-й ступени
– Месильная насадка:
сначала замешивание на 1-й скорости, затем вымешивание на 3-й

Дозагрузка ингредиентов

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Выполнить дозагрузку ингредиентов через дозагрузочное 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.
- Снять смесительную чашу.
- Провести чистку всех деталей, см. раздел «Чистка и уход».

MUM57xx_de-ar.book Seite 228 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Универсальная резка

Опасность травмирования

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей.
Диски-измельчители брать только за края! Устанавливать/снимать универсальную резку только после полной остановки привода и извлечения вилки из розетки.
Не опускать руки в загрузочный ствол.

Внимание!

Универсальную резку использовать только в полностью собранном виде.
Универсальную резку никогда не собирать на основном блоке.
Универсальную резку использовать только в указанном рабочем положении.

Защита от перегрузки **Рисунок G**

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 сломается в этом месте.

Новый держатель дисков с приводным валом можно прибрести в сервисной службе.

Двусторонний режущий диск «Profi Supercut» – крупное/мелкое натирание

для нарезания фруктов и овощей. Переработка производится на 5-й ступени.

Обозначения на двустороннем дискерезке: «Grob» сторона для нарезания на толстые ломтики; «Fein» сторона для нарезания на тонкие ломтики

Внимание!

Двусторонний диск-резка не предназначен для нарезания твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада.
Вареный, неразваривающийся картофель нарезать только после охлаждения.

Двусторонний диск-шинковка – с большими/маленькими отверстиями

для шинковки овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (напр., пармезана). Переработка производится на 3-й или 4-й ступени.

Обозначения на двустороннем дискешинковке:
«2» сторона с крупными отверстиями
«4» сторона с мелкими отверстиями

Внимание!

Двусторонний диск-шинковка не предназначен для измельчения орехов.
Мягкий сыр шинковать только на стороне с крупными отверстиями на 7-й ступени.

Диск-терка для среднего измельчения

для натирания сырого картофеля, твердого сыра (напр., пармезана), охлажденного шоколада и орехов.

Переработка производится на 7-й ступени.

Внимание!

Диск-терка не предназначен для натирания мягкого и нарезного сыра.

Диск-терка для крупного измельчения

Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.

Переработка производится на 7-й ступени.

Диск для нарезания овощей для блюд азиатской кухни

Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.

Переработка производится на 5-й ступени.

Работа с универсальной резкой **Рисунок H**

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.
- Установка смесительной чаши:
  – Наклонить смесительную чашу вперед и затем установить ее,
  – 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 H-5a**).

- Взять держатель дисков за нижний конец, при этом оба зубца должны показывать вверх.
- Установить нужный диск-резку или диск-шинковку осторожно на зубцы держателя дисков (**рисунок H-6a**). При установке двусторонних дисков следить за тем, чтобы нужная сторона находилась сверху.
- Взять держатель дисков за верхний конец и вставить в корпус (**рисунок H-6b**).
- Накрыть крышку (обратить внимание на метку) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Установить универсальную резку на приводе так, как изображено на **рисунке H-8**, и повернуть ее по 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 выходном отверстии.

Рекомендация: Для получения равномерных результатов тонкие продукты нарезать пучками.

Указание: В случае заклинивания перерабатываемых продуктов в шинковке непрерывного действия – выключите кухонный комбайн, извлеките вилку из розетки, дождитесь полной остановки привода, снимите крышку с шинковки непрерывного действия и освободите загрузочный ствол от продуктов.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Повернуть универсальную резку против часовой стрелки и снять.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять ее.
- Снять держатель дисков вместе с диском. Для этого нажать пальцем на приводной вал снизу (**рисунок J**).
- Провести чистку деталей.

Миксер

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный миксер! Миксер снимать/устанавливать только после полной остановки привода! Использовать миксер только в собранном виде и с накрытой крышкой.

Опасность ошпаривания!

При переработке в миксере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильно-пенящейся жидкости.

Внимание!

Миксер можно повредить. Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Миксер не должен работать пустой.

Работа с миксером **Рисунок K**

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **4**.
- Снять с привода миксера защитную крышку.
- Установить стакан миксера (метка на ручке должна совпадать с меткой на основном блоке) и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Загрузить ингредиенты. максимальное количесто жидкости = 1,25 литр; максимальное количесто пенящейся или горячей жидкости = 0,5 литр; оптимальное количесто для переработки тердых продуктов = 50–100 грамм;
- Накрыть крышку и завернуть ее против часовой стрелки до упора в ручку миксера. Крышка должна зафиксироваться.
- Установить поворотный переключатель на необходимую ступень.

Дозагрузка ингредиентов (рисунок K-8)

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Снять крышку, и добавить ингредиенты

или

- извлечь воронку, и постепенно загружать твердые ингредиенты через дозагрузочное отверстие

или

- залить жидкие ингредиенты через воронку.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Повернуть миксер по часовой стрелке, и снять его.

Рекомендация: миксер лучше всего помыть 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 никогда не погружать в жидкость 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 протереть прибор насухо.

Чистка смесительной чаши и насадок

Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали нельзя зажимать между находящейся в посудомоечной машине посудой, так как они в процессе мытья могут окончательно деформироваться!

Чистка универсальной резки

Все детали универсальной резки можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендация: Для устранения красного налета после переработки таких продуктов, как напр., морковь, налить немного пищевого растительного масла на ткань и протереть ею универсальную резку (не диски-измельчители).
После этого промыть универсальную резку.

Чистка миксера

⚠ ***Опасность травмирования об острые ножи!***

Не трогать ножи миксера голыми руками.

Стакан миксера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендация: Для чистки миксера после переработки жидкостей зачастую его необязательно снимать с прибора. Для этого добавить в установленный миксер немного воды со средством для мытья посуды. Включить миксер на несколько секунд (ступень «M»). Вылить раствор моющего средства, и промыть миксер чистой водой.

i **Важное указание**

Сумку для принадлежностей чистить при необходимости.
Следовать указаниям по уходу в сумке.

Хранение

⚠ ***Опасность травмирования!***

При неиспользовании прибора извлечь вилку из розетки.

Рисунок L

- Уложить насадки и диски-измельчители в сумку для принадлежностей.
- Сумку для принадлежностей хранить в смесительной чаше.

Помощь при устранении неисправностей

⚠ ***Опасность травмирования!***

Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.

Указание:
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 нижеприведенных указаний.

Неисправность
Прибор не включается.
Устранение
- Проверить наличие электроснабжения.
- Проверить штепсельную вилку.
- Проверить поворотный кронштейн. В правильном положении? Зафиксирован?
- Закрутить миксер или смесительную чашу до упора.
- Накрыть миксер крышкой и повернуть ее до упора.
- Накрыть защитными крышками для приводов неиспользуемые приводы.
- Активирована блокировка повторного включения. Перевести прибор в положение «0/off» и затем назад на необходимую 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 поднимается вверх. Привод отключается, но не остается в положении для замены насадок.
Устранение
- Перевести поворотный переключатель в положение **«0/off»**.
- Поворотный кронштейн привести в положение **1**.

- Включить прибор (1-я ступень).
- снова отключить прибор. Насадка остается в положении для замены насадок.

Неисправность
Миксер не начинает работать или останавливается во время использования, привод «гудит». Нож заблокирован.
Устранение
- Отключить прибор и извлечь вилку из розетки.
- Снять миксер и удалить препятствие.
- Снова установить миксер на основной блок.
- Включить прибор.

Важное указание
Если таким образом не удается устранить неисправность, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

MUM57xx_de-ar.book Seite 232 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

Примеры использования

Взбитые сливки

100 г–600 г

- Взбивать сливки от 1,5 до 4 минут на 7-й ступени в зависимости от количества и свойств сливок с помощью венчика для взбивания.

Взбитые белки

От 1 до 8 яичных белков

- Взбивать белки от 4 до 6 минут на 7-й ступени 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 все ингредиенты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 4–6 минут на 7-й ступени с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Перевести поворотный переключатель на 1-ю ступень и в течение примерно ½–1 минуты по столовой ложке добавлять просеянную муку и крахмал.

Максимальное количество теста:
2-кратное количество ингредиентов 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 в течение примерно ½ минуты перемешивать с помощью венчика для перемешивания на 1-й ступени, а затем в течение 3–4 минут на 5-й ступени.

Максимальное количество теста:
1,5-кратное количество ингредиентов 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 полуминуты с помощью венчика для перемешивания на 1-й ступени, а затем в течение 2–3 минут на 3-й ступени.

При использовании более 500 г муки:

- Все ингредиенты замешивать с помощью месильного крюка в течение примерно полуминуты на 1-й ступени, затем в течение примерно 3–4 минут на 3-й ступени.

Максимальное количество теста:
2-кратное количество ингредиентов 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 половины лимона

1 щепотка соли

- Все ингредиенты перемешивать с помощью месильного крюка в течение примерно полуминуты на 1-й ступени, а затем в течение примерно 3–6 минут на 3-й ступени.

Максимальное количество теста:
1,5-кратное количество ингредиентов из основного рецепта

Тесто для лапши

Основной рецепт
300 г муки
3 яйца
по необходимости 1–2 ст. л. (10–20 г) холодной воды

- Все ингредиенты перемешивать от 3 до 5 минут на 3-й ступени до получения однородного теста.

