



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Bosch MUM58258](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Bosch MUM58258](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Robot da Cucina](#)



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



MUM58...



BOSCH

en Instruction manual
pl Instrukcja obsługi
cs Návod k použití
sk Návod na obsluhu
sl Navodila za uporabo
hr Uputa za uporabu

sr Uputstvo za upotrebu
sq Udhëzuesi i përdorimit
hu Használati utasítás
ro Instrucțiuni de utilizare
bg Ръководство за употреба
ar إرشادات الاستخدام

en	English	3
pl	Polski	16
cs	Čeština	30
sk	Slovak	43
sl	Slovenščina	56
hr	Hrvatski	69
sr	Srpski latinica	82
sq	Shqiptar	95
hu	Magyar	108
ro	Română	122
bg	Български	135
ar	العربية	162



Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (→ “*Application examples*” see page 11).

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

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

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

Important safety information

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

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

Risk of electric shock and fire!

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

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

Risk of injury!

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

Risk of scalding!

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

Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Caution!

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

⚠ Important!

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

⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory

Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



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

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

Contents

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

Safety systems

Start lock-out

See “Operating positions” table.

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

- when the bowl (11) has been inserted and turned until it locks into place.

Restart lock-out

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

Overload protection

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

If a safety system is activated, see “Troubleshooting”.

The appliance requires no maintenance.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A:

Base unit

1 Release button

2 Swivel arm

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

3 Rotary switch

When the appliance has been switched off (position **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 Cord store

Stow the cord in the cord store

Bowl with accessories

11 Stainless steel stirring bowl

12 Lid

Tools

13 Stirrer

14 Whisk

15 Kneading hook with dough deflector

16 Accessories bag

For storage of the tools and cutting discs.

Continuous-feed shredder*

17 Pusher

18 Cover with filling shaft

19 Cutting discs

a Reversible slicing disc – thick / thin

b Reversible shredding disc – coarse / fine

c Grating disc – medium-fine

d Grating disc coarse*

For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.

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

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

Operation

Risk of injury!

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

Attention!

Do not operate the appliance without an accessory / tool in the operating position. Do not operate the appliance empty. Do not expose appliance or accessories to heat sources. Parts are not microwave-safe.

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

Important information

These operating instructions contain a sticker with reference values for the operating speed of the appliance when using the tools or accessories. We recommend attaching this sticker to the appliance (**Fig. 9**).

Preparation

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

Bowl and tools

Risk of injury from the rotating tools

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance! Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill.

Always secure unused drives with protective drive covers.

Attention!

Use bowl with this appliance only.

Stirrer (13)

for stirring dough, e.g. cake mixture



Whisk (14)

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



Kneading hook (15)

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



Working with the bowl and the tools

Fig. 13:

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



Note:

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

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



Our recommendation:

- **Stirrer:**
first stir in at setting 1, then select setting 7
- **Whisk:**
setting 7, mix in at setting 1
- **Kneading hook:**
first stir in at setting 1, knead at setting 3

Adding more ingredients

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

or

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



After using the appliance

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



Continuous-feed shredder

⚠ Risk of injury

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

Warning!

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

Predetermined breaking point

Fig. 14:

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

Reversible slicing disc – thick / thin



for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 5.

Designation on the reversible slicing disc:

"1" for the thick slicing side

"3" for the thin slicing side

Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse / fine



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

Processing at setting 3 or 4.

Designation on the reversible shredding disc:

"2" for the coarse shredding side

"4" for the fine shredding side

Warning!

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

Grating disc – medium-fine

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

Process at setting 7.

**Warning!**

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

Grating disc – coarse

for grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.

Process at setting 7.

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

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



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

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

After using the appliance

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

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

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

⚠ Risk of scalding!

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

Warning!

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

Working with the blender**Fig. J:**

- 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.

**Warning!**

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

- Add ingredients.
Maximum amount of liquid = 1.25 litres;
maximum amount of frothing or hot liquids = 0.5 litres;
Optimal processing capacity –
solids = 50-100 g;
- Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle. The cover must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients

Fig. 8-8:

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

After using the appliance

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

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

Cleaning and servicing

Attention!

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

Cleaning the base unit

Danger of electric shock!

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

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

Cleaning the bowl and tools

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

Cleaning the continuous-feed shredder

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

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

Cleaning the blender

Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands.

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

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

Important information

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

Storage

Risk of injury!

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

Fig. 8-9:

- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.
- To store in the original packaging, see Fig. 8-10.

Troubleshooting

Risk of injury!

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

Important information

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

The swivel arm must be engaged in every operating position.

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

Fault

Appliance does not start.

Remedial action

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

Fault

Appliance switches off during use. The overload protection feature has been activated. Too much food was processed at one time.

Remedial action

- Switch off the appliance.
- Reduce processing quantity.
- Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

Fault

While the drive was running, the release button was inadvertently pressed. The swivel arm moves up. The drive switches off, but does not stop in the tool change position.

Remedial action

- Set the rotary switch to **0/off**.
 - Move swivel arm to position **1**.
 - Switch on appliance (setting 1).
 - Switch off appliance again.
- Tool stops in tool change position.



Fault

Blender does not start working or stops during use, the drive is "humming". Blade is blocked.

Remedial action

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Detach the blender and remove the obstruction.
- Re-attach the blender.
- Switch on the appliance.

Important information

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

Application examples

Whipped cream

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



Egg white

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



Sponge mixture

Basic recipe

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



Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

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

Maximum quantity: 1 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

- 125 g butter (room temperature)
- 100-125 g sugar
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- A little lemon peel or vanilla sugar
- 250 g flour
- Baking powder if required
- Using the stirrer, process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 2-3 minutes at setting 6.

From 500 g flour:

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Yeast dough

Basic recipe

- 500 g flour
- 1 egg
- 80 g fat (room temperature)
- 80 g sugar
- 200-250 ml lukewarm milk
- 25 g fresh yeast or 1 packet of dried yeast
- Peel of ½ lemon
- 1 pinch of salt
- Process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-6 minutes at setting 3 using the kneading hook.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

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

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

- 1000 g flour
- 3 packets of dry yeast
- 2 tsp. salt
- 660 ml warm water
- Process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4-5 minutes at setting 3 using the kneading hook.



Mayonnaise

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

Ingredients must be at the same temperature.

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

Eat the mayonnaise immediately, do not store.



Disposal



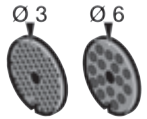
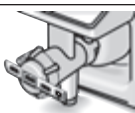
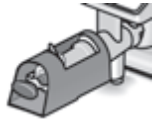
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling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

Guarantee

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

Changes reserved.

Optional accessories

	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.

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

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

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!

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

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

Niebezpieczeństwo zranienia!

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

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

⚠ Niebezpieczeństwo oparzenia!

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

⚠ Niebezpieczeństwo uduszenia!

Nie zezwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

⚠ Uwaga!

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

⚠ Uwaga!

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

⚠ objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu



Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Uwaga! Obracające się noże.



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

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch.

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

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..	16
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	16
Systemy zabezpieczające	19
Opis urządzenia.....	19
Pozycje robocze	20
Obsługa	21
Czyszczenie i pielęgnacja	24
Przechowywanie.....	25
Usuwanie drobnych usterek	25
Przykłady zastosowania	26
Ekologiczna utylizacja	27
Gwarancja	27
Akcesoria dodatkowe	28

Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia

Patrz tabela „Pozycje robocze“.

Urządzenie daje się włączać w pozycjach

1 i 3 tylko wtedy:

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

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

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

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

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

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A:

Korpus urządzenia

1 Przycisk zwalniający

2 Ramię urządzenia

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

3 Przełącznik obrotowy

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

0/off = stop

M = włączenie chwilowe z najwyższą prędkością obrotową, przytrzymać przełącznik przez potrzebny okres miksovania.

Zakresy **1-7**, prędkość pracy:

1 = niska prędkość obrotowa – wolna,

7 = wysoka prędkość obrotowa – szybka.

4 Wskaźnik pracy urządzenia

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

5 Pokrywa osłaniająca napęd

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

6 Napęd dla

– rozdrabniacza oraz

– wyciskarki do owoców cytrusowych (wyposażenie dodatkowe*)

Jeżeli napęd nie jest używany, należy nałożyć pokrywę osłaniającą.

7 Napęd dla narzędzi

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

8 Pokrywa osłaniająca napęd miksera

9 Napęd miksera (wyposażenie dodatkowe*)

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

10 Schowek na przewód elektryczny

Umieścić przewód w schowku

Miska z wyposażeniem

11 Miska do mieszania ze stali nierdzewnej

12 Pokrywa

Narzędzia

13 Końcówka do mieszania

14 Końcówka do ubijania

15 Hak do zagniatania z odgarniaczem ciasta

16 Torba na akcesoria

Do przechowywania narzędzi i tarcz rozdrabniających.

Rozdrabniacz*

17 Popychacz

18 Pokrywa z otworem wyspowym

19 Tarcze rozdrabniające

- a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo / cienko
- b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo / drobno
- c Tarcza do tarcia – średnio
- d Tarcza do tarcia na grubo*
Do tarcia surowych ziemniaków, np. na placki ziemniaczane lub kluski.

20 Uchwyt tarcz

21 Obudowa z otworem wyrzutowym

Mikser*

22 Pojemnik miksera

23 Pokrywa

24 Lejek

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

Pozycje robocze

Rysunek B:

Uwaga!

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

Wskazówka

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

Ustawianie pozycji roboczej:

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

Pozycja	Napęd	MUM54/ 55/56/58..	
1			1-7
			1-7
			1-3
2			–
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

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

Obsługa

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

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

Uwaga!

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

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

Ważna wskazówka

W niniejszej instrukcji obsługi znajduje się naklejka z wartościami orientacyjnymi prędkości pracy urządzenia z narzędziami lub akcesoriami. Zalecamy umieścić naklejkę na urządzeniu (**rys. 9**).

Przygotowanie

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



Miska i narzędzia

⚠ Niebezpieczeństwo skażenia obracającymi się narzędziami

Podczas pracy urządzenia nie wolno 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. Zawsze osłaniać nieużywane napędy pokrywkami ochronnymi.

Uwaga!

Miskę stosować do pracy tylko z niniejszym urządzeniem.

Końcówka do mieszania (13)

do ubijania ciasta, np. ciasta rzadkiego



Końcówka do ubijania (14)

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



Hak do zagniatania (15)

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



Praca z zastosowaniem miski i narzędzi

Rysunek 13:

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 2.



- Wkładanie miski:

Przechylić do przodu miskę i postawić, obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia.

- Zależnie od zadania, włożyć w napęd (aż do zatrzaśnięcia) końcówkę do mieszania, końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania.

Wskazówka:

Przy zakładaniu haka do zagniatania obrócić odgarniacz ciasta, aby hak mógł się zatrzasnąć (**rys. 13-4b**).

- Włożyć do miski składniki przeznaczone do przetworzenia.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 1.



- Nałożyć pokrywę.

- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.

Zaleca się:

- **Końcówka do mieszania:**
najpierw mieszać składniki na zakresie 1,
a następnie wybrać zakres 7
- **Końcówka do ubijania:**
zakres 7, wymieszać na zakresie 1
- **Hak do zagniatania:**
najpierw mieszać składniki na zakresie 1,
następnie zagniatą na zakresie 3

Dodawanie składników

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



Po pracy

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



Rozdrabniacz

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających.

Tarcze rozdrabniające chwycić tylko za brzeg!

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

Nie wkładać palców do otworu wyspowego.

Uwaga!

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

Ochrona przed przeciążeniem

Rysunek 1:

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

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo / cienko



do cięcia owoców i warzyw.

Obrabiać na zakresie 5.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:

„1” dla grubej strony krojenia

„3” dla cienkiej strony krojenia

Uwaga!