Максимальное количество теста:
1,5-кратное количество ингредиентов из основного рецепта

Теста для хлеба

Основной рецепт
750 г муки
2 пакетика сухих дрожжей
2 ч. л. соли
450–500 мл теплой воды
Все ингредиенты перемешивать с помощью месильного крюка в течение примерно полуминуты на 1-й ступени, а затем в течение примерно 4–5 минут на 3-й ступени.

Майонез

2 яйца
2 ч. л. горчицы
¼ л растительного масла
2 ст. л. лимонного сока или уксуса
1 щепотка соли
1 щепотка сахара
ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Все ингредиенты (кроме растительного масла) перемешивать в течение нескольких секунд в миксере на 3-й или 4-й ступени.
- Переключить миксер на 7-ю ступень, и медленно вливать масло через воронку. Продолжать перемешивание до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Использовать майонез в короткие сроки, не хранить его.

Медовая бутербродная масса

30 г сливочного масла (из холодильника, 7 °C)
190 г меда (из холодильника, 7 °C)

- Разрезать сливочное масло на мелкие кусочки и положить его в миксер.
- Добавить мед и перемешивать все в течение 15 секунд на 7-й ступени.

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.

Условия гарантийного обслуживания

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.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____

2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы и аналогичные им изделия.

АЯ46

Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза маркируется знаком соответствия.

Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации.
Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».
Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия.
Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт (круглосуточно)
в г. Москве: ☎ (495) 737-2961
в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: http://www.bosch-bt.ru в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: http://www.bosch-eshop.ru

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ Р 54149-2010.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.

BOSCH

Разработано для жизни

BO-Garantie_ru_1Links.fm Seite 32 Montag, 16. Juni 2014 12:43 12

Адреса сервисных центров на территории России по обслуживанию бытовой техники

http://www.bosch-bt.ru

АБАКАН, ИП Кобылянский Роман Сергеевич, 655016, Д. Народов пр-т, д.16, тел: (3902) 26-65-64
АЛЬМЕТЬЕВСК, ООО «Альметьевский Сервисный Центр», 423450, Нефтяников ул., д.37, тел: (8553) 38-43-43, 22-17-00
АНЖЕРО-СУДЖЕНСК, ООО «Сервисный центр Регион-Мастер», 652473, Победы ул., д.2, тел: (38453) 5-20-33, 8-951-594-9898
АПАТИТЫ, ИП Корепанов А.Ю., 184209, ул. Зиновьева, д.22а, тел: (81555) 6-61-06
АРЗАМАС, ИП Абросимов Дмитрий Александрович, 607224, 9-е Мая ул., д.4, тел: (83147) 3-07-40, 7-73-82
АРМАВИР, ООО «Форе», 352900, ул. Халтурина, д.107, тел: (8613) 73-36-96
АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Двина-Сервис Центр», 163000, Садовая ул., д.21, тел: (8182) 20-03-10, 20-03-40
АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Сервисный Центр «Мир», 163045, Гагарина ул., д.1, тел: (8182) 27-60-66, 27-55-10
АСТРАХАНЬ, ИП Кузнецов Александр Федорович, 414041, Яблочкова ул., д.1В, тел: (8512) 36-84-10, 37-06-91
АЧИНСК, ИП Кудрин С.Ю., 662150, мкрн. 2, д.6, тел: (39151) 4-42-22, 7-24-21
БАЛАКОВО, ИП Барышников Е.В., 413853, ул.Чапаева, д.159А, тел: (8453) 44-10-15
БАЛАШОВ, ИП Рыженькина Н.С., 412309, ул. Луначарского, д.102, тел: (9172) 13-17-78
БАРНАУЛ, ООО «Диод», 656049, Пролетарская ул., д.113, тел: (3852) 63-94-02
БАРНАУЛ, ООО «Р.С.Ц», 656044, Попова ул., д.55, тел: (3852) 48-50-67
БЕЛГОРОД, ООО «Выбор-Сервис», 308600, Гражданский пр-т, д.32, тел: (4722) 32-65-92, 32-69-29, 36-92-90, 36-55-16
БЕЛОГОРСК, ООО «Рембытсервис», 676850, Ленина ул., д.43, тел: (41641) 2-52-02
БЕЛОРЕЧЕНСК, ООО «Дело техники», 352630, Мира ул., д.63/1, тел: (8615) 53-11-00
БЕРЕЗНИКИ, ООО «Рембытторгтехника-Сервис», 618419, Льва Толстого ул., д.76А, оф.7, тел: (3424) 23-72-28, 23-72-23
БИЙСК, ООО «Парус плюс», 659325, Кирова пер., д.8, тел: (3854) 35-69-70, 33-65-65
БЛАГОВЕЩЕНСК, ООО «Амурский сервисный центр», 675000, Октябрьская ул., д.162, тел: (4162) 52-86-38
БОГУЧАНЫ, ООО «Сервис центр №3», 663430, ул. Ленина, д.119, тел: (39162) 2-14-73, 2-16-35
БРАТСК, ИП Рудаков К.С., 665729, ул. Космонавтов, д.60, тел: (3953) 46-85-93, 26-80-60
БРЯНСК, ИП Карпов Владимир Иванович, 241038, Сталелитейная ул., д.1, тел: (4832) 52-21-09
БУГУЛЬМА, ООО «Компьютерные системы», 423231, Советская ул., д.127А, тел: (8559) 44-20-20
БУГУРУСЛАН, ИП Покручина Валентина Ивановна, 461630, Транспортная ул., д.2, тел: (35352) 9-10-90
ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД, ООО «ТКТ», 173025, Кочетова ул., д.23А, тел: (8162) 61-12-00, 33-59-18
ВЛАДИВОСТОК, ИП Юзефович В.Г., 690014, Народный проспект, д.11, тел: (4232) 96-62-27
ВЛАДИКАВКАЗ, ООО «Арктика-Сервис», 362015, Коста пр-т, д.15, тел: (8672) 25-01-07
ВЛАДИМИР, ООО «Владимир-Сервис», 600014, Строителей пр-т, д.36, тел: (4922) 36-45-18, 36-99-36
ВОЛГОГРАД, ООО «Планета Сервис», 400107, ул. Рионская, д.3, тел: (8442) 36-64-20, 36-64-25, 36-64-26
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400050, Кузнецова ул., д.49, тел: (8442) 27-05-06
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400082, 50-ти лет Октября ул., д.17, тел: (8442) 62-93-74
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400117, 8-й воздушной армии ул., д.35, тел: (8442) 78-91-41
ВОЛГОДОНСК, ИП Ибрагимов Марат Асгатович, 347387, К. Маркса ул., д.30, тел: (8639) 25-29-29
ВОЛЖСКИЙ, ООО «Толиман», 404109, Труда пл., д.10, тел: (8443) 58-75-72
ВОЛОГДА, ИП Коновалов С.А., 160022, Пошехонское ш., д.6А, тел: (8172) 71-59-69, 71-81-29
ВОЛОГДА, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 160024, Северная ул., д.34, тел: (8172) 27-24-13, 27-27-14
ВОРКУТА, ООО «Мега», 169907, Тиманская ул., д. 8А, тел: (82151) 6-60-06, 6-63-42
ВОРОНЕЖ, ИП Михайлов Андрей Игоревич, 394055, Ворошилова ул., д.38А, тел: (4732) 72-36-66
ВОТКИНСК, ООО «Рит-Сервис», 427739, Кирова ул., д.19, тел: (34145) 4-20-02
ГРОЗНЫЙ, ООО «Технолюкс», 364029, ул. Ханкальская, д.75, тел: (928) 891-02-86, 024-56-66
ДЕРБЕНТ, ИП Джабраилов Руслан Расулович, 368600, с. Сабнава, Гагарина ул., д.106, тел: (963) 374-97-78, (8722) 61-08-55
ДИВНОГОРСК, ИП Митяев Д.Н., 663090, ул. Школьная, д.31А, тел: (39144) 3-52-65
ДИМИТРОВГРАД, ИП Федотов С.А., 433505, ул. Октябрьская, д.63, тел: (8423) 52-86-59, 59-14-64
ЕЙСК, ИП Лавровичь Константин Анатольевич, 353688, Маяковского ул., д.55, тел: (86132) 4-35-39, 7-45-40
ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис», 620146, Бардина ул., д.28, тел: (343) 240-98-26, 243-26-11