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

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo / drobno



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

Obrabiać na zakresie 3 lub 4.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki:

„2” dla grubej strony tarcia

„4” dla drobnej strony tarcia

Uwaga!

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

Tarcza do tarcia – średnio



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

Obrabiać na zakresie 7.

Uwaga!

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

Tarcza do tarcia na grubo

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

**Zastosowanie rozdrabniacza****Rysunek 6:**

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

**Uwaga!**

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

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

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

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Przekręcić rozdrabniacz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć uchwyt tarcz wraz z tarczą. W tym celu nacisnąć palcem z dołu na wał napędowy (**rys. 6i**).
- Umyć poszczególne części.

Mikser

⚠ Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami / obracającym się napędem!

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

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Wlewać maksymalnie 0,5 litra gorących lub 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 7:**

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



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

Dodawanie składników

Rysunek 8-8:

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

Po pracy

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

Wskazówka: mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu.

Czystczenie i pielęgnacja

Uwaga!

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

Czystczenie korpusu urządzenia

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

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

Czystczenie miski i narzędzia

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

Czystczenie 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) ściereczką nasączoną kilkoma kroplami oleju jadalnego. Następnie umyć rozdrabniacz.

Czystczenie miksera

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

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

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

Ważna wskazówka

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

Przechowywanie

Niebezpieczeństwo zranienia!

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

Rysunek

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

Usuwanie drobnych usterek

Niebezpieczeństwo zranienia!

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

Ważna wskazówka

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

Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

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

Usterka

Urządzenie nie zaczyna pracować.

Sposób usunięcia

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

Usterka

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

Sposób usunięcia

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

Usterka

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

Sposób usunięcia

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



Usterka

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

Sposób usunięcia

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

Ważna wskazówka

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

Przykłady zastosowania

Bitą śmietana

– 100-600 g

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



Białko

– 1 do 8 białek z jaj

- Białka ubijać końcówką do ubijania przez 4 do 6 minut na zakresie 7.



Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy

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



Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane

Przepis podstawowy

- 6 jajek
- 500 g cukru
- 1 szczypta soli
- 2 torebki cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny
- 500 g masła lub margaryny
- (o temperaturze pokojowej)
- 1000 g mąki
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 250 ml mleka



- Jajka, cukier, sól i cukier waniliowy lub skórkę z cytryny mieszać końcówką do mieszania przez ok. 10 sekund na zakresie 1.

- Ustawić na zakres 5 i mieszać przez ok. 120 sekund.

- Dodać masło i mieszać przez ok. 60 sekund na zakresie 3.

- Dodać mąkę oraz proszek do pieczenia i mieszać przez ok. 2 minuty na zakresie 1.

- Przetawić na zakres 3 i przez 2 minuty dodawać stopniowo mleko.

Maksymalna ilość: 1 x przepis podstawowy

Ciasto kruche

Przepis podstawowy

- 125 g masła
- (o temperaturze pokojowej)
- 100-125 g cukru
- 1 jajko
- 1 szczypta soli
- trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego
- 250 g mąki
- ewentualnie proszek do pieczenia
- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania przez ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie przez ok. 2-3 minuty na zakresie 6.



Powyżej 500 g mąki:

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

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto drożdżowe

Przepis podstawowy

- 500 g mąki
- 1 jajko
- 80 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)
- 80 g cukru
- 200-250 ml letniego mleka
- 25 g świeżych drożdży lub 1 paczka
- drożdży suszonych
- otarta skórka z ½ cytryny
- 1 szczypta soli



- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie przez ok. 3-6 minut na zakresie 3.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto na makaron

Przepis podstawowy

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

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Ciasto chlebowe

Przepis podstawowy

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

Majonez

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

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

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

Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.

Ekologiczna utylizacja



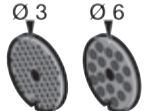
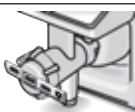
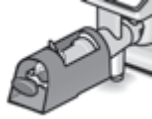
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący 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.

Gwarancja

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

Zmiany zastrzeżone.

Akcesoria dodatkowe

	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 równe kostki
	MUZ5FW1 Przystawka do mielenia mięsa	Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.
	MUZ45LS1 Zestaw sitek do mielenia drobnego (3 mm), grubego (6 mm)	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Sitko drobne dla pasztetów i past, grube dla kielbasy i boczku.
	MUZ45SV1 Przystawka do wyciskania ciastek	Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ5FW1. Z metalowym szablonem dla 4 różnych kształtów 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 na mus owoców miękkich, oprócz malin, pomidorów i owoców dzikiej róży. Jednocześnie np. porzeczki są automatycznie odrywane z łodyżek i pozbawiane pestek.
	MUZ45PS1 Tarcza do frytek	Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.

	MUZ45AG1 Tarcza do krojenia warzyw kuchni azjatyckiej	Dla rozdrabniacza MUZ5DS1. Tnie owoce i warzywa na drobne paski do potraw kuchni azjatyckiej.
	MUZ45RS1 Tarcza do tarcia na 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 nierdzewnej	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 Blender z tworzywa sztucznego	Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców i orzechów, do kruszenia lodu.
	MUZ5MM1 Mikser wielofunkcyjny	Do siekania ziół, warzyw, jabłek i mięsa, do tarcia na wiórki marchewki, rzepy, rzodkiewek i sera, do tarcia orzechów i schłodzonej czekolady.

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

Použití k určenému účelu

Tento spotřebič je určený pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič se smí používat pouze pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jím odpovídající doby. Nepřekračujte přípustná maximální množství (→ „*Příklady použití*“ viz strana 39).

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

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

Důležité bezpečnostní pokyny

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

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem a nebezpečí požáru!

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

- Spotřebič musí být po každém použití, v nepřítomnosti dozoru, před smontováním, demontáží nebo čištěním a v případě poruchy vždy odpojen od elektrické sítě.

Nebezpečí poranění!

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

Nebezpečí opaření!

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

Nebezpečí udušení!

Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Pozor!

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

Důležité!

Po každém použití nebo po delší době nepoužívání spotřebič vždy důkladně vyčistěte (→ „Čistění a ošetřování“ viz strana 37).

Vysvětlení symbolů na spotřebiči, příp. příslušenství



Řiďte se pokyny v návodu k použití.



Pozor! Rotující nože.



Pozor! Rotující nástroje.
Nesahejte do plnicího otvoru.

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

Obsah

Použití k určenému účelu.....	30
Důležité bezpečnostní pokyny	30
Bezpečnostní systémy	32
Přehled	33
Pracovní polohy	33
Obsluha	34
Čistění a ošetřování	37
Uložení	38
Pomoc při poruchách	38
Příklady použití.....	39
Likvidace	40
Záruční podmínky	40
Zvláštní příslušenství	41

Bezpečnostní systémy

Pojistka proti zapnutí

Viz tabulka „Pracovní polohy“.
Spotřebič je možné zapnout v poloze **1** a **3** pouze tehdy:

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

Pojistka proti opětovnému zapnutí

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

Pojistka proti přetížení

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

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

Spotřebič nevyžaduje údržbu.

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany. Obr. A:

Základní spotřebič

- 1 **Uvolňovací tlačítko**
- 2 **Výklopné rameno**
Funkce „Easy Armlift“ podporuje pohyb ramena směrem nahoru (viz „Pracovní polohy“).
- 3 **Otočný spínač**
Po vypnutí (poloha **0/off**) najede spotřebič automaticky do optimální polohy k výměně nástroje.
0/off = stop
M = mžikové spínání s nejvyššími otáčkami, pro požadovanou dobu mixování držte pevně spínač.
Stupeň **1-7**, pracovní rychlost:
1 = nízké otáčky – pomalu,
7 = vysoké otáčky – rychle.
- 4 **Kontrolka provozu**
Svítlí během provozu (otočný spínač v poloze **M** nebo **1-7**). Bliká při chybách v obsluze spotřebiče, při zareagování elektronické pojistky, příp. při závadě spotřebiče viz kapitola „Pomoc při poruchách“.
- 5 **Ochranný kryt pohonu**
K odstranění ochranného krytu pohonu zatlačte na zadní oblast a kryt sundejte.
- 6 **Pohon pro**
– **průběhový krouhač a**
– **lis na citrusy** (zvláštní příslušenství*)
Při nepoužívání nasadte ochranný kryt pohonu.
- 7 **Pohon pro nástroje**
(míchací metla, šlehačí metla, hnětací hák) **a mlýnek na maso** (zvláštní příslušenství*)
- 8 **Ochranný kryt pohonu mixéru**
- 9 **Pohon mixéru** (zvláštní příslušenství*)
Při nepoužívání nasadte ochranný kryt pohonu mixéru.
- 10 **Uložení kabelu**
Uložení kabelu v přihrádce na kabel

Míchací mísa s příslušenstvím

11 **Nerezová míchací mísa**

12 **Víko**

Nástroje

13 **Míchací metla**

14 **Šlehačí metla**

15 **Hnětací hák s deflektorem těsta**

16 **Taška na příslušenství**

K uložení nástrojů a krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče.

Průběhový krouhač*

17 **Pěchovadlo**

18 **Víko s plnicí šachtou**

19 **Krájecí, krouhací a strouhací kotouč**

- a Oboustranný krájecí kotouč – silné / tenké plátky
- b Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný
- c Strouhací kotouč – středně jemný
- d Strouhací kotouč, hrubý*
Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.

20 **Nosič kotoučů**

21 **Kryt s výstupním otvorem**

Mixer*

22 **Mixovací nádoba**

23 **Víko**

24 **Trychtýř**

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

Pracovní polohy

Obr. B:

Pozor!

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

Upozornění

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

Nastavení pracovní polohy:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a pohybujte výklopným ramenem. Napomáhejte pohyb rukou.

- Pohybuje výklopným ramenem až k zaskočení v požadované poloze.

Poloha		Pohon	MUM
			54/55/ 56/58..
1			1-7
			1-7
			1-3
2			*
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

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

Obsluha

⚠ Nebezpečí poranění!

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

Pozor!

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

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

Důležité upozornění

V tomto návodu k použití se nachází nálepka se směrnými hodnotami pro pracovní rychlost spotřebiče při použití nástrojů, příp. příslušenství. Doporučujeme, abyste tuto nálepkou nalepili na spotřebič (**Obr. 9**).

Příprava

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



Míchací mísa a nástroje

⚠ Nebezpečí poranění rotujícími nástroji

Během provozu nikdy nesahejte do mísy. Pracujte pouze s nasazeným víkem (12)! Vyměňujte nástroj pouze za klidového stavu pohonu - po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá a zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje. Pohybuje výklopným ramenem teprve po zastavení nástroje. Nepoužívejte pohony vždy zakryjte ochrannými víky.

Pozor!

Používejte míchací mísu pouze pro práce s tímto spotřebičem.

Míchací metla (13)

na míchání těst, např. třeného těsta



Šlehačká metla (14)

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



Hnětací hák (15)

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



Práce s míchací mísou a nástroji**Obr. 4a:**

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

**Upozornění:**

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

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

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

Nejdříve zamíchejte na stupni 1, potom zvolte stupeň 7

– Šlehací metla:

Stupeň 7, vmíchání na stupni 1

– Hnětací hák:

Nejdříve zamíchejte na stupni 1, hnětení těsta na stupni 3

Přidání přísad

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

**Po ukončení práce**

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

**Průběhový krouhač****⚠ Nebezpečí poranění**

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

Uchopujte krájecí, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj!

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

Nesahejte do plnicí šachty.

Pozor!

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

Ochrana před přetížením**Obr. 4c:**

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

Oboustranný krájecí kotouč – silné / tenké plátky

Na krájení ovoce a zeleniny.

Zpracování na stupni 5.

Označení na oboustranném krájecím kotouči:

„1“ strana na krájení silných plátků

„3“ strana na krájení tenkých plátků

Pozor!

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

Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný

Na krouhání zeleniny, ovoce a sýrů, kromě tvrdých sýrů (např. parmezán).
Zpracování na stupni 3 nebo 4.

Označení na oboustranném krouhacím kotouči:

„2“ strana na hrubé krouhání

„4“ strana na jemné krouhání

Pozor!

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

Strouhací kotouč – středně jemný

Na strouhání syrových brambor, tvrdých sýrů (např. parmezán), chlazené čokolády a ořechů.
Zpracování na stupni 7.

Pozor!

Strouhací kotouč není vhodný na strouhání měkkých a krájených sýrů.

Strouhací kotouč, hrubý

Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.
Zpracování na stupni 7.

Práce s průběhovým krouhačem**Obr. 6:**

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.



- Použití mísy:

Dopředu sklopenou mísu nasadte a poté postavte, otáčejte proti směru hodinových ručiček až zaskočí.

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 3.



- Sundejte ochranný kryt z pohonu průběhového krouhače (Obr. 6-5a).

- Držte pevně unašeč kotouče za spodní konec, přitom musí oba hroty ukazovat směrem nahoru.

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

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

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

Pozor!

Zabraňte nahromadění nakrájených potravin ve výstupním otvoru.

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

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

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Pootočte průběhový krouhač proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
- Vyndejte unašeč s kotoučem. Tlačte k tomu zespondu prstem proti hnacímu hřídeli (Obr. 6).
- Vyčistěte díly.

Mixér

⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži / rotujícím pohonem!

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

⚠ Nebezpečí opaření!

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

Pozor!

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

Práce s mixérem

Obr. 1:

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

Přidání přísad

Obr. 2-8:

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

Po ukončení práce

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

Tip: Vyčistěte mixér nejlépe ihned po použití.

Čištění a ošetřování

Pozor!

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

Čištění základního spotřebiče

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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

Čištění míchací mísy a nástrojů

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

Čištění průběhového krouhače

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

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

Čistění mixéru

Nebezpečí poranění ostrými noži!

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

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

Důležité upozornění

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

Uložení

Nebezpečí poranění!

Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku.

Obr.

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

Pomoc při poruchách

Nebezpečí poranění!

Před odstraňováním poruchy vytáhněte síťovou zástrčku.

Důležité upozornění

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

Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.

Jako první se pokuste odstranit vzniklý problém podle následujících pokynů.

Porucha

Spotřebič se neuvede do provozu.

Odstranění

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

Porucha

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

Odstranění

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

Porucha

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

Odstranění

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



Porucha

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

Odstranění

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

Důležité upozornění

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

Příklady použití

Šlehačka

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



Bílky

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



Piškotové těsto

Základní recept

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

Maximální množství: 2 x základní recept



Třené těsto

Základní recept

- 6 vajec
- 500 g cukru
- 1 špetka soli
- 2 balíčky vanilkového cukru nebo kůra z ½ citrónu
- 500 g másla nebo margarínu (pokojové teploty)
- 1000 g mouky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 250 ml mléka
- Míchací metlou smíchejte vejce, cukr, sůl a vanilkový cukr resp. citrónovou kůru cca 10 sekund na stupni 1.
- Nastavte na stupeň 5 a dále míchejte cca 120 sekund.
- Přidejte máslo a míchejte dále cca 60 sekund na stupni 3.
- Přidejte mouku a prášek do pečiva a míchejte cca 2 minuty na stupni 1.
- Nastavte na stupeň 3 a během 2 minut postupně přidávejte mléko.

Maximální množství: 1 x základní recept

Křehké těsto

Základní recept

- 125 g másla (pokojové teploty)
 - 100-125 g cukru
 - 1 vejce
 - 1 špetka soli
 - trochu citronové kůry nebo vanilkového cukru
 - 250 g mouky
 - příp. prášek do pečiva
 - Všechny přísady zpracujte šlehací metlou cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 2-3 minuty na stupni 6.
- Nad 500 g mouky:
- Přísady míchejte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3-4 minuty na stupni 3.

Maximální množství: 2 x základní recept



Kynuté těsto**Základní recept**

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

Maximální množství: 2 x základní recept

**Těsto na těstoviny****Základní recept**

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

Maximální množství: 1,5 x základní recept

**Chlebové těsto****Základní recept**

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

**Majonéza**

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

Přísady musí mít stejnou teplotu.

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

Majonézu co nejdříve spotřebujte, neskladujte.

**Likvidace**

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

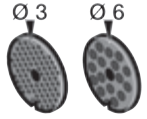
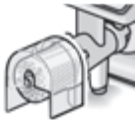
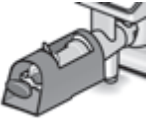
Záruční podmínky

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

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

Změny vyhrazeny.

Zvláštní příslušenství

	MUZ5ZP1 Lis na citrusy	Na lisování pomerančů, citronů a grapefruitů.
	MUZ5CC1 Kráječ kostek	Na krájení ovoce a zeleniny na stejně velké kostky
	MUZ5FW1 Mlýnek na maso	Na mletí čerstvého masa na tatarské bifteky nebo sekanou.
	MUZ45LS1 Sada děrovacích kotoučů, jemný (3 mm), hrubý (6 mm)	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Jemný kotouč na paštiky a pomazánky, hrubý kotouč na klobásy a slaninu.
	MUZ45SV1 Nástavec na výrobu stříkaného pečiva	K mlýnku na maso MUZ5FW1. S kovovou šablonou pro 4 různé tvary pečiva.
	MUZ45RV1 Nástavec na strouhání	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Na strouhání ořechů, mandlí, čokolády a suchých housek.
	MUZ45FV1 Nástavec na pasírování ovoce	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Na lisování bobulového ovoce kromě malin, rajčat a šípků na ovocné pyré. Současně budou např. z rybízu automaticky odstraněny stopky a zrníčka.
	MUZ45PS1 Kotouč na bramborové hranolky	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na krájení syrových brambor na hranolky.
	MUZ45AG1 Kotouč pro asijskou kuchyni	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Krájí ovoce a zeleninu na jemné nudličky pro asijské zeleninové pokrmy.

	MUZ45RS1 Strouhací kotouč, hrubý	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.
	MUZ45KP1 Kotouč na bramboráky	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na strouhání syrových brambor na bramborové růsti a bramboráky, na krájení ovoce a zeleniny na hrubé plátky.
	MUZ5ER2 Nerezová míchačská mísa	V míchačské míse lze zpracovávat až 750 g mouky plus přísady.
	MUZ5KR1 Míchací mísa z umělé hmoty	V míchačské míse lze zpracovávat až 750 g mouky plus přísady.
	MUZ5MX1 Mixérový nástavec z umělé hmoty	Na mixování nápojů, rozmělnění ovoce a zeleniny na pyré, k přípravě majonézy, mletí ovoce a ořechů a drcení ledových kostek.
	MUZ5MM1 Multimixér	Na sekání bylinek, zeleniny, jablek a masa, na krouhání mrkve, ředkviček a sýrů, na strouhání ořechů a chlazené čokolády.

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

Používanie v súlade s určením

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

Neprekračujte maximálne prípustné množstvá (→ „*Príklady použitia*“ pozri stranu 52).

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

Dôležité bezpečnostné upozornenia

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

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom a nebezpečenstvo požiaru!

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

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

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Nebezpečenstvo obarenia!

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

Nebezpečenstvo udusenía!

Nedovoľte deťom hrať sa s obalovým materiálom.

Pozor!

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

⚠ Dôležité!

Spotrebič po každom použití alebo po dlhšom nepoužívaní bezpodmienečne dôkladne vyčistite (→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 50).

⚠ Vysvetlenie symbolov na spotrebiči, resp. príslušenstve

Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na obsluhu.



Pozor! Rotujúce nože.



Pozor! Rotujúce nadstavce.
Nesiahajte do plniaceho otvoru.

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

Obsah

Používanie v súlade s určením.....	43
Dôležité bezpečnostné upozornenia	43
Bezpečnostné systémy.....	45
Prehľad komponentov	46
Pracovné polohy.....	47
Obsluha	47
Čistenie a údržba.....	50
Skladovanie	51
Pomoc pri poruchách.....	51
Príklady použitia	52
Likvidácia.....	53
Záručné podmienky	53
Osobitné príslušenstvo	54

Bezpečnostné systémy**Poistka proti náhodnému zapnutiu**

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

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

Poistka proti opätovnému zapnutiu

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

Poistka proti preťaženiu

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

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

Prehľad komponentov

Vyklopte strany s obrázkami.

Obrázok A:

Základný spotrebič

1 Tlačidlo na odblokovanie

2 Výklopné rameno

Funkcia „Easy Armlift“ na podporu pohybu ramena nahor (pozri „Pracovné polohy“).

3 Otočný spínač

Po vypnutí (poloha **0/off**) prejde spotrebič automaticky do optimálnej polohy na výmenu nastavcov.

0/off = Stop

M = Prepínanie momentov s najvyššími otáčkami, spínač drzte stlačený na požadovanú dobu mixovania.

Stupeň **1-7**, pracovná rýchlosť:

1 = nízke otáčky – pomaly,

7 = vysoké otáčky – rýchlo.

4 Ukazovateľ prevádzky

Počas prevádzky svieti (otočný spínač na **M** alebo **1-7**). Bliká pri chybách ovládania spotrebiča. Pri aktivovaní elektronickej poistky, resp. pri poruche spotrebiča, pozri kapitolu „Pomoc pri poruchách“.

5 Ochranný kryt pohonu

Na odobratie ochranného krytu pohonu zatlačte na zadnú časť a kryt odoberte.

6 Pohon

– **krájača** a

– **lisu na citrusy**

(osobitné príslušenstvo*)

Keď ich nepoužívate, nasadte ochranný kryt pohonu.

7 Pohon nastavcov

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

8 Ochranný kryt pohonu mixéra

9 Pohon mixéra (osobitné príslušenstvo*)

Keď mixér nepoužívate, nasadte ochranný kryt pohonu mixéra.

10 Skladovanie kábla

Kábel skladujte v káblovom priečinku

Misa s príslušenstvom

11 Antikorová misa na miešanie

12 Veko

Nadstavce

13 Miešacie metličky

14 Šľahacia metlička

15 Hnetací hák s deflektorom cesta

16 Taška na príslušenstvo

Na skladovanie nastavcov a strúhacích kotúčov.

Krájač*

17 Posúvač

18 Veko s plniacim hrdlom

19 Strúhacie kotúče

a Obojstranný rezací kotúč – hrybý / tenký

b Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný

c Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný

d Kotúč na jemné strúhanie, hrubý*

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

20 Držiak kotúčov

21 Kryt s vypúšťacím otvorom

Mixér*

22 Nádobu na mixovanie

23 Veko

24 Lievik

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

Pracovné polohy

Obrázok **B**:

Pozor!

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

Upozornenie

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

Nastavenie pracovnej polohy:

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

Poloha	Pohon		MUM54/ 55/56/58..
1			1-7
			1-7
			1-3
2			*
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

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

Obsluha

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

Pozor!

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

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

Dôležité upozornenie

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

Príprava

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



Misa a nadstavce

⚠ Nebezpečenstvo poranenia rotujúcimi nadstavcami

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

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

Výklopným ramenom hýbte až po zastavení nadstavca.

Nepoužívané pohony vždy zakryte ochrannými krytmi.

Pozor!

Misu používajte iba na prácu s týmto spotrebičom.

Miešacia metlička (13)

na miešanie cesta, napr. treného cesta

Šľahacia metlička (14)

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

Hnetací hák (15)

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

Práca s misou a nadstavcami**Obrázok 13:**

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

**Upozornenie:**

Pokiaľ používate hnetací hák, otáčajte deflektorom cesta tak dlho, pokiaľ hnetací hák nezaskočí (**obrázok 13-4b**).