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Норд-Сервис», 620057, Донская ул., д.31, тел: (343) 310-00-91
ЕЛЕЦ, ИП Шульгин А.И., 399776, ул. 220-й Стрелковой дивизии, 1а, тел: (4746) 73-72-62, 905-684-66-73
ЖЕЛЕЗНОГОРСК, ИП Гречанников А.В., 662978, пр-т Ленинградский, д.21, кв.24, тел: (39197) 7-00-28, 8-908-223-4028
ИВАНОВО, ООО «Центр ремонтных услуг», 153048, Генерала Хлебникова ул., д.36, тел: (4932) 29-17-38, 29-15-10, 23-76-71
ИЖЕВСК, ООО «ДС», 426000, К. Маркса ул., д.393, тел: (3412) 43-16-62, 43-50-64
ИЖЕВСК, ООО «Элгуд», 426057, В. Сивкова ул., д.152, тел: (3412) 24-95-19, 77-10-10
ИНТА, ИП Нестерович Я.Н., 169830, ул. Кирова, д.29, тел: (82145) 6-38-19
ИРКУТСК, ООО «Комту-Сервис Центр», 664047, Партизанская ул., д.46А, тел: (3952) 20-89-02, 22-27-32, 29-10-48
ЙОШКАР-ОЛА, ИП Бешкарева Светлана Владимировна, 424000, Советская ул., д.173, тел: (8362) 45-73-68, 41-77-43
КАЗАНЬ, ООО «Городской сервисный центр «АТремонтируем всё», 420032, Краснококшайская ул., д.92, тел: (843) 555-49-32, 555-49-92
КАЗАНЬ, ООО «Уазо», 420080, Декабристов ул., д.106Б, тел: (8432) 60-04-12, 62-46-14
КАЛИНИНГРАД, ООО «РемТехСервис», 236011, Судостроительная ул., д.75, тел: (4012) 30-38-00
КАЛУГА, ООО «Мастер-Сервис», 248016, М. Горького ул., д.6а, тел: (4842) 56-18-21, 56-18-22
КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ, ИП Шайдуров Сергей Анатольевич, 623409, Ленина ул., д.95, тел: (34379) 37-02-03, 8-950-547-1015
КАНАШ, ИП Дмитриев Юрий Сергеевич, 429330, Полевая ул., д.20, тел: (8353) 34-16-19
КАНСК, ООО «Электроника плюс интернешнл», 663614, ул. Яковенко, д.74, тел: (39161) 2-33-52, 3-87-90
КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650060, Ленина пр-т, д.137/3, тел: (3842) 51-05-33, 33-04-28
КИНЕШМА, ООО «Рембыттехника», 155800, Правды ул., д.7Б, тел: (49331) 2-16-39, 2-16-02
КИРОВ, ООО «Квадрат Сервис», 610014, ул. Производственная, д.24-а, тел: (8332) 51-35-55
КИРОВ, ООО «ТВКОМ», 610001, пр-т Октябрьский, д.116а, тел: (8332) 54-40-42
КИРОВ, ООО «ЦПС-Киров», 610000, Московская ул., д.9, тел: (8332) 35-55-13
КОЛОМНА, ООО «Росинка-2», 140411, Кирова пр-т, д.15, тел: (4966) 14-14-86, 14-63-64
КОМСОМОЛЬСК-НА-АМУРЕ, ООО «Гамбит», 681000, Ленина ул., д.76/3, тел: (4217) 59-56-51
КОПЬЕВО, ИП Шалапутов Сергей Николаевич, 655250, Новобольничная ул., д.4, тел: (39036) 2-24-79, 8-906-192-7118
КОСТРОМА, ООО «Антэк», 156019, Станкостроительная ул., д.5 б, тел: (4942) 41-55-12
КОСТРОМА, ООО «Сервисный центр «Гепард», 156025, Коммунаров ул., д.40, тел: (4942) 45-25-11, 31-25-01
КОТЛАС, ООО «Консультант Сервис», 165300, Невского ул., д.2, тел: (81837) 3-08-00, 3-25-10
КРАСНОДАР, ИП Красношеков Ю.Н., 350000, ул. Горького, д.104, тел: (861) 292-77-90, 624-17-26
КРАСНОДАР, ООО «Кубаньрембытуслуги», 350049, Северная ул., д.237, тел: (861) 255-46-72, 279-60-15
КРАСНОТУРЬИНСК, ИП Седельников Василий Викторович, 624449, Карпинского ул., д. 15, тел: (83438) 43-60-26
КРАСНОЯРСК, ИП Близницов Игорь Леонидович, 660020, Дудинская ул., д.12А, тел: (391) 229-65-95, 201-92-28, 201-89-22
КРОПОТКИН, ООО «Невис», 352380, 1-й Микрорайон ул., д.35, тел: (86138) 3-47-42
КУРГАН, ООО «Товарищество предпринимателей», 640020, ул. Красина, д.41, тел: (3522) 45-87-54
КУРСК, ИП Сундяр Александр Геннадьевич, 305044, Станционная ул., д.4А, тел: (4712) 39-37-47
ЛЕСОСИБИРСК, ИП Головинов Е.Г., 662544, ул. 60 лет ВЛКСМ, 11-33, тел: (39145) 2-37-61, 8-904-892-9300
ЛИВНЫ, ООО «Эл-сервис», 303850, ул. Дружбы народов, д.121, тел: (4867) 72-10-07
ЛИПЕЦК, ООО «Владон», 398032, Космонавтов ул., д.66, тел: (4742) 31-25-17, 33-62-48
ЛИПЕЦК, ООО «Сервисный центр «Фолиум», 398016, Космонавтов ул., д.8, тел: (4742) 34-07-13
ЛИСКИ, ИП Туровинина Инна Вячеславовна, 397901, Коммунистическая ул., д.32, тел: (4739) 14-21-55, 14-05-15
МАГАДАН, ИП Терехин В.Я., 685030, ул. Гагарина, 28/2, маг. «XXI век», тел: (4132) 65-13-65
МАГНИТОГОРСК, ООО «Техника-Сервис», 455037, Грязнова ул., д.44/2, тел: (3519) 31-09-01
МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 385018, Димитрова ул., д.25, тел: (8772) 55-62-38
МАХАЧКАЛА, ИП Шамилов Исламутдин Джамалутдинович, 367027, Аюшинского пр., 14 линия, д.21, тел: (8722) 64-28-95, 63-23-94
МАХАЧКАЛА, ИП Эмирбеков А.А., 367000, ул. Ленина, д.113а, тел: (8722) 67-95-87
МЕЖДУРЕЧЕНСК, ИП Бахчаев А.А., 652870, ул. Пушкина, д.2, тел: (38475) 5-35-00
МИЧУРИНСК, ООО «Техно-Сервис», 393773, Липецкое ш., д.68, корп.1, тел: (47545) 2-84-21

МОЖГА, ООО «Рит-Сервис», 427790, ул. Можгинская, д.51, тел: (34139) 32049
МОСКВА, ООО «ВнешРемТорг», 127473, Селезневская ул., д.30, к.Б-В, тел: (495) 518-64-32, 518-69-41, 518-69-47
МОСКВА, ООО «Кумино», 109369, Новочеркасский бул., д.47, тел: (495) 348-65-30
МОСКВА, ООО «Пульсар», 121096, Олеко Дундича ул., д.21, к.2, тел: (495) 987-10-43, 987-13-19
МУРМАНСК, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 183038, Свердлова ул., д.19А, тел: (8152) 70-39-30
МУРМАНСК, ООО «Лидер-Сервис», 183038, ул.Книповича, д.46, тел: (8152) 40-00-83, 44-47-49
МУРОМ, ИП Серкова Т.А., 602267, ул. Московская, д.1, тел: (4923) 43-35-54
НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ИП Мамедова Т.А., 423819, пр-т Мира, д.46, кв.112, тел: (8552) 38-24-96
НАЛЬЧИК, ООО «Альфа-Сервис», 360000, Ленина пр-т, д.24, тел: (8662) 42-04-30, 77-28-78, 42-12-21
НАХОДКА, ИП Кураков С.Ф., 692922, ул. Пограничная, д.40, тел: (4236) 63-03-62
НЕФТЕКАМСК, ИП Гильфанов Эдуард Замирович, 452688, Победы ул., д.10А, тел: (3478) 33-43-44
НЕФТЕЮГАНСК, ИП Кожухин А.Ю., 628311, ул. 16А микрорайон, д.85, тел: (3463) 25-19-90
НИЖНЕВАРТОВСК, ИП Шахматов Н.Г., 628600, ул.Пионерская, д.30 А, тел: (3466) 64-22-63, 56-68-13, 53-03-60
НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Бытовая автоматика-сервис», 603152, Ларина ул., д.18А, тел: (831) 461-88-48
НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Симона-СЦ», 603074, Сормовское ш., д.15А, тел: (831) 241-47-20, 241-38-85, 241-19-20, 275-44-57
НИЖНИЙ ТАГИЛ, ООО «Радиоимпорт», 622002, Быкова ул., д.24/22, тел: (3435) 45-11-80
НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 654010, Музейная ул., д.5, оф.107, тел: (3843) 33-29-12
НОВОМОСКОВСК, ООО «ECKO», 301650, ул. Московская, 10а, тел: (48762) 6-46-46, 3-46-46
НОВОРОССИЙСК, ООО «Аргон-Сервис», 353905, ул. Серова, д.14, тел: (8617) 63-11-15, 63-03-95
НОВОСИБИРСК, ООО «Бирюса», 630030, ул. Первомайская, д.220, тел: (383) 337-36-96, 337-16-16
НОВЫЙ УРЕНГОЙ, ООО «Сервис маркет», 629300, 26 Съезда КПСС ул., д.10Б, тел: (3494) 94-61-45, 94-54-87, 22-16-85
НОГИНСК, ИП Запышный Александр Иванович, 142407, 3-го Интернационала ул., д.175, тел: (496) 519-32-02, 519-32-77
ОБНИНСК, ООО «Радиотехника», 249030, Курчатова ул., д.46, тел: (48439) 5-31-31, 6-44-14, 5-63-50
ОМСК, ЗАО «Евролех-Сервис», 644024, ул. Маршала Жукова, д.91, тел: (3812) 53-08-81, тел: (3812) 58-06-87
ОРЕЛ, ИП Гусева Ольга Викторовна, 302043, Комсомольская ул., д.241, тел: (4862) 72-16-95, 8 (919) 201-09-30
ОРЕЛ, ИП Кожухова Вероника Петровна, 302000, Мира пл., д.3, тел: (4862) 43-67-65
ОРЕНБУРГ, ООО «Ликос-Сервис плюс», 460006, ул. Невельская, д.8А, тел: (3532) 57-24-91, 57-24-94, 57-26-68, 79-23-68
ОРСК, ООО «Аста - Сервис», 462431, ул. Краматорская, д.50, тел: (3537) 21-36-66, 25-98-03
ПЕНЗА, ООО «Евросиль-Пенза», 440018, Карпинского ул., д.40А, тел: (8412) 54-43-01, 52-33-33
ПЕРВОУРАЛЬСК, ООО «Оптима-сервис», 623104, Ватутина ул., д.23, тел: (3439) 25-74-14, 64-91-90
ПЕРМЬ, ООО «Импорт-Сервис», 614107, Инженерная ул., д.10, тел: (3422) 65-00-07, 66-12-60
ПЕРМЬ, ООО «Сатурн-Сервис», 614070, Гагарина б-р, д.24, тел: (8342) 259-66-59
ПЕРМЬ, ИП Юдин С.В., 614068, ул. Крисанова, д.29, тел: (3422) 36-30-33
ПЕТРОЗАВОДСК, ООО «Фирма «Акант - Сервис», 185002, ул. Суоярвская, д.8, тел: (8142) 72-20-56, 72-20-34
ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ, ИП Тихомирова Е.А., 683024, ул. Лукашевского, д.23, тел: (4152) 26-32-00
ПОВОРИНО, ИП Чигарев Павел Николаевич, 397350, Советская ул., д.76, тел: (4737) 62-31-10
ПРОКОПЬЕВСК, ООО «Альфа», 653004, ул. Шишкина, д.39А, тел: (3846) 62-62-64
ПСКОВ, ООО «МиниМакс», 180016, Рижский пр-т., д.70А, тел: (8112) 72-13-90
ПЯТИГОРСК, ИП Чернявский Евгений Витальевич, 357551, 1-я Набережная ул., д.32, к.4, тел: (8793) 33-17-29
РОССОШЬ, ИП Дубровин Сергей Алексеевич, 396655, Пролетарская ул., д.148, тел: (4739) 64-76-76
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Абрис-Пласт», 344018, Буденновский пр-т, д.72А, тел: (863) 244-35-90
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Мастер», 344065, 50-летия Ростсельмаша ул., д.1/52, оф.55, тел: (863) 219-21-12, (800) 100-51-52
РЫБИНСК, ИП Удальцов Владимир Николаевич, 152935, Моторостроителей ул., д.21, тел: (4855) 24-31-21, 25-14-88
РЯЗАНЬ, ООО «Арктика-Сервис», 390046, Яхонтова ул., д.19, тел: (4912) 21-13-97, 21-57-20, 25-40-96
САМАРА, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443096, Мичурина ул., д.15, оф.307, тел: (8462) 63-74-74, 63-75-75
САМАРА, ООО «Энон-Сервис», 443090, Советской Армии ул., д.148, тел: (846) 224-53-39, 224-07-40