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

**Naše odporúčanie:**

- **Miešacia metlička:**
najskôr miešajte na stupni 1, potom zvolte stupeň 7
- **Šľahacia metlička:**
stupeň 7, zamiešať na stupni 1

– Hnetací hák:

najskôr zamiešať na stupni 1, miesiť na stupni 3

Pridanie ďalších ingrediencií

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Otvorom na plnenie vo veku pridajte ďalšie ingrediencie.

alebo

- Zložte veko.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2.
- Vložte ingrediencie.

**Po práci**

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

**Krájač****⚠ Nebezpečenstvo poranenia**

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

Pozor!

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

Ochrana pred preťažením**Obrázok 14:**

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

Obojstranný rezací kotúč – hrubý / tenký



na rezanie ovocia a zeleniny.
Spracovanie na stupni 5.

Označenie obojstranného rezacieho kotúča:

„1“ pre rezáciu stranu rezania nahrubo

„3“ pre rezáciu stranu rezania natenko

Pozor!

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

Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný



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

Označenie na obojstrannom strúhacom kotúči:

„2“ pre rezáciu stranu rezania nahrubo

„4“ pre rezáciu stranu rezania natenko

Pozor!

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

Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný



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

Pozor!

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

Kotúč na jemné strúhanie, hrubý



Na jemné strúhanie surových zemiakov, napr. na zemiakové placky alebo knedličky
Spracovanie na stupni 7.

Práca s krájačom

Obrázok 6:

■ Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2.



■ Vloženie misy:

Nasadte dopredu naklonenú misu a potom ju položte, otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým nezapadne.

■ Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 3.



■ Pred použitím krájača odoberte ochranný kryt pohonu (**obrázok 6-5a**).

■ Držiak kotúčov pridržiajte na spodnom konci, pritom musia oba špice ukazovať nahor.

■ Na špice držiaka kotúčov opatrne založte požadovaný rezací alebo strúhací kotúč (**obrázok 6-6a**).

V prípade obojstranných kotúčov dbajte na to, aby požadovaná strana smerovala nahor.

■ Držiak kotúčov uchopte za horný koniec a nasadte do krytu (**obrázok 6-6b**).

■ Nasadte veko (dbajte na značku) a točte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.

■ Krájač nastavte na pohon tak, ako je vyobrazené na **obrázku 6-8**, a točte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.

■ Otočný spínač nastavte na odporúčaný stupeň.

■ Potraviny na spracovanie vložte do plniaceho hrdla a zasuňte posúvačom.

Pozor!

Zabráňte upchatiu vypúšťacieho otvoru potravinami.

Tip: Pre rovnomerné výsledky krájania postupne spracováajte natenko nakrájané potraviny.

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

Po práci

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Pootočte krájač proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Pootočte veko proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Odoberte držiak kotúčov s kotúčom. Nato zatlačte zdola prstom proti hnaciemu hriadeľu (**obrázok 11**).
- Vyčistite diely.

Mixér

⚠ Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi / rotujúcim pohonom!

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

⚠ Nebezpečenstvo obarenia!

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

Pozor!

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

Práca s mixérom

Obrázok 11:

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 4.
- Zložte ochranný kryt pohonu mixéra.
- Nasadte nádobu na mixovanie (značka na držadle nádoby na mixovanie musí byť zarovnaná so značkou na základnom spotrebiči) a otočte ju nadoraz proti smeru pohybu hodinových ručičiek.
- Vložte ingrediencie.
Maximálne množstvo tekutín = 1,25 l;
maximálne množstvo peniacich alebo horúcich tekutín = 0,5 l;
optimálne množstvo,
pevné = 50 až 100 g;
- Nasadte veko a zatočte ho proti smeru hodinových ručičiek až nadoraz do držadla mixéra. Veko musí zapadnúť.



- Nastavte otočný spínač na požadované nastavenie.

Plnenie ďalších ingrediencií

Obrázok 11-8:

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

Po práci

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

Tip: Odporúčame vám vyčistiť mixér okamžite po použití.

Čistenie a údržba

Pozor!

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

Čistenie základného spotrebiča

⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Základný spotrebič nikdy neponárajte do vody ani ho nedržte pod tečúcou vodou. Nepoužívajte parný čistič.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Základný spotrebič a ochranný kryt pohonu utrite navlhko. V prípade potreby použite trochu umývacieho prostriedku.
- Nakoniec spotrebič utrite dosucha.

Čistenie misy a nadstavcov

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

Čistenie krájača

Všetky časti krájača sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

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

Čistenie mixéra

⚠ Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi!

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

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

Dôležité upozornenie

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

Skladovanie

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Ak spotrebič nepoužívate, vytiahnite sieťovú zástrčku.

Obrázok 1:

- Nadstavce a strúhacie kotúče skladujte v taške na príslušenstvo.
- Tašku na príslušenstvo skladujte v mise.
- Na skladovanie v originálnom balení pozri **obrázok 1**.

Pomoc pri poruchách

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Pred odstraňovaním poruchy vytiahnite sieťovú zástrčku.

Dôležité upozornenia

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

Výklopné rameno musí byť v každej pracovnej polohe zaaretované.

Najskôr vyskúšajte problém odstrániť pomocou nasledujúcich pokynov.

Porucha

Spotrebič nezačne pracovať.

Odstránenie

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

Porucha

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

Odstránenie

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

Porucha

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

Odstránenie

- Otočný spínač nastavte na **0/off**.
- Výklopné rameno umiestnite do polohy **1**.
- Spotrebič zapnite (stupeň 1).
- Spotrebič opäť vypnite.

Nadvávca zostáva stáť v polohe výmeny nadvávca.

Porucha

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

Odstránenie

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



Dôležité upozornenie

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

Príklady použitia

Šľahačka

– 100-600 g

- Smotanu spracovávalte šľahacou metličkou 1½ až 4 minúty na stupni 7 v závislosti od množstva a vlastností smotany.



Bielky

– 1 až 8 vaječných bielkov

- Vaječný bielok spracovávalte šľahacou metličkou 4 až 6 minút na stupni 7.



Píškótové cesto

Základný recept

- 2 vajcia
- 2-3 PL horúcej vody
- 100 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 70 g múky
- 70 g škrobovej múčky
- príp. prášok do pečiva
- Ingrediencie (okrem múky a škrobovej múčky) šľahajte šľahacou metličkou asi 4-6 minút na stupni 7, pokiaľ nevznikne pena.
- Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a lyžičkou zamiešajte preosiatu múku a škrobovú múčku počas cca ½ až 1 minúty.



Maximálne množstvo: 2x základný recept

Trené cesto:

Základný recept

- 6 vajec
- 500 g cukru
- 1 štipka soli
- 2 balíčky vanilkového cukru alebo kôra z ½ citróna
- 500 g masla alebo margarínu (izbová teplota)
- 1000 g múky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 250 ml mlieka



- Pomocou miešacej metličky miešajte vajcia, cukor, soľ a vanilkový cukor, príp. citrónovú kôru cca 10 sekúnd na stupni 1.
- Nastavte na stupeň 5 a spracovávalte cca 120 sekúnd.
- Pridajte maslo a spracovávalte cca 60 sekúnd na stupni 3.
- Pridajte múku a prášok do pečiva a spracovávalte cca 2 minúty na stupni 1.
- Nastavte na stupeň 3 a počas 2 minút postupne prilievajte mlieko.

Maximálne množstvo: 1x základný recept

Krehké cesto

Základný recept

- 125 g masla
- 100-125 g cukru
- 1 vajce
- 1 štipka soli
- trocha citrónovej kôry alebo vanilkový cukor
- 250 g múky
- príp. prášok do pečiva
- Všetky ingrediencie šľahajte šľahacou metličkou asi ½ minúty na stupni 1, potom cca 2-3 minúty na stupni 6.

Od 500 g múky:

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

Maximálne množstvo: 2x základný recept

Kysnuté cesto

Základný recept

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

Maximálne množstvo: 2x základný recept



Rezancové cesto**Základný recept**

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

Maximálne množstvo: 1,5x základný recept

Chlebové cesto**Základný recept**

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

Majonéza

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

Ingrediencie musia mať rovnakú teplotu.

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

Majonézu rýchlo skonzumujte, neskladujte ju.

**Likvidácia**

Obal zlikvidujte ekologicky.

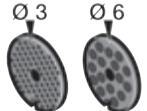
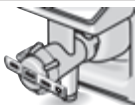
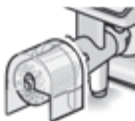
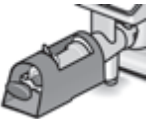
Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení. O aktuálnom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

Záručné podmienky

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

Zmeny vyhradené.

Osobitné príslušenstvo

	MUZ5ZP1 Lis na citrusy	Na vytlačanie pomarančov, citrónov a grapefruitov.
	MUZ5CC1 Krájač na kocky	Na krájanie ovocia a zeleniny na rovnako veľké kocky.
	MUZ5FW1 Mlynček na mäso	Na mletie čerstvého mäsa na tatárske bifteky alebo na sekanú.
	MUZ4LS1 Súprava dierkovaných kotúčov jemné (3 mm), hrubé (6 mm)	Pre mlynček na mäso MUZ5FW1. Jemné na paštéty a pomazánky, hrubé na údeniny a slaninu.
	MUZ45SV1 Nadstavec na výrobu striekaného pečiva	Pre mlynček na mäso MUZ5FW1. S kovovou šablónou na 4 rôzne tvary pečiva.
	MUZ45RV1 Nadstavec na jemné strúhanie	Pre mlynček na mäso MUZ5FW1. Na jemné strúhanie orechov, mandlí, čokolády a suchých rožkov.
	MUZ45FV1 Nadstavec na lisovanie ovocia	Pre mlynček na mäso MUZ5FW1. Na lisovanie bobuľového ovocia (okrem malín, paradajok a šípok) na pyr. Zároveň sa ríbezle automaticky zbavujú zrníčok a šupiek.
	MUZ45PS1 Kotúč na zemiakové hranolčeky	Pre krájač MUZ5DS1. Na krájanie surových zemiakov na hranolčeky.
	MUZ45AG1 Kotúč na ázijskú zeleninu	Pre krájač MUZ5DS1. Krája ovocie a zeleninu na tenké prúžky, vhodné do ázijských zeleninových pokrmov.

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

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

Namenska uporaba

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

Ne presegajte dovoljenih maksimalnih količin (→ »Primeri uporabe« glejte stran 65).

Aparat je primeren za mešanje, gnetenje in stepanje živil. Aparat se ne sme uporabljati za obdelavo drugih snovi oz. predmetov. Z dodatnim priborom, ki ga dovoljuje proizvajalec, so možni dodatni načini uporabe. Aparat uporabljajte samo z dovoljenimi originalnimi deli in priborom. Nikoli ne uporabljajte pribora za druge aparate.

Aparat uporabljajte le v notranjih prostorih, na sobni temperaturi in do nadmorske višine 2000 m.

Pomembni varnostni napotki

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

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

Nevarnost električnega udara in požara!

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

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

Nevarnost poškodb!

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

Nevarnost oparin!

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

Nevarnost zadušitve!

Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

Pozor!

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

Pomembno!

Aparat po vsaki uporabi, in če ga dalj časa niste uporabljali, obvezno temeljito očistite (→ »Čiščenje in nega« *glejte stran 63*).

Razlaga simbolov na aparatu oz. priboru



Upoštevajte napotke v Navodilu za uporabo.



Previdno! Vrteča rezila.



Previdno! Vrteča orodja.
Ne posegajte v polnilno odprtino.

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

Vsebina

Namenska uporaba	56
Pomembni varnostni napotki	56
Varnostni sistemi	58
Kratek pregled	59
Delovni položaji	60
Rokovanje.....	60
Čiščenje in nega	63
Hramba.....	64
Pomoč pri motnjah.....	64
Primeri uporabe.....	65
Odlaganje odpadkov.....	66
Garancijski pogoji	66
Poseben pribor	67

Varnostni sistemi

Vklopna zaščita

Glejte tabelo »Delovni položaji«.

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

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

Varovalo pred ponovnim vklopom

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

Zaščita pred preobremenitvijo

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

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

Aparat ne potrebuje vzdrževanja.

Kratek pregled

Prosimo, razgrnite strani s slikami.

Slika A:

Osnovni aparat

1 Tipka za sprostitvev

2 Zasučna ročica

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

3 Vrtljivo stikalo

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

0/off = stop

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

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

1 = nizko število vrtljajev – počasi,

7 = visoko število vrtljajev – hitro.

4 Prikaz obratovanja

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

5 Zaščitni pokrov pogona

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

6 Pogon za

– **pretočni sekljalnik** in

– **ožemalnik agrumov**

(poseben pribor*)

Ko pogona ne uporabljate, nanj namestite zaščitni pokrov.

7 Pogon za orodje

(metlica za mešanje, metlica

za stepanje, gnetilni kavelj) in

mesoreznica (poseben pribor*)

8 Zaščitni pokrov pogona mešalnika

9 Pogon za mešalnik (poseben pribor*)

Ko ga ne uporabljate, nanj namestite zaščitni pokrov pogona.

10 Shranjevanje kabla

kabel pospravite v predal za kabel

Posoda s priborom

11 Posoda za mešanje iz nerjavečega jekla

12 Pokrov

Orodje

13 Metlica za mešanje

14 Metlica za stepanje

15 Gnetilni kavelj z odvajalnikom testa

16 Torbica za pribor

Za hrambo orodja in plošč za sekljanje.

Pretočni sekljalnik*

17 Tlačilnik

18 Pokrov s polnilno odprtino

19 Plošče za sekljanje

a Dvostranska plošča za rezanje – debelo / tanko

b Dvostranska plošča za strganje – grobo / fino

c Plošča za ribanje – srednje fino

d Plošča za grobo ribanje* –

Za ribanje surovega krompirja, npr. za krompirjeve polpete ali cmoke

20 Nosilec plošč

21 Ohišje z izpustno odprtino

Mešalnik*

22 Lonček za mešanje

23 Pokrov

24 Lijak

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

Delovni položaji

Slika B:

Pozor!

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

Napotek

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

Nastavitev delovnega položaja:

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

Položaj	Pogon	MUM54/ 55/56/58..	
1			1-7
			1-7
			1-3
2		*	-
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

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

Rokovanje

⚠ Nevarnost poškodb!

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

Pozor!

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

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

Pomembna napotek

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

Priprava

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



Posoda in orodje

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vrtečih orodij

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

Zasučno ročico premaknite šele, ko orodje povsem miruje.

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

Pozor!

Posodo uporabljajte le za delo s tem aparatom.

Metlica za mešanje (13)

za mešanje testa,
npr. umešanega testa

Metlica za stepanje (14)

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

Gnetilni kavelj (15)

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

Delo s posodo in orodjem**Slika 3:**

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

Napotek:

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

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

Naše priporočilo:

- **Metlica za mešanje:**
sestavine najprej umešajte na stopnji 1, nato preklopite na stopnjo 7
- **Metlica za stepanje:**
stopnja 7, sestavine primešajte na stopnji 1
- **Gnetilni kavelj:**
sestavine najprej umešajte na stopnji 1, nato gnetite na stopnji 3

**Dodajanje sestavin**

- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom.
- Sestavine dodajte skozi polnilno odprtino na pokrovu.

ali

- snemite pokrov.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 2.
- Napolnite sestavine.

**Po končanem delu**

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

**Pretočni sekljalnik****⚠ Nevarnost poškodb**

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

Kolute za sekljanje vedno prijemajte le ob robu!

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

Ne posegajte v polnilno odprtino.

Pozor!

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

Zaščita pred preobremenitvijo**Slika 4:**

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

Dvostranska plošča za rezanje – debelo / tanko



za rezanje sadja in zelenjave.

Obdelava na stopnji 5.

Oznaka na dvostranski plošči za rezanje:

»1« za debelo rezanje

»3« za tanko rezanje

Pozor!

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

Dvostranska plošča za strganje – grobo / fino



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

Obdelava na stopnji 3 ali 4.

Oznaka na dvostranski plošči za strganje:

»2« za grobo strganje

»4« za fino strganje

Pozor!

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

Plošča za ribanje – srednje fino



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

Obdelava na stopnji 7.

Pozor!

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

Plošča za grobo ribanje



Za ribanje surovega krompirja, npr. za krompirjeve polpete ali cmoke
Obdelava na stopnji 7.

Delo s pretočnim sekljalnikom Slika 6:

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



- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 3.
- Snemite zaščitni pokrov s pogona pretočnega sekljalnika (slika 6-5a).
- Nosilec plošče držite na spodnjem koncu, pri tem morata obe konici kazati navzgor.
- Želena ploščo za rezanje ali strganje previdno položite na konice nosilca plošče (slika 6-6a).
Pri dvostranskih ploščah pazite, da je zelena stran obrnjena navzgor.
- Nosilec plošče primite za zgornji konec in ga vstavite v ohišje (slika 6-6b).
- Namestite pokrov (upoštevajte oznako) in ga v smeri urnega kazalca zasukajte do konca.
- Pretočni sekljalnik namestite na pogon, kot je prikazano na sliki 6-8, in ga v smeri urnega kazalca zasukajte do konca.
- Vrtljivo stikalo postavite na priporočeno stopnjo.
- Živila, ki jih želite razrezati, vložite v polnilno odprtino in jih potiskajte s tlačilnikom.



Pozor!

Preprečite nabiranje razrezanih živil v izpustni odprtini.

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

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

Po končanem delu

- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom.
- Pretočni sekljalnik zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
- Pokrov zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
- Odstranite nosilec plošče in ploščo.
V ta namen s prstom od spodaj pritisnite na pogonsko gred (slika 6-9).
- Očistite dele.

Mešalnik

⚠ Nevarnost poškodb zaradi ostrih rezil / vrtečega pogona!

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

⚠ Nevarnost oparin!

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

Pozor!

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

Delo z mešalnikom

Slika 1:

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

Dodajte sestavine

Slika 2-8:

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

Po končanem delu

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

Nasvet: mešalnik očistite takoj po uporabi.

Čiščenje in nega

Pozor!

Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev. Slednja lahko poškodujejo površine.

Čiščenje osnovnega aparata

⚠ Nevarnost električnega udara!

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

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

Čiščenje posode in orodja

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

Čiščenje pretočnega sekljalnika

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

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

Čiščenje mešalnika

⚠ Nevarnost poškodb zaradi ostrih rezil!

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

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

Pomembna napotek

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

Hramba

⚠ Nevarnost poškodb!

Ko aparata ne uporabljate, omrežni vtič izvlecite iz vtičnice.

Slika 13:

- Orodja in plošče za sekljanje pospravite v torbico za pribor.
- Torbico s priborom hranite v posodi.
- Glede hrambe v originalnem kartonu glejte **sliko 14**.

Pomoč pri motnjah

⚠ Nevarnost poškodb!

Pred odpravo motnje omrežni vtič izvlecite iz vtičnice.

Pomembna napotek

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

Zasučna ročica mora biti v vsakem delovnem položaju zaskočena.

Najprej poskusite odpraviti težavo s pomočjo naslednjih napotkov.

Motnja

Aparat ne zažene.

Pomoč

- Preverite oskrbo z električnim tokom.
- Preverite omrežni vtič.

- Preglejte zasučno ročico.

Ali je v pravilnem položaju? Ali je zaskočena?

- Mešalnik oz. posodo privijte do konca v delovni položaj.
- Namestite pokrov mešalnika in ga zasukajte do konca.
- Na pogone, ki niso v uporabi, namestite zaščitne pokrove.
- Aktivno je varovalo pred ponovnim vklopom. Aparat vklopite v položaj **0/off** in nato nazaj na zeleno stopnjo.

Motnja

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

Pomoč

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

Motnja

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

Pomoč

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



Orodje obstane v položaju za menjavo orodja.

Motnja

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

Pomoč

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

Pomembna napotek

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

Primeri uporabe

Smetana

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



Beljak

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



Biskvitno testo

Osnovni recept

- 2 jajci
- 2-3 JŽ vroče vode
- 100 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 70 g moke
- 70 g škroba
- po potrebi pecilni prašek
- Sestavine (razen moke in škroba) penasto stepajte z metlico za stepanje pribl. 4-6 minut na stopnji 7.
- Vrtljivo stikalo obrnite na stopnjo 1 in pribl. ½ do 1 minuto po žlicah umešajte presejano moko in škrob.



Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Umešano testo

Osnovni recept

- 6 jajc
- 500 g sladkorja
- 1 ščepec soli
- 2 zavitka vaniljevega sladkorja ali lupinica ½ limone
- 500 g masla ali margarine (sobna temperatura)
- 1000 g moke
- 1 zavitek pecilnega praška
- 250 ml mleka
- Jajca, sladkor, sol in vaniljev sladkor oz. limonino lupinico z metlico mešajte pribl. 10 sekund na stopnji 1.
- Preklopite na stopnjo 5 in mešajte še pribl. 120 sekund.



- Dodajte maslo in mešajte še pribl. 60 sekund na stopnji 3.
- Dodajte moko in pecilni prašek in mešajte pribl. 2 minuti na stopnji 1.
- Preklopite na stopnjo 3 in v naslednjih 2 minutah postopoma dodajte mleko.

Maksimalna količina: 1 x osnovni recept

Krhko testo

Osnovni recept

- 125 g masla (sobna temperatura)
- 100-125 g sladkorja
- 1 jajce
- 1 ščepec soli
- nekaj limonine lupinice ali vaniljevega sladkorja
- 250 g moke
- po potrebi pecilni prašek
- Vse sestavine z metlico mešajte pribl. ½ minute na stopnji 1, nato pribl. 2-3 minute na stopnji 6.

Nad 500 g moke:

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

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Kvašeno testo

Osnovni recept

- 500 g moke
- 1 jajce
- 80 g maščobe (sobna temperatura)
- 80 g sladkorja
- 200-250 ml mlačnega mleka
- 25 g svežega ali 1 zavitek suhega kvasa
- lupinica ½ limone
- 1 ščepec soli
- Vse sestavine z gnetilnim kavljem gnetite pribl. ½ minute na stopnji 1, nato pribl. 3-6 minut na stopnji 3.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept



Testo za testenine

Osnovni recept

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

Maksimalna količina: 1,5 x osnovni recept



Krušno testo

Osnovni recept

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



Majoneza

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



Sestavine morajo imeti enako temperaturo.

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

Majoneze ne smete dolgo hraniti, temveč jo hitro porabite.

Odlaganje odpadkov



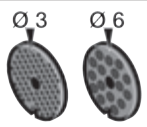
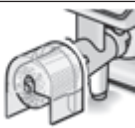
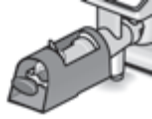
Embalažo odstranite na okolju prijazen način. Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji. Pri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

Garancijski pogoji

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

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Poseben pribor

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

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

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

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u privatnim kućanstvima te unutar kuće. Aparat koristite samo toliko vremena koliko je to uobičajeno, i samo za preradu već uobičajenih količina u domaćinstvu. Maksimalna dopuštena količina ne smije biti prekoračena

(→ »Primjeri primjene« vidi stranicu 78).

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

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

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

Važne sigurnosne napomene

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

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

⚠ Opasnost od strujnog udara i od požara!

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

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

Opasnost od ozljede!

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

Opasnost od ozljeda parom!

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

Opasnost od gušenja!