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «БСХ Бытовая техника», 195009, Свердловская наб., д.46, тел: (812) 449-31-61
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Альбатрос-Сервис», 192148, Седова ул., д.37, лит.А, тел: (812) 336-40-13, 336-40-12, 560-24-66, 568-09-58
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Энергоквартал», 196105, Свеаборгская ул., д.10, лит.А, тел: (812) 368-22-05
САРАНСК, ООО «Верона», 430000, Пролетарская ул., д.36, тел: (8342) 47-10-47
САРАПУЛ, ООО «Рит-Сервис», 427760, Азина ул., д.92, тел: (34147) 3-30-79
САРАТОВ, ООО «Сар-сервис», 410004, 4-й Вакуровский пр-д, д.4, тел: (8452) 51-00-99
САСОВО, ИП Гусев Владимир Анатольевич, 391430, Малышева ул., д.49, тел: (49139) 5-14-31, 2-09-28
СЛАВЯНСК-НА-КУБАНИ, ООО «Невис», 353560, Ленина ул., д.114а, тел: (86146) 4-27-68
СМОЛЕНСК, ООО «Техносат-Сервис», 214018, Раевского ул., д.2А, тел: (4812) 55-27-56
СОЧИ, ООО «Союз-Сервис», 354000, Горького ул., д.89, тел: (8622) 61-19-64, 64-55-00
СОЧИ, ООО «Техинсервис», 354068, Донская ул., д.3/3, тел: (8622) 62-02-95
СТАВРОПОЛЬ, ООО «Техно-Сервис», 355044, 7-я Промышленная ул., д.6, тел: (8652) 39-30-30, 33-57-75
СТАРЫЙ ОСКОЛ, ЗАО «Авантаж-Информ», 309509, м-н Лебединец, д.1А, тел: (4725) 24-62-27
СУРГУТ, ООО «АСЦ Интерсервис», 628400, пр. Комсомольский, д.21, кв.111, тел: (3462) 25-25-63, 25-95-40
СЫЗРАНЬ, ОАО «Радуга», 446001, ул. Победы, д.16, тел: (8464) 33-17-62, 98-40-92
СЫКТЫВКАР, ООО «Домотехника», 167000, Первомайская ул., д.78, оф.37, тел: (8212) 57-10-12, 57-10-23
ТАГАНРОГ, ООО «БЕСТ Сервис», 347900, Смирновский пер., д.45, тел: (8634) 37-90-66
ТАМБОВ, ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», 392000, ул. Московская, д.23А, тел: (4752) 72-63-46, 72-66-56
ТВЕРЬ, ООО «Стэко-Сервис», 170002, Чайковского пр-т, д.100, тел: (4822) 32-00-23, 35-40-81
ТИМАШЕВСК, ООО «Нэвис», 352700, 50 лет Октября ул., д.186а/1, тел: (86130) 4-40-18
ТОЛЬЯТТИ, ИП Симонов Виктор Александрович, 445039, Дзержинского ул., д.25А, тел: (8482) 51-17-77
ТОМСК, ИП Бабин А.П., 634021, ул. Герцена, д. 72, тел: (3822) 52-32-25, 52-33-42
ТОМСК, ИП Еремина Светлана Вадимовна, 634063, С. Лазо ул., д.15, тел: (3822) 67-35-73, 67-33-55, 72-72-70
ТУЛА, ООО «Дуэт сервис», 300024, Жуковского ул., д.13, тел: (4872) 36-30-66, 36-30-31
ТЮМЕНЬ, ООО «Евросервис», 625035, пр-д. Геологоразведчиков, д.33, тел: (3452) 97-82-52
УЛАН-УДЭ, ИП Митрофанов С.А., 670000, ул. Ербанова, д.28, тел: (3012) 21-89-63
УЛЬЯНОВСК, ООО «Мастер-Сервис», 432017, Минаева ул., д.42, тел: (8422) 32-07-33, 36-43-31, 36-43-35
УРАЙ, ООО «ПиП», 628284, ул. Аэропорт, д.29, тел: (3467) 63-15-15
УССУРИЙСК, ООО «Техносервис», 692525, ул. Советская, д.96, тел: (4234) 33-53-05, 33-51-80
УФА, ИП Сальнов А.В., 450104, ул.Российская, д.45/1, тел: (3472) 35-27-55
УФА, ООО НПП «ЖКХ», 450005, ул. Пархоменко, д.106, тел: (3472) 72-02-52, 74-15-05
ХАБАРОВСК, ООО «Сервисный центр «ЭНКА техника», 680007, Волочаевская ул., д.8, тел: (4212) 23-33-33, 21-60-39
ХАНТЫ-МАНСИЙСК, ИП Климин Алексей Анатольевич, 628012, Обская ул., д.29, тел: (3467) 30-00-05
ЧАЙКОВСКИЙ, ООО «Рит-Сервис», 617764, Вокзальная ул., д.41, тел: (34241) 3-59-63
ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428029, пр. И. Яковлева, д.4/2, тел: (8352) 63-72-98
ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428009, пр. М. Горького, д.32/25, тел: (8352) 41-70-24, 43-15-32
ЧЕЛЯБИНСК, ООО «Югос-Сервис», 454026, Победы пр-т, д.292, тел: (3517) 41-34-03
ЧЕЛЯБИНСК, ООО ТТЦ «Рембыттехника», 454081, Артиллерийская ул., д.102, тел: (351) 771-17-12
ЧЕРЕПОВЕЦ, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 162602, Даниловa ул., д.23 А, тел: (8202) 20-53-91, 20-53-94
ЧЕРЕПОВЕЦ, ИП Остромская Н.Н., 162625, Моченкова ул., д.18, тел: (8202) 54-31-88
ЧИТА, ООО «Прометей», 672038, Шилова ул., д.100, тел: (3022) 41-51-05, 41-51-07
ЧИТА, ООО «Архимед», 672010, Анохина ул., д.10, тел: (3022) 36-47-01
ЭЛИСТА, ИП Долинский Владимир Николаевич, 358009, 3-й мкр., д.21А, тел: (84722) 9-52-07
ЮЖНО-САХАЛИНСК, ООО «ВЛ Сервис», 693013, Комсомольская ул., д.298, лит.В, тел: (4242) 73-38-05
ЯКУТСК, ООО «СЦ «Фиатех-Сервис», 677000, Октябрьская ул., д.1/1, тел: (4112) 33-69-44, 39-00-80, 39-00-81
ЯРОСЛАВЛЬ, ЗАО «ТАУ», 150049, Московский пр-т, д.1А, стр.5, тел: (4852) 26-65-37
ЯРОСЛАВЛЬ, ООО «Сервисный центр «ВИРТ», 150003, Республиканская ул., д.3, тел: (4852) 58-22-11

Внимание! Список сервисных центров постоянно обновляется.