Djeca nikada ne dopustite igranje s ambalažnim materijalom.

Pažnja!

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

⚠ Važno!

Aparat obavezno temeljito očistite nakon svakog korištenja ili nakon duljeg nekorištenja (➔ »Čišćenje i njega« vidi stranicu 76).

⚠ Pojašnjenja simbola na uređaju odn. priboru

Slijedite naputke iz uputa za porabu.



Oprez! Rotirajući noževi.



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

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

Sadržaj

Namjenska uporaba	69
Važne sigurnosne napomene	69
Sigurnosni sustavi	71
Na jedan pogled	72
Radni položaji	73
Posluživanje	73
Čišćenje i njega	76
Skladištenje	77
Pomoć u slučaju smetnji	77
Primjeri primjene	78
Zbrinjavanje	79
Uvjeti garancije	79
Poseban pribor	80

Sigurnosni sustavi**Osigurač kod uključivanja**

Vidi tablicu »Radni položaji«.

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

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

Osigurač od ponovnog uključivanja

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

Osigurač od preopterećenja

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

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

Uređaj ne zahtjeva održavanje.

Na jedan pogled

Molimo izvucite stranice za slikama.

Slika A:

Osnovni uređaj

1 Tipka za otključavanje

2 Zakretna ručka

»Easy Armlift«-funkcija za podupiranje kretanja ručke prema gore (vidi »Radni položaji«).

3 Okretna sklopka

Nakon isključivanja (položaj **0/off**) uređaj automatski prelazi u optimalni položaj za zamjenu alata.

0/off = Stop

M = Sklop za kratkotrajno s najvišim brojem okretaja, držite sklopku za miksanje tijekom željenog vremena miksanja.

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

1 = niski broj okretaja – sporo,

7 = visoki broj okretaja – brzo.

4 Indikator rada uređaja

Svijetli tijekom rada (okretna sklopka na **M** ili **1-7**). Treperi kod grešaka u posluživanju uređaja, kod aktiviranje elektronskog osigurača odn. kod kvara uređaja, vidi poglavlje »Pomoć u slučaju smetnji«.

5 Zaštitni poklopac pogona

Za skidanje zaštitnog poklopca pogona pritisnite na stražnji dio i skinite poklopac.

6 Pogon za

– prolazni sjekač i

– citrus sokovnik (posebni pribor*).

Postavite zaštitni poklopac pogona kada uređaj nije u uporabi.

7 Pogon za alate

(metlica za miješanje, metlica za tučenje vrhnje, kuka za gnječiti) i **mlin za meso** (poseban pribor*)

8 Zaštitni poklopac pogona miksera

9 Pogon miksera (posebni pribor*)

Kod nekorištenja stavite zaštitni poklopac pogona miksera.

10 Spremanje kabela

Kabel spremite u pretinac za kabel

Posuda s priborom

11 Posuda za miješanje od nehrđajućeg čelika

12 Poklopac

Alati

13 Metlica za miješanje

14 Metlica za tući vrhnje

15 Kuka za gnječiti s mehanizmom za otklanjanje tijesta

16 Torba za pribor

Za spremanje alata i diskova za usitnjavanje.

Sjeckalica za hranu*

17 Nabijač

18 Poklopac s otvorom za punjenje

19 Diskovi za usitnjavanje

a Okretni disk za rezanje – debelo / tanko

b Okretni disk za ribanje – grubo / sitno

c Disk za ribanje – srednje sitno

d Disk za grubo ribanje* –

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

20 Nosač diskova

21 Kućište s izlaznim otvorom

Mikser*

22 Posuda za miješanje

23 Poklopac

24 Lijevak

* Ako dodatna oprema nije uključena u isporuku, možete je kupiti u trgovini ili kod službe za korisnike.

Radni položaji

Slika 1:

Pozor!

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

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

Napomena

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

Podešavanje radnog položaja:

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

Položaj	Pogon za	MUM54/ 55/56/58..
1		 1-7
		 1-7
		 1-3
2		* –
3		 3-7
		 3-5
4		 5-7
		 5-7

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

Posluživanje

⚠ Opasnost od ozljede!

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

Pozor!

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

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

Važna napomena

U ovoj uputi za uporabu se nalazi jedna naljepnica s orijentacijskim vrijednostima za radnu brzinu uređaja kod korištenja alata odn. dodatnog pribora. Preporučujemo da tu naljepnicu zalijepite na uređaj (Slika 2).

Priprema

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



Zdjela i alati

⚠ Opasnost od ozljeda od rotirajućih alata

Tijekom rada nikada ne dodirujte unutrašnjost posude. Radite samo sa stavljenim poklopcem (12)!
Alate mijenjajte samo nakon što se stroj zaustavi - nakon isključivanja pogon kratko radi dalje i zaustavi se u poziciji za zamjenu alata. Zakretnu ručku pomičite tek nakon što se alat zaustavio.
Pogone koje ne koristite uvijek prekrijte zaštitnim poklopcima pogona.

Pozor!

Zdjelu koristite samo za rad s ovim uređajem.

Metlica za miješanje (13)

za miješanje tijesta, npr. miješano tijesto



Metlica za tući šlag (14)

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



Kuka za gnječiti (15)

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



Rad sa zdjelom i s alatima

Slika

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



Napomena:

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

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



Naša preporuka:

- **Metlica za miješanje:**
prvo zamijesite na stupnju 1, onda odaberite stupnja 7
- **Metlica za tući vrhnje:**
Stupanj 7, umiješati na stupnju 1
- **Kuka za gnječiti:**
prvo umiješati na stupnju 1, mijesiti na stupnju 3

Dodavanje sastojaka

- Uređaj isključite na okretnoj sklopki.
- Dodajte sastojke kroz otvor na poklopcu, koji služi za dopunu.

ili

- Skinite poklopac.
- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 2.
- Punjenje sastojaka.



Nakon rada

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



Sjeckalica za hranu

Opasnost od ozljede

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

Pozor!

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

Zaštita od preopterećenja

Slika

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

Okretni disk za rezanje – debelo / tanko



za rezanje voća i povrća.

Prerada na stupnju 5.

Oznaka na okretnom disku za rezanje:

»1« za debelu stranu za rezanje

»3« za tanku stranu za rezanje

Pozor!

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

Okretni disk za ribanje – grubo / sitno



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

Prerada na stupnju 3 ili 4.

Oznaka na okretnom disku za ribanje:

»2« za grubu stranu za ribanje

»4« za finu stranu za ribanje

Pozor!

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

Disk za ribanje – srednje sitno



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

Prerada na stupnju 7.

Pozor!

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

Disk za grubo ribanje



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

Prerada na stupnju 7.

Rad sa sjeckalicom za hranu

Slika 6:

- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 2.
- Stavljajte zdjele: Nastavite prema naprijed nagnutu zdjelu i onda ostavite, okrenite suprotno kazaljki na satu dok se ne zaglavi.



- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 3.
- Skinite poklopac za zaštitu pogona sa pogona sjeckalice za hranu (Slika 6-5a).
- Nosač diska primite na donjem kraju, pri tome oba izdanka moraju pokazivati prema gore.
- Željeni disk za rezanje ili ribanje položite oprezno na izdanke nosača diskova (Slika 6-6a).
- Kod okretnih diskova pripazite da željena strana pokazuje prema gore.
- Nosač diskova primite na gornjem kraju i umetnite u kućište (Slika 6-6b).
- Stavite poklopac (pripazite na oznaku) i okrećite do kraja u smjeru kazaljke na satu.
- Stavite sjeckalicu za hranu kao što je prikazano na slici 6-8 na pogon i do kraja zakrenite u smjeru kazaljke na satu.
- Okretnu sklopku stavite na preporučeni stupanj.
- Namirnice za preradu stavite u otvor za punjenje i pritisnite nabijačem.



Pozor!

Izbjegavajte gomilanje rezanih namirnica na izlaznom otvoru.

Savjet: Za ravnomjerne rezultate rezanje namirnice prerađujte u snopovima.

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

Nakon rada

- Uređaj isključite na okretnoj sklopki.
- Okrenite sjeckalicu za hranu u smjeru kazaljke na satu i skinite.
- Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu i skinite.
- Skinite nosač diskova s diskom. Za to pritisnite prstom odozdo na pogonsku osovinu (Slika 6).
- Očistite dijelove.

Mikser

⚠ Opasnost od ozljeda od oštih noževa / rotacijskog pogona!

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

⚠ Opasnost od ozljeda parom!

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

Pozor!

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

Rad s mikserom

Slika 1:

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



Dodavanje sastojaka

Slika 1-8:

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

Nakon rada

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

Savjet: Najbolje da mikser očistite odmah nakon uporabe.

Čišćenje i njega

Pozor!

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

Čišćenje osnovnog uređaja

⚠ Opasnost od strujnog udara!

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

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

Čišćenje zdjele i alata

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

Čišćenje sjeckalice za hranu

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

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

Čišćenje miksera

⚠ Opasnost od ozljede zbog oštih noževa!

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

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

Važna napomena

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

Skladištenje

⚠ Opasnost od ozljede!

Ako uređaj ne koristite, izvucite mrežni utikač.

Slika 13:

- Alate i diskove za usitnjavanje čuvajte u torbi pribora.
- Torbu pribora čuvajte u zdjeli.
- Za skladištenje u originalnoj ambalaži vidi sliku 14.

Pomoć u slučaju smetnji

⚠ Opasnost od ozljede!

Prije uklanjanja kvara, izvucite mrežni utikač.

Važna napomena

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

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

Kao prvo pokušajte ukloniti nastali problem uz pomoć slijedećih napomena.

Smetnja

Uređaj se ne pokreće.

Pomoć

- Provjerite opskrbu strujom.
- Provjerite mrežni utikač.
- Provjerite zakretnu ručku.
Ispravan položaj? Uglavljena?
- Mikser odn. zdjelu zavrните do kraja.
- Stavite poklopac miksera i zavrните do kraja.
- Montirajte zaštitni poklopac pogona na ne korištenim pogonima.

- Osigurač od ponovnog uključivanja je aktivan. Stavite uređaj na **0/off** i onda ga vratite natrag na željeni stupanj.

Smetnja

Uređaj se isključuje tijekom uporabe.

Osigurač protiv preopterećenja je aktiviran. Prerađivano je suviše namirnica istovremeno.

Pomoć

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

Smetnja

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

Pomoć

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

Alat ostane stajati u položaju za zamjenu alata.

Smetnja

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

Pomoć

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

Važna napomena

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



Primjeri primjene

Tučeno vrhnje

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



Bjelanjak

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



Biskvit tijesto

Osnovni recept

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



Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Miješano tijesto

Osnovni recept

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



- Dodajte maslac i obrađujte oko 60 sekundi na stupnju 3.
- Dodajte brašna i praška za pecivo i obrađujte oko 2 minute na stupnju 1.
- Stavite na stupanj 3 i unutar 2 minute postupno dodajte mlijeko.

Maksimalna količina: 1 x osnovni recept

Prhko tijesto

Osnovni recept

- 125 g maslaca (sobna temperatura)
- 100-125 g šećera
- 1 jaje
- 1 vrh noža soli
- nešto kore od limuna ili vanili šećera
- 250 g brašna
- eventualno prašak za pecivo
- Sve sastojke miješajte oko ½ minute na razini 1, a zatim oko 2-3 minute na razini 6 pomoću metlice za miješanje.

Od 500 g brašna:

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

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Dizano tijesto

Osnovni recept

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

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept



Tijesto za tjesteninu

Osnovni recept

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

Maksimalna količina: 1,5 x osnovni recept



Tijesto za kruh

Osnovni recept

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



Majoneza

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



Sastojci moraju imati istu temperaturu.

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

Majonezu brzo potrošite, nemojte je spremiti.

Zbrinjavanje



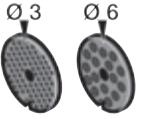
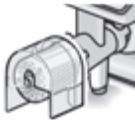
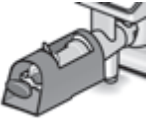
Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo. Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj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

Uvjeti garancije

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

Pridržavamo pravo na izmjene.

Poseban pribor

	MUZ5ZP1 Citrus sokovnik	Za cijedenje naranči, limuna i grejpfruta.
	MUZ5CC1 Rezalo kockica	Za rezanje voća i povrća na ravnomjerno velike kockice
	MUZ5FW1 Mlin za meso	Za sjeckanje svježeg mesa za tartar ili mesne štruce.
	MUZ4LS1 Komplet rupičastih diskova sitno (3 mm), grubo (6 mm)	Za mlin za meso MUZ5FW1. Sitno za paštete i namaze, grubo za kobasice i slaninu.
	MUZ45SV1 Nastavak za štrcane kekse	Za mlin za meso MUZ5FW1. Sa metalnim predloškom za 4 različite oblike peciva.
	MUZ45RV1 Nastavak za ribanje	Za mlin za meso MUZ5FW1. Za ribanje oraha, badema, čokolade i suhog peciva.
	MUZ45FV1 Nastavak za sokovnik	Za mlin za meso MUZ5FW1. Za prešanje bobica osim malina, rajčica i šipka u kašu. Istovremeno se npr. ribiz automatski čisti od peteljki i koštica.
	MUZ45PS1 Disk za pomfrit	Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1. Za rezanje sirovog krumpira za pomfrit.
	MUZ45AG1 Disk za azijsko povrće	Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1. Reže voće i povrće na tanke trake za azijska jela od povrća.

	MUZ45RS1 Disk za grubo ribanje	Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1. Za ribanje sirovog krumpira, npr. za krumpirov popečak ili knedle.
	MUZ45KP1 Disk za krumpirov popečak	Za sjeckalicu za hranu MUZ5DS1. Za ribanje sirovog krumpira za krumpirov popečak, za rezanje voća i povrća na debele ploške.
	MUZ5ER2 Posuda za miješanje od nehrđajućeg čelika	U zdjeli se može obraditi do 750 g brašna plus sastojci.
	MUZ5KR1 Plastična zdjela za miješanje	U zdjeli se može obraditi do 750 g brašna plus sastojci.
	MUZ5MX1 Plastični nastavak za mikser	Za miješanje pića, za piriranje voća i povrća, za pripremu majoneze, za usitnjavanje voća i oraha, za drobljenje kockica leda.
	MUZ5MM1 Multimikser	Za sjeckanje bilja, povrća, jabuka i mesa, za ribanje mrkve, rotkvice i sira, za ribanje oraha i ohlađene čokolade.

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

Namensko korišćenje

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

Dozvoljena maksimalna količina se ne sme prekoračiti (→ „*Primeri primene*“ vidi stranu 91).

Uređaj je namenjen za mešanje, mešenje i mućenje namirnica.

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

Nipošto nemojte koristiti dodatni pribor za druge uređaje.

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

Važne napomene za bezbednost

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

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

Opasnost od strujnog udara i požara!

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

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

Opasnost od povrede!

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

Opasnost od opekotina vrućom vodom!

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

Opasnost od gušenja!

Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa ambalažnim materijalom.

Pažnja!

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

Važno!

Posle svake upotrebe ili dužeg perioda nekorišćenja obavezno temeljno očistite uređaj (→ „Čišćenje i nega“ vidi stranu 89).

Objašnjenje simbola na uređaju, odnosno dodatnoj opremi



Pratite uputstva iz uputstva za upotrebu.



Opres! Rotirajući noževi.



Opres! Rotirajući alat.

Ne stavljajte ruke u otvor za dopunjavanje.

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

Sadržaj

Namensko korišćenje	82
Važne napomene za bezbednost	82
Sigurnosni sistemi	84
Pregled	85
Radni položaji	85
Rukovanje.....	86
Čišćenje i nega	89
Čuvanje	90
Pomoć u slučaju smetnji.....	90
Primeri primene	91
Odlaganje na otpad	92
Uslovi garancije	92
Specijalan pribor	93

Sigurnosni sistemi

Zaštita od uključivanja

Pogledajte tabelu „Radni položaji“.

Uređaj se može uključiti samo u položaju 1 i 3:

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

Zaštita od ponovnog uključivanja

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

Zaštita od preopterećenja

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

O načinu postupanja u slučaju aktiviranja sigurnosnog sistema, pogledajte „Pomoć u slučaju smetnji“. Ovaj uređaj ne zahteva održavanje.

Pregled

Otvorite stranice sa slikama.

Slika A:

Osnovni uređaj

1 Taster za otpuštanje

2 Zakretna ručica

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

3 Obrtni prekidač

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

0/off = Zaustavljanje

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

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

1 = niži broj obrtaja – sporo,

7 = viši broj obrtaja – brzo.

4 Prikaz rada

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

5 Zaštitni poklopac pogona

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

6 Pogon za

– protočnu seckalicu i

– cediljku za agrume

(specijalan pribor*).

Kada se ne koristi, postaviti zaštitni poklopac za pogon.

7 Pogon za pribore

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

i **mlin za meso** (specijalni pribor*)

8 Zaštitni poklopac za pogon miksera

9 Pogon za mikser (specijalan pribor*)

Kada se ne koristi, postaviti zaštitni poklopac za mikser.

10 Skladištenje kabl

Kabl odložiti u odeljku za kabl

Činija sa priborom

11 Posuda za mešanje od inoksa

12 Poklopac

Pribori

13 Metlice za mešanje

14 Metlice za mućenje

15 Metlice sa mešenjem sa deflektorom testa

16 Dodatna torbica

Za čuvanje pribora i ploča za seckanje.

Protočna seckalica*

17 Potiskivač

18 Poklopac sa otvorom za punjenje

19 Ploče za seckanje

a Ploča za rezanje i okretanje – krupna / sitna

b Ploča za rendanje i okretanje – krupna / sitna

c Ploča za rendanje – srednje sitna

d Ploča za grubo rendanje* – Za rendanje sirovog krompira, npr. za krompir palačinke ili valjuške.

20 Nosač ploče

21 Kućište sa ispusnim otvorom

Mikser*

22 Posuda za mućenje

23 Poklopac

24 Levak

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

Radni položaji

Slika B:

Pažnja!

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

Napomena

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

Podešavanja radnog položaja:

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

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

Položaj		Pogon	MUM54/ 55/56/58..
1			1-7
			1-7
			1-3
2			*
			—
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

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

Rukovanje

⚠ Opasnost od povrede!

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

Pažnja!

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

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

Važna napomena

U ovom uputstvu za upotrebu se nalazi nalepnica sa orijentacionim vrednostima za radnu brzinu uređaja pri korišćenju pribora, odn. dodataka. Preporučujemo da ovu nalepnicu zalepите na uređaj (slika 9).

Priprema

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



Činija i pribor

⚠ Opasnost od povrede rotirajućim alatom

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

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

Zakretnu ručicu pomeriti samo nakon zaustavljanja pribora.

Pogone koji se ne koriste obavezno pokrijte zaštitnim poklopcima pogona.

Pažnja!

Činiju koristiti samo za rad sa ovim uređajem.

Metlice za mešanje (13)

za mešanje testa, npr. mućenog testa



Metlice za mućenje (14)

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



Metlice za mešenje (15)

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



Rad sa činijom i priborima**Slika 3:**

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

**Napomena:**

Kod metlica za mešenje, deflektor testa okrećite dok metlice za mešenje ne budu mogle da se uglati (**slika 3-4b**).

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

**Naša preporuka:**

- **Metlice za mešanje:**
prvo izaberite mešanje na stepenu 1, zatim na stepenu 7
- **Mešalice za mučenje:**
Stepen 7, a umešavanje na stepenu 1
- **Metlice za mešenje:**
prvo izaberite umešavanje na stepenu 1, a mesite na stepenu 3

Sipanje sastojaka

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

**Nakon rada**

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

**Protočna seckalica****⚠ Opasnost od povrede**

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

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

Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.

Pažnja!

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

Zaštita od preopterećenja**Slika 3:**

Da bi se izbegla veća oštećenja protočne seckalice, koja mogu nastati usled preopterećenja, na pogonsku osovinu protočne seckalice je napravljen zarez (prethodno određena tačka lomljenja). U slučaju preopterećenja, pogonska osovina se lomi na ovom mestu. Novi nosač ploče sa pogonskim vratilom može se nabaviti preko korisničkog servisa.

Ploča za rezanje i okretanje – krupna / sitna

za rezanje voća i povrća.

Obrada na stepenu 5.

Oznaka na ploči za rezanje i okretanje:

„1“ za stranu za deblje rezanje

„3“ za stranu za tanje rezanje



Pažnja!

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

Ploča za rendanje i okretanje – krupna / sitna



Za rendanje povrća, voća i sira, osim tvrdog sira (npr. parmezan). Obrada na stepenu 3 ili 4.

Oznaka na ploči za rendanje i okretanje:

„2“ za stranu za krupno rendanje

„4“ za stranu za sitno rendanje

Pažnja!

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

Ploča za rendanje – srednje sitna



za rendanje sirovog krompira, tvrdog sira (npr. parmezan), ohlađene čokolade i orašastog voća. Obrada na stepenu 7.

Pažnja!

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

Ploča za grubo rendanje



Za rendanje sirovog krompira, npr. za krompir palačinke ili valjuške. Obrada na stepenu 7.

Rad sa protočnom seckalicom

Slika 6:

- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 2.
- Postavljanje posude:
Postavite posudu nagnutu prema napred, a zatim je spustite i okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se ne ugavi.
- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 3.
- Uklonite zaštitni poklopac sa pogona protočne seckalice (slika 5a).
- Nosač ploče čvrsto uhvatite odozdo tako da oba vrha budu okrenuta nagore.



- Izabrane ploče za seckanje ili rendanje pažljivo postavite na vrhove nosača ploče (slika 6a).

Kod ploča koje se okreću vodite računa o tome da željena strana bude okrenuta nagore.

- Nosač ploče uhvatite na gornjem kraju i postavite u kućište (slika 6b).
- Postavite poklopac (obratite pažnju na oznaku) i okrenite ga do kraja u smeru kazaljke na satu.
- Postavite protočnu seckalicu na pogon, kao što je pokazano na slici 8 i okrenite je do kraja u smeru kazaljke na satu.
- Podesite obrtni prekidač na preporučeni stepen.
- Potrebne namirnice sipajte u otvor za punjenje i pomerite ih potiskivačem.

Pažnja!

Nemojte dozvoliti da seckana namirnica zaostane u izlaznom otvoru.

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

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

Nakon rada

- Isključite uređaj pomoću obrtnog prekidača.
- Okrenite protočnu seckalicu u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
- Okrenite poklopac u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
- Skinite nosač ploče zajedno sa pločom. Da biste to uradili, prstom odozdo pritisnite pogonsko vratilo (slika 7).
- Očistite delove.

Mikser

Opasnost od povrede oštrim noževima / rotirajućim pogonom!

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

Opasnost od opekotina vrućom vodom!

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

Pažnja!

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

Rad sa mikserom

Slika 1:

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

Sipanje sastojaka

Slika 8:

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

Nakon rada

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

Savet: Mikser je najbolje očistiti odmah nakon upotrebe.

Čišćenje i nega

Pažnja!

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

Čišćenje osnovnog uređaja

Opasnost od strujnog udara!

Osnovni uređaj nikada ne potapajte u vodu i ne držite pod tekućom vodom. Ne upotrebljavajte paročistač.

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

Čišćenje činije i pribora

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

Čišćenje protočne seckalice

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

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

Čišćenje miksera

Opasnost od povrede oštrim noževima!