B29C045B1-1M13

BO-Garantie_ru_1Links.fm Seite 33 Montag, 16. Juni 2014 12:43 12

Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки, кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовая техника», 119071, Москва, ул. Малая Калужская, д.15 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя бытовой техники Bosch на единой таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию бытовой техники Bosch, сертифицированной в качестве серийно производимой органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 117418, Нахимовский просп., 31, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

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. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

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 и непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза, маркируется знаком соответствия.

АЯ46

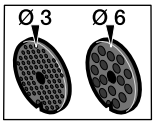
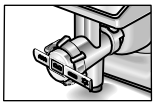
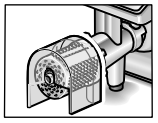
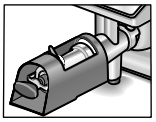
Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Таможенного союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Таможенного союза.

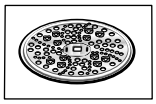
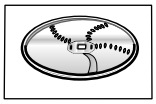
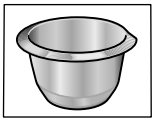
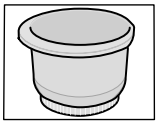
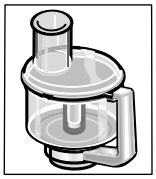
Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя www.bosch-bt.ru.

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Электрорезки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
Кухонные машины					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM5525	CNCM56	C-DE.АЯ46.B.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM5529RU	CNCM56	C-DE.АЯ46.B.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4427	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54251	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL10T	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.01025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
Миксеры					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
Мясорубки					
MFW1501	SFW1	C-DE.АЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1545	CNFW2	C-DE.АЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1550	CNFW2	C-DE.АЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
Кофемолки					
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
Измельчители					
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR1501	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
Блендеры					
MMB1001	CNSM03ST	DE.АЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.АЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67190	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X0	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X1	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM87110	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения

Специальные принадлежности

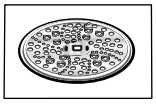
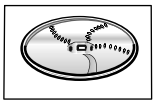
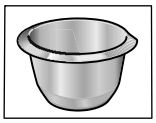
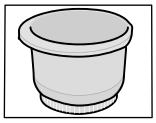
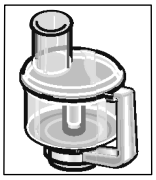
	MUZ5ZP1 Соковыжималка для цитрусовых	Для выжимания сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.
	MUZ5CC1 Насадка для нарезания кубиками	Для нарезания фруктов и овощей на кубики одинакового размера
	MUZ5FW1 Мясорубка	Для измельчения свежего мяса для приготовления тартара или блюд из фарша.
	**MUZ45LS1** Комплект формовочных дисков с мелкими (3 мм) и с крупными (6 мм) отверстиями	Для мясорубки MUZ5FW1. С мелкими отверстиями для паштетов и бутербродных масс, с крупными отверстиями для жареных колбасок и сала.
	**MUZ45SV1** Насадка-шаблон для выпечки	Для мясорубки MUZ5FW1. С металлическим шаблонам для 4 различных форм печенья.
	**MUZ45RV1** Насадка-терка	Для мясорубки MUZ5FW1. Для натирания орехов, миндаля, шоколада и сухих булок.
	**MUZ45FV1** Насадка-пресс для отжима сока	Для мясорубки MUZ5FW1. Для приготовления мусса из ягод, кроме малины, помидоров и шиповника. Одновременно автоматически отделяет веточки и зернышки, напр., от смородины.
	MUZ45PS1 Диск для картофеля фри	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для нарезания 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.

	**MUZ45RS1** Диск-терка для сырых овощей	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.
	**MUZ45KP1** Диск-терка для драников	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для натирания сырого картофеля для картофельных оладий и драников, для нарезания фруктов и овощей толстыми ломтиками.
	**MUZ5ER2** Смесительная чаша из нержавеющей стали	В смесительной чаше можно перерабатывать до 750 г муки плюс ингредиенты.
	**MUZ5KR1** Смесительная чаша из пластмассы	В смесительной чаше можно перерабатывать до 750 г муки плюс ингредиенты.
	MUZ5MX1 Пластиковая насадка-миксер	Для приготовления напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.
	**MUZ5MM1** Многофункциональный миксер	Для измельчения зелени, овощей, яблок и мяса, для шинкования моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.
	MUZ45XTM1	
	Насадка-мельница	Для перемалывания небольшого количества пряностей (напр., перца, зиры, можжевельника, корицы, сухого аниса, шафрана), зерновых (напр., пшеницы, пшена, семян льна), кофе или сахара.
	Насадка-блендер	Для измельчения, перемалывания и перемешивания овощей (напр., моркови, картофеля, лука), фруктов (напр., бананов, ягод), сыра (напр., эмментальского, пармезана), грецких орехов, миндаля, шоколада, замороженных фруктов с добавлением соответствующих холодных или теплых жидкостей (напр., молока, воды).

Принадлежности, не входящие в комплект поставки, можно приобрести в магазине или в сервисной службе.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

MUM57xx_de-ar.book Seite 240 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

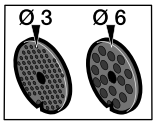
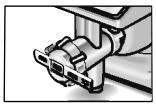
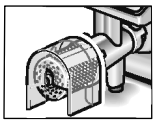
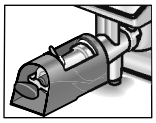
	**MUZ45RS1** قرص بشر خشن	للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة. على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).
	**MUZ45KP1** قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية	للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية. ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سميكة.
	**MUZ5ER2** وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ	في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.
	**MUZ5KR2** وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ	في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.
	MUZ5MX1 خلاط بلاستيكي – تجهيزة إضافية	لخلط المشروبات. ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات. ولإعداد مايونيز. لتقطيع فواكه ومكسرات. ولجرش مكعبات ثلج.
	**MUZ5MM1** خلاط متعدد الاستخدام	لتخريط الأعشاب. الخضروات. التفاح واللحم. ولبشر الجزر. الفجل والجبن. ولبشر المكسرات (البندق. اللوز الخ) والشيكولاتة المبردة.
	MUZ45XTM1 تجهيزة طحن	لتفتيت كميات صغيرة من بهارات (على سبيل المثال فلفل أسود. كمون. عرعر. قرفة. يانسون جاف. زعفران). حبوب (على سبيل المثال قمح. الدخن (البشنة). بزر كتان). حبوب بن. أو سكر.
	تجهيزة خلط	لتفتيت وفرم وخلط خضروات (على سبيل المثال جزر. بطاطا (بطاطس). بصل). فواكه (على سبيل المثال موز. ثمار عنبة). جبن (على سبيل المثال إمنتال. بارميزان). جوز. لوز. شوكولاتة. ثمار مجمدة مع إضافة سوائل باردة أو دافئة مناسبة (على سبيل المثال حليب. ماء).

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.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

MUM57xx_de-ar.book Seite 241 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

ملحقات تكميلية خاصة

	MUZ5ZP1 عصارة موالح	لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).
	MUZ5CC1 تجهيزة تقطيع المكعبا	تستخدم لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات.
	MUZ5FW1 مفرمة لحم	لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار (وهو عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي) أو اللحم المفروم المحمر.
	**MUZ45LS1** طقم أقراص مثقبة ناعم (3 مليمتر) خشن (6 مليمتر)	لمفرمة اللحم MUZ5FW1. ناعم للفطائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز. خشن للنقانق (السجق) المعدة للقلي أو الشي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.
	**MUZ45SV1** قمع لتشكيل عجين الحلويات – تجهيزة إضافية	لمفرمة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.
	**MUZ45RV1** مبشرة – تجهيزة إضافية	لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات، اللوز، الشيكولاتة والخبز الجاف.
	**MUZ45FV1** عصارة فواكه – تجهيزة إضافية	لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي، الطماطم (البندورة)، والزعرور (الكركديه) بحيث يصبح لبها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم إزالة سيقانه وبزوره.
	MUZ45PS1 قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)	للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.
	MUZ45AG1 قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية	للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الأسيوية.

MUM57xx_de-ar.book Seite 242 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

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 حتى تصبح عجينا.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ 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 3 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

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 أو الدرجة 4.
- ثم يشغل الخلاط على الدرجة 7 ثم يضاف الزيت ببطئ من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.

يجب استهلاك المايونيز في غضون وقت قصير، ويجب عدم الاحتفاظ بها لفترة من الوقت.

مستحضر عسل للطلاء على شرائح خبز

30 غرام زبد (من الثلاجة (البراد)، 7 درجات مئوية)
190 غرام زبد (من الثلاجة (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.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EU 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.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

MUM57xx_de-ar.book Seite 243 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

بعض الوصفات

خفق القشدة

من 100 إلى 600 غرام

- تخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف وأربع دقائق على الدرجة 7 (طبقا لكمية ونوع القشدة).

خفق زلال البيض

من 1 إلى 8 زلال بيض

- يخفق زلال البيض بالمضرب لمدة تتراوح بين 4 و 6 دقائق على الدرجة 7.

الكعكة الإسفنجية

المقادير الأساسية

بيضتان

من 2 إلى 3 ملاعق ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا

70 غرام طحين

70 غرام نشا

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطئ 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

250–200 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 ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة الأساسية

عجين المخبوزات 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، ثم لمدة حوالي 3–2 دقائق على الدرجة 6 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

اعتبارا من 500 غرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4–3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضِعف 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 3 لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة

MUM57xx_de-ar.book Seite 244 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

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

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإليكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز. فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الضوئي لحالة التشغيل.

الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

يرجى منكم أن تقوموا أولا 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 الخلاط أو الوعاء حتى يصل إلى مصد الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب غطاء الخلاط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصد الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب الأغطية الواقية لوحدات الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حاليا.
- تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم 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. تجهيزة 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 زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق. الذراع المتراوح يتحرك إلى أعلى. وحدة الإدارة تتوقف عن الدوران. إلا أنها لا تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل.

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

الخلاط لا يبدأ في العمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. وحدة الإدارة تصدر صوت «أزيز». السكين منحشر.

إزالة الخلل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الخلاط من على وحدة الإدارة ويتم إزالة العائق المتسبب في الانحشار.
- يتم إعادة تركيب الخلاط 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.

MUM57xx_de-ar.book Seite 245 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

إضافة المكونات (الصورة K-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 إخراجه.

تلميح مفيد: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

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 منهمر.

عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام إي جهاز تنظيف بالبخار.

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفا. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.
- عقب ذلك يتم تجفيف 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 الخراطة التمريرية الفورية

جميع أجزاء الخراطة التمريرية الفورية قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

تلميح مفيد: لإزالة المخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية، على سبيل المثال الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدا. بعد ذلك يتم شطف الخراطة 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 إخراجه 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 صافي.

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 L

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.
- يتم الحفاظ على كيس الملحقات التكميلية في الوعاء.

MUM57xx_de-ar.book Seite 246 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **3**.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية (**الصورة** H-5a).
- 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 البشر المرغوب فيه على القمتين الخاصتين بحامل الأقراص (**الصورة** H-6a). 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** H-6b).
- 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 (**الصورة** H-8).
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج الموصى بها.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ التعبئة ويتم دفعها باستخدام اسطوانة الدفع.

انتبه!

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

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

تنبيه: في حالة ما إذا حدث وانحشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في 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 تفريغ 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 إخراجه.
- يتم إخراج حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (**الصورة** J).
- 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.

تنبيه!

من الممكن أن يتعرض الخلاط لأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة. ولا تقم بتشغيل الخلاط إذا كان خاوياً.

العمل بالخلاط **الصورة** K

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **4**.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلاط.
- يتم تركيب إبريق الخلط (مع مراعاة أن تكون العلامة الموجودة على المقبض متطابقة مع العلامة الموجودة على الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد 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 مصد الإيقاف. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج المرغوب فيها.

الخراطة 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 الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم بالفعل إخراجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة.

انتبه!
يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخراطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي. يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

التأمين ضد التحميل الزائد **الصورة G**
للحول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الخراطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع محزز (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 "Profi Supercut" – خشن/ناعم

لتقطيع الفواكه والخضروات. الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 5.
يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص تقطيع ذو الوجهين الوظيفيين:
[Grob] «خشن» لوجه التقطيع الخشن
[Fein] «ناعم» لوجه التقطيع الناعم

انتبه!
قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبيا بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين – خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 3 أو 4.
يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين: «2» لوجه البشر الخشن
«4» لوجه البشر الناعم

انتبه!
قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلا بالوجه الخشن على الدرجة 7.

قرص البشر – متوسط النعومة

لبشر البطاطا (البطاطس) النيئة،
أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان)،
الشيكولاتة المبردة والمكسرات (البندق، اللوز الخ).
الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7.

انتبه!
قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

قرص بشر خشن

لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).

للبشر: الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7.

قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية

لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الأسيوية.

للبشر: الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 5.

العمل بالخراطة التمريرية الفورية **الصورة H**

- 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 إرسائه في الوضع الصحيح.
  - يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

MUM57xx_de-ar.book Seite 248 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم إدخال المضرب في وحدة الإدارة ودفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم الإمساك بالمضرب بإحكام ويتم فك الصامولة من خلال إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة باستخدام مفتاح صامولة مفتوح الطرف (مقاس 8).
- يتم ضبط ارتفاع المضرب من خلال إدارته إلى الارتفاع الأمثل:
  - الإدارة في اتجاه دوران عقرب الساعة: رفع
  - الإدارة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة: خفض
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- يتم مراجعة ارتفاع المضرب والتأكد من صحته. وعند اللزوم يتم تصحيح الارتفاع.
- بعد أن يكون الارتفاع قد تم ضبطه على الوجه الصحيح يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم الإمساك بالمضرب بإحكام ويتم ربط الصامولة من خلال إدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة باستخدام مفتاح صامولة مفتوح الطرف (مقاس 8).

العمل بالوعاء وأدوات العمل **الصورة F**

- 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 إرسائه 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 E-4b**).

- 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 "Profi Flexi":
  يتم أولا إجراء التقليب الأولي على الدرجة 2–1، وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 7–3
- المضرب "Profi":
  على الدرجة 7، الخلط على الدرجة 1
- كلاب العجين:
  يتم أولا إجراء التقليب الأولي على الدرجة 1، وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3

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 قابس 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».

MUM57xx_de-ar.book Seite 249 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

التشغيل

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 القصر).

- يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيدا قبل الاستخدام لأول مرة. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

تنبيه هام

في تعليمات الاستخدام هذه تجدون 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 C**).

الإعداد للعمل

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب (100 سنتيمتر بحد أقصى) ثم يتم تركه بتمهل؛ يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً (**الصورة D**).
- 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 بتجهيزة 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 يلتف ذاتيا.

- 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) 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 لوحدات الإدارة (5, 8).

⚠ انتبه!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط.

ذراع التقليب الحلزوني "Profi Flexi" (13)
يستخدم لتقليب العجين. على سبيل المثال أنواع العجين التي يتم إعدادها بالتقليب وليس بالعجن.

المضرب "Profi" (14)
يستخدم لخفق زلال (بياض) البيض والقشدة ولتقليب العجين الخفيف. على سبيل المثال عجين البسكويت.

كلاب العجين (15)
يستخدم لعجن العجين الثقيل ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (على سبيل المثال الزبيب، رقائق الشيكولاتة).

تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب الصورة E
ينبغي عند استخدام مضرب مراعاة وصوله أثناء التشغيل إلى قاع الوعاء لدرجة تكاد تصل إلى التلامس وذلك لخلط المكونات على أفضل صورة مثالية. وإذا لم يتسنى الوصول إلى هذا الوضع فينبغي إعادة ضبط ارتفاع المضرب بالأسلوب التالي:

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

MUM57xx_de-ar.book Seite 250 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

8 غطاء واقي لوحدة إدارة الخلاط

9 وحدة إدارة للخلاط (ملحق تكميلي خاص*)
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلاط في موضعه.

10 تجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي

وعاء مع ملحقات تكميلية

11 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

أدوات عمل

13 ذراع تقليب حلزوني "Profi Flexi"

14 مضرب "Profi"

15 كلاب عجين بطراد عجين

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 "Profi Supercut" – خشن/ناعم

19b قرص بشر بوجهين وظيفيين – خشن/ناعم

19c قرص بشر – متوسط النعومة

19d قرص بشر خشن

19e قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية

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.

أوضاع التشغيل — الصورة B

⚠ 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	أداة العمل/ الملحق	سرعة العمل
1	7		1–5
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	7		5–7

* تركيب/إخراج المضرب، ذراع التقليب الحلزوني، كلاب العجين: لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب معالجتها.

MUM57xx_de-ar.book Seite 251 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

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 الواقي 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.

للاطلاع 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 لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (**الصورة M**). الجهاز ليس في حاجة إلى أية أعمال صيانة.

نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور، الصورة A

الجهاز الأساسي

1 زر فك تجهيزة 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.
off/0 = إيقاف التشغيل
M = دوران متقطع بعدد الدورات الأقصى. المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة.
الدرجات **7–1**، سرعات التشغيل:
الدرجة **1** = عدد دورات منخفض – دوران بطيء
الدرجة **7** = عدد دورات مرتفع – دوران سريع.

4 مبين ضوئي لحالة التشغيل
يضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع **M** أو **7–1**). يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز. وعند إطلاق معدة التأمين الإليكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، أنظر فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

5 غطاء واقي لوحدة الإدارة
لاستبعاد الغطاء الواقي 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 التقليب الحلزوني، المضرب، كلاب العجين) ومفرمة اللحم (ملحق تكميلي خاص*)

MUM57xx_de-ar.book Seite 252 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

خطر حدوث حروق من خلال سوائل ساخنة!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) 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 لوحدات 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 إخراجه 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 أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة.

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.

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.

MUM57xx_de-ar.book Seite 253 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

لا يسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل أطفال.
يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيدا عن الأطفال.
هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات, وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.
يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.
يجب عدم توصيل وتشغيل الجهاز إلا وفقا للبيانات المذكورة على لوحة بيانات الطراز. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. يجب عدم استخدام الجهاز إلا عندما يكون سلك التوصيل الكهربائي والجهاز في حالة سليمة تماما وليس بهما أي تلف أو ضرر.
قبل الاستخدام في كل مرة يجب تفحص الجهاز بأكمله, وعلى وجه الخصوص المصفاة والوعاء الحامل للمصفاة, للتأكد من عدم وجود أي تلف أو ضرر (شروخ, كسور). يجب عدم استخدام الجهاز في حالة وجود تلف أو ضرر أو وجود شروخ ظاهرة في المصفاة أو في الغطاء.
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 حِمل, 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 إي 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.
قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي. 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.

MUM57xx_de-ar.book Seite 254 Montag, 16. Juni 2014 9:22 09

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. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

من أجل سلامتكم ar-1
نظرة عامة ar-4
التشغيل ar-6
التنظيف والعناية بالجهاز ar-10
الحفاظ على الجهاز ar-10
إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل ar-11
بعض الوصفات ar-12
تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة ar-13
الضمان ar-13
ملحقات تكميلية خاصة ar-14

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 مسئولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهيأ فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض.

الاستخدام المنزلي يشتمل أيضا 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.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربيّة المتّحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania
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

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at
*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building, 5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
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

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

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

CZ Česká Republika, Czech Republic
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com
www.bosch-home.dk

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

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

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 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, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel:. 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, ישראל
C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel 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 Zl 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: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

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

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

NL 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.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
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 domáci 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, Istanbul
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 gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
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
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11ª
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:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

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.

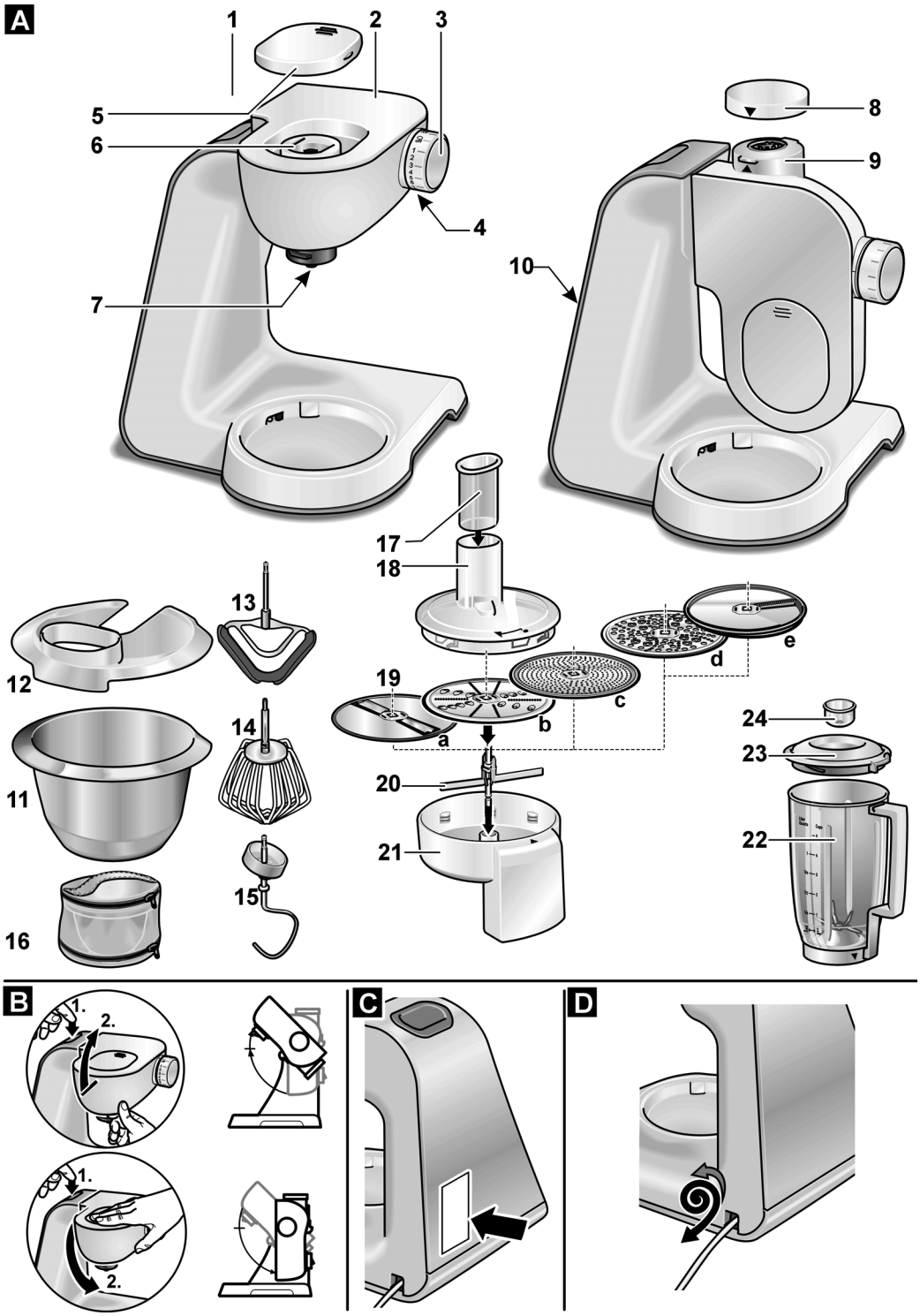
Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese 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.

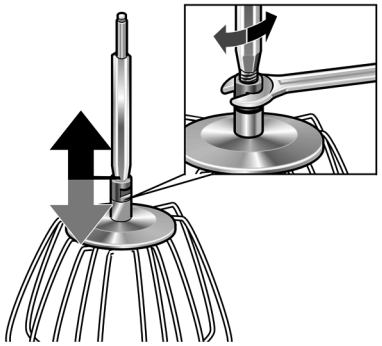
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

05/13

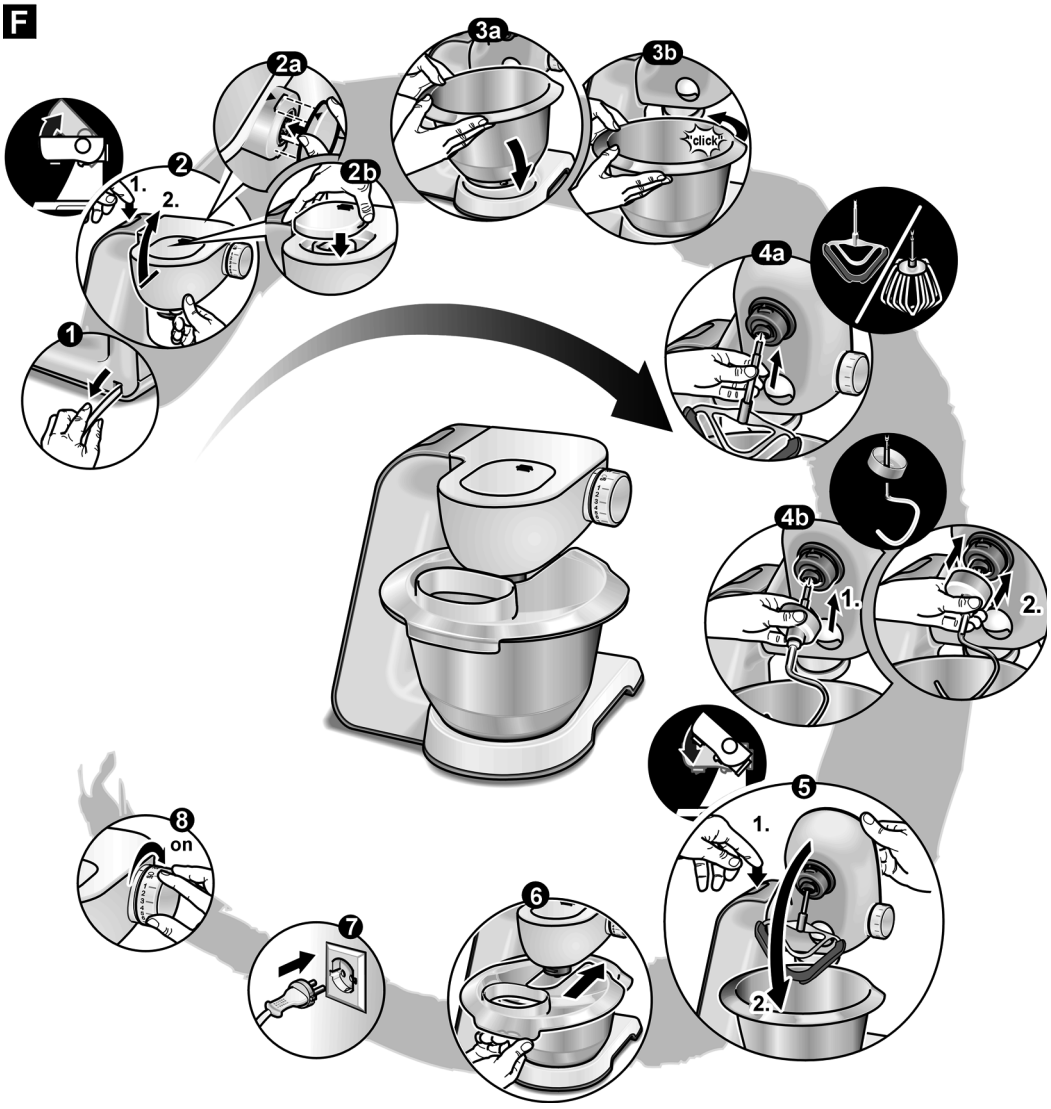
8001003013 (9406)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
a
b
c
d
e
20
21
22
23
24
B
1.
2.
1.
2.
C
D

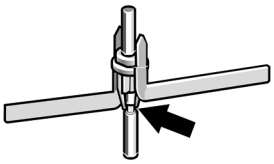
E



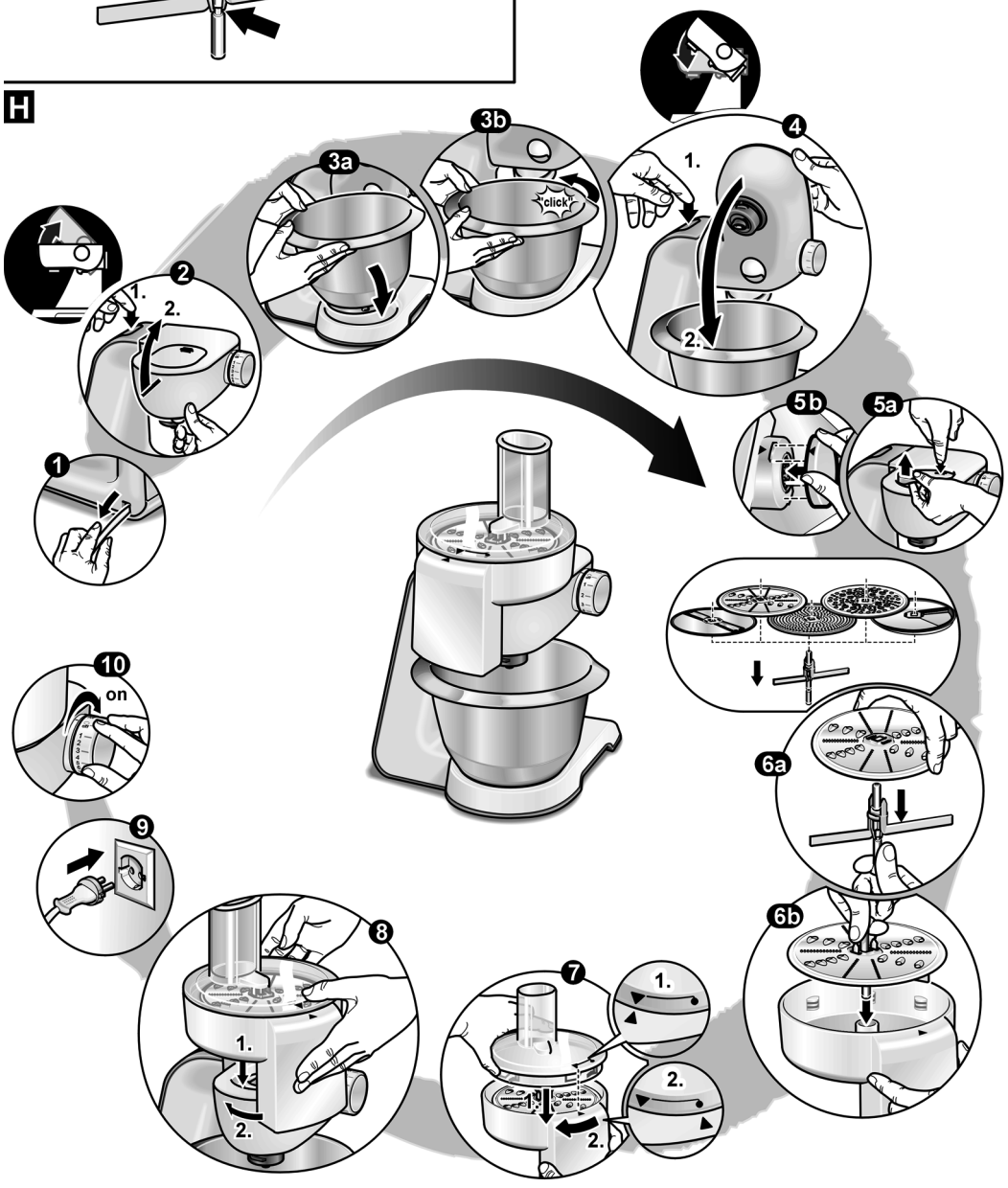
F



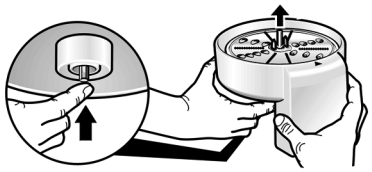
G

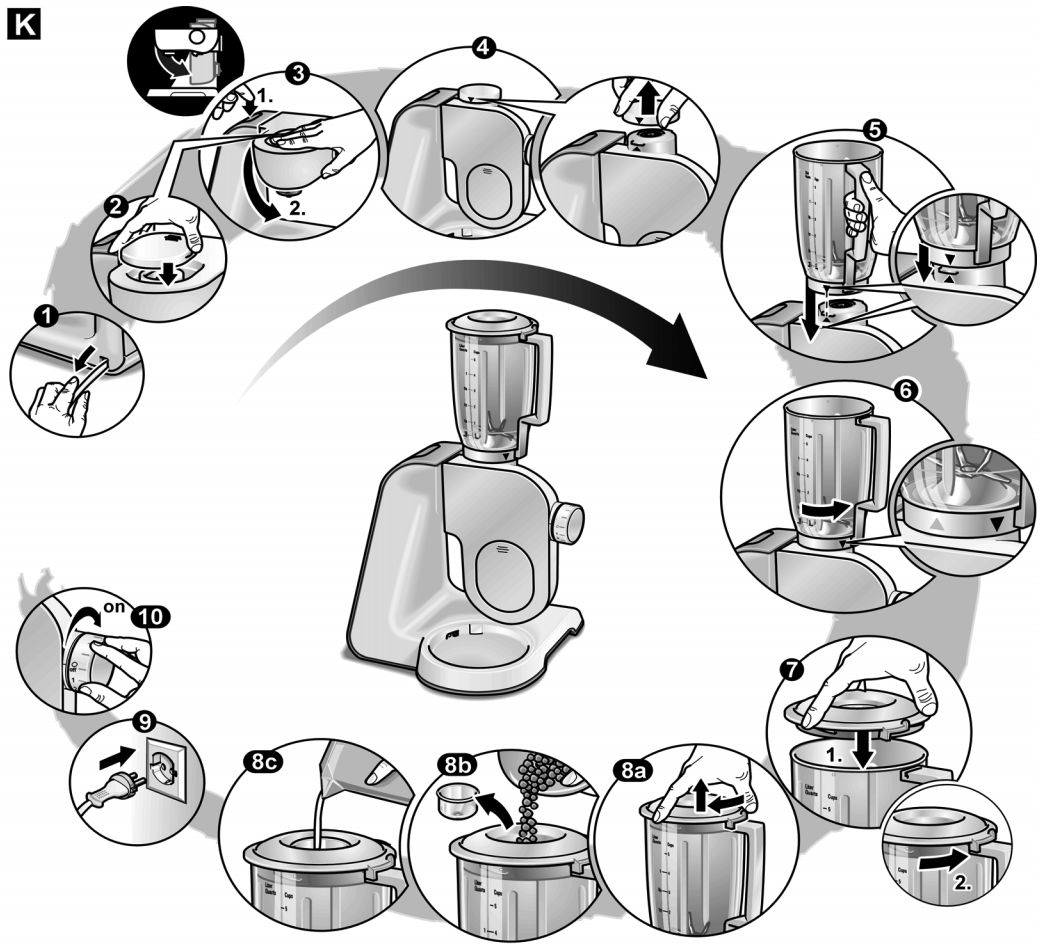


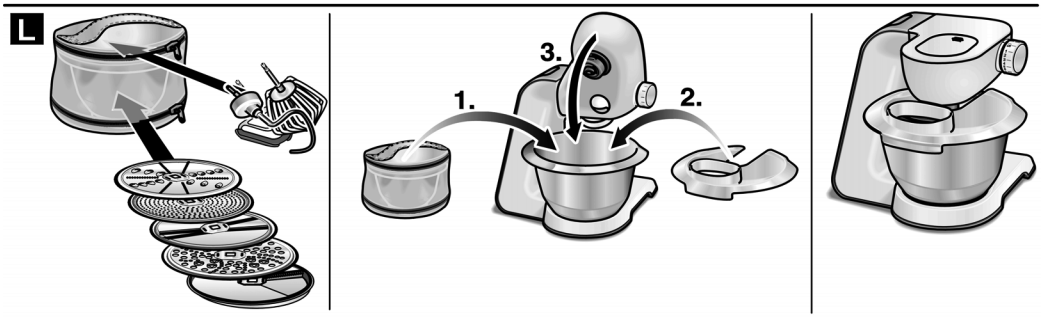
H



J




K
1
2
3
1.
2.
4
5
6
7
1.
2.
8a
8b
8c
9
10
on


L
1.
2.
3.

M

MUM 57810	✔	✔	✔	✔	
MUM 57830	✔	✔	✔	✔	
MUM 57860	✔	✔	✔	✔	✔
MUM 57B22	✔	✔	✔	✔	

MUM 57810					
MUM 57830	✔	✔			
MUM 57860	✔	✔	✔		
MUM 57B22				✔	