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

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

Važna napomena

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

Čuvanje

Opasnost od povrede!

Kada uređaj ne koristite, izvucite mrežni utikač.

Slika :

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

Pomoć u slučaju smetnji

Opasnost od povrede!

Pre otklanjanja smetnje, izvucite mrežni utikač.

Važna napomena

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

Zakretna ručica u svakom radnom položaju mora biti uglavljena.

Nastali problem prvo pokušajte da otklonite prema sledećim uputstvima.

Smetnja

Uređaj se ne pokreće.

Pomoć

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

Smetnja

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

Pomoć

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

Smetnja

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

Pomoć

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



Smetnja

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

Pomoć

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

Važna napomena

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

Primeri primene

Šlag

– 100-600 g

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



Belanac

– 1 do 8 belanaca

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



Biskvit testo

Osnovni recept

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



Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Mučeno testo

Osnovni recept

- 6 jaja
- 500 g šećera
- 1 prstohvat soli
- 2 kesice vanilin šećera ili kora od ½ limuna
- 500 g maslaca ili margarina (sobna temperatura)
- 1000 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 250 ml mleka



- Jaja, šećer, so i vanilin šećer, odn. koru limuna, metlicom za mešanje mešajte oko 10 sekundi na stepenu 1.
- Podesite stepen 5 i mešajte oko 120 sekundi.
- Dodajte maslac i oko 60 sekundi mešajte na stepenu 3.
- Dodajte brašno i prašak za pecivo i oko 2 minuta mešajte na stepenu 1.
- Podesite stepen 3 i tokom 2 minuta postepeno dodajte mleko.

Maksimalna količina: 1 x osnovni recept

Prhko testo

Osnovni recept

- 125 g maslaca (sobna temperatura)
- 100-125 g šećera
- 1 jaje
- 1 prstohvat soli
- malo limunove kore ili vanilin šećera
- 250 g brašna
- Prašak za pecivo, po potrebi
- Metlicama za mešanje mešajte sve sastojke oko ½ minuta na stepenu 1, zatim oko 2-3 minuta na stepenu 6.

Više od 500 g brašna:

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

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Testo sa kvascem

Osnovni recept

- 500 g brašna
- 1 jaje
- 80 g masti (sobna temperatura)
- 80 g šećera
- 200-250 ml toplog mleka
- 25 g svežeg kvasca ili 1 kesica suvog kvasca
- Kora od ½ limuna
- 1 prstohvat soli
- Metlicama za mešanje sve sastojke mesite oko ½ minuta na stepenu 1, zatim oko 3-6 minuta na stepenu 3.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept



Testo za testeninu

Osnovni recept

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

Maksimalna količina: 1,5 x osnovni recept



Testo za hleb

Osnovni recept

- 1000 g brašna
- 3 kesice suvog kvasca
- 2 kašičice soli
- 660 ml tople vode
- Metlicama za mešenje sve sastojke mesite oko ½ minuta na stepenu 1, zatim oko 4-5 minuta na stepenu 3.



Majonez

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



Sastojci moraju biti na istoj temperaturi.

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

Majonez utrošite u kraćem periodu, ne skladištite ga.

Odlaganje na otpad



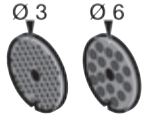
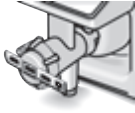
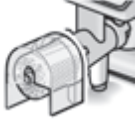
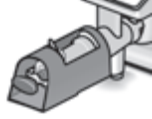
Ambalažu odložite u otpad na ekološki prihvatljiv način. Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj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

Uslovi garancije

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

Prava na izmene zadržana.

Specijalan pribor

	MUZ5ZP1 Cediljka za agrume	Za ceđenje narandži, limuna i grejpfruta.
	MUZ5CC1 Dodatak za rezanje na kockice	Za rezanje voća i povrća na kockice iste veličine
	MUZ5FW1 Dodatak za mlevenje mesa	Za usitnjavanje svežeg mesa za tartar ili rolat od mlevenog mesa.
	MUZ4LS1 Set rupičastih ploča fino (3 mm), grubo (6 mm)	Za mlin za mlevenje mesa MUZ5FW1. Fino za paštete i namaze, grubo za kobasice i špek.
	MUZ4SV1 Dodatak za brizgano pecivo	Za mlin za mlevenje mesa MUZ5FW1. Sa metalnim šablonima za 4 različita oblika peciva.
	MUZ4RV1 Dodatak za rendanje	Za mlin za mlevenje mesa MUZ5FW1. Za rendanje oraha, badema, čokolade i suvog peciva.
	MUZ4FV1 Dodatak za pasiranje voća	Za mlin za mlevenje mesa MUZ5FW1. Za pasiranje bobičastog voća, osim malina, paradajza i šipka. Istovremeno se vrši ljuštenje i odvajanje koštice, npr. kod ribizli.
	MUZ4PS1 Ploča za rezanje pomfrita	Za protočnu seckalicu MUZ5DS1. Za rezanje sirovog krompira za pomfrit.
	MUZ4AG1 Ploča za rezanje azijskog povrća	Za protočnu seckalicu MUZ5DS1. Reže voće i povrće na tanke trake za azijska jela od povrća.

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

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

Përdorimi sipas rregullave

Kjo pajisje është projektuar vetëm për përdorim privat dhe për ambientet e shtëpisë. Pajisja të përdoret vetëm për përpunim të sasive të zakonshme të ushqimeve. Mos i tejkaloni sasisë të lejueshme (→ „Shembuj përdorimi“ shih faqen 104).

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

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

Udhëzime të rëndësishme për sigurinë

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

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

Rrezik goditjeje nga rryma elektrike dhe rrezik zjarri!

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

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

Rrezik dëmtimi!

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

Rrezik përvëlimi!

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

⚠ Rrezik asfiksie!

Mos i lini fëmijët të luajnë me materialet e ambalazhimit.

⚠ Kujdes!

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

⚠ E rëndësishme!

Pastrojeni pajisjen mirë pas çdo përdorimi ose pasi ka kaluar një kohë e gjatë pa e përdorur (→ „Pastrimi dhe kujdesi“ shih faqen 103).

⚠ Shpjegues i simboleve në pajisje / aksesorë

Ndiqui këshillat në udhëzuesin e përdorimit.



Kujdes! Thikë rrotulluese.



Kujdes! Vegël rrotulluese.
Mos e kapni pajisjen në vendin ku futen lëngjet.

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

Përmbajtja

Përdorimi sipas rregullave	95
Udhëzime të rëndësishme për sigurinë	95
Sisteme sigurie	97
Një vështrim i shpejtë	98
Pozicionet e punës	99
Përdorimi	99
Pastrimi dhe kujdesi	103
Ruajtja	103
Ndreqja e defekteve	103
Shembuj përdorimi	104
Menaxhimi e mbetjeve.....	106
Kushtet e garancisë.....	106
Aksesorët.....	106

Sisteme sigurie**Butoni i komandimit**

Shih tabelën „Pozicionet e punës“.

Pajisja ndizet vetëm në pozicionet **1** dhe **3**:

- kur tasi (11) është vendosur dhe rrotulluar derisa të futet në vendin e vet.

Butoni i rikomandimit

Nëse ndërpritet energjia, pajisja mbetet e ndezur, por motori nuk fillon të punojë kur rikthehet energjia. Për të rindezur pajisjen, rrotulloni çelësin rrotullues te pozicioni **0/off**, pastaj shtypni butonin e ndezjes.

Mbrojtësi i mbingarkesës

Nëse motori fiket vetë gjatë përdorimit, është aktivizuar mbrojtësi i mbingarkesës. Një shkak i mundshëm mund të jetë përpunimi i një sasive tepër të madhe ushqimi njëherësh.

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

Pajisja nuk kërkon mirëmbajtje shërbimi.

Një vështrim i shpejtë

Ju lutemi hapni faqet e figurës.

Figura A:

Njësia bazë

1 Butoni i lëshimit

2 Rotori

Funksioni „Easy Armlift“ për të mbështetur ngritjen lart të rotorit (shih „Pozicionet e punës“).

3 Çelësi rrotullues

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

0/off = Stop

M = Ndezeje e menjëhershme në shpejtësinë maksimale, mbajeni çelësin të shtypur për kohëzgjatjen e nevojshme të përzierjes.

Niveli **1-7**, Shpejtësia e punës:

1 = shpejtësi e vogël – ngadalë,

7 = shpejtësi e lartë – shpejt.

4 Treguesi i procesit

Ndizet gjatë kohës që është në funksion (çelësi rrotullues në **M** ose **1-7**). Pulson nëse ka gabime në përdorimin e pajisjes, nëse është bllokuar siguresa elektronike, ose nëse pajisja ka defekt, shih kapitullin „Ndreqja e defekteve“.

5 Kapaku i motorit

Për të hequr kapakun e motorit, shtypni në anën e pasme dhe hiqni kapakun.

6 Mekanizmi i

– grimcuesit me ushqim të

vazhueshëm dhe

– shtrydhëses së limonit

(aksesor opsional*)

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

7 Mekanizmi për veglat

(Teli përzierës, teli rrahës, çengeli i ngjeshjes) dhe grirësja e mishit (aksesor opsional*)

8 Kapaku mbrojtës i mekanizmit të mikserit

9 Mekanizëm për mikser

(aksesor opsional*)

Në rast mospërdorimi, vendosni kapakun mbrojtës të mikserit.

10 Ruajtja e kabllos

Ruajeni kabllo në dhomëzën përkatëse

Cilindri dhe aksesorët

11 Cilindri përzierës prej inoksi

12 Kapaku

Veglat

13 Teli përzierës

14 Teli rrahës

15 Çengeli i ngjeshjes me tërheqës brumi

16 Çanta e aksesoreve

Për ruajtjen e veglave dhe disqeve të grimcimit.

Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm*

17 Cilindri i ngjeshjes

18 Kapaku me tubin e mbushjes

19 Disqet e copëtimit

a Disk prerës i kthyeshëm – i trashë / i hollë

b Disk copëtimi i kthyeshëm – i trashë (i ashpër) / i imët

c Disk rende – mesatar

d Disku rende, i trashë* – Për grirjen në rende të patateve të paziera, p.sh. për qofte patatesh ose brumca.

20 Mbajtësi i disqeve

21 Kutitë me valvul

Mikser*

22 Ena e mikserit

23 Kapaku

24 Hinka

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

Pozicionet e punës

Figura B:

Kujdes!

Para se të përdorni pajisjen, vendoseni veglën / aksesorin në mekanizmin dhe pozicionin e duhur dhe vini pajisjen në punë, siç tregohet në tabelë. Rotori duhet të fiksohet në çdo pozicion pune.

Udhëzim

Rotori është i pajisur me funksionin „Easy Armlift“, i cili mbështet ngritjen e tij.

Përzgjedhjet e pozicionit të punës:

- Shtypni butonin e takimit dhe lëvizni rotorin. Ndhijmojeni lëvizjen me një rën dorë.
- Lëvizni rotorin derisa të kapet në pozicionin e kërkuar.

Pozicioni	Motori	MUM54/ 55/56/58..
1		 1-7
		 1-7
		 1-3
2		* –
3		 3-7
		 3-5
4	9 	 5-7
	7 	 5-7

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

Përdorimi

⚠ Rrezik dëmtimi!

Futeni spinën në prizë vetëm pasi të jenë kryer të gjitha përgatitjet për përdorimin e pajisjes.

Kujdes!

Mos e përdorni pajisjen pa vënë në pozicionin e duhur një vegël / aksesor. Mos e përdorni pajisjen bosh. Mos e ekspozoni pajisjen dhe aksesorët ndaj burimeve të nxehtësisë. Pjesët nuk janë të përshtatshme për përdorim në mikrovalë.

- Para përdorimit për herë të parë, pastroni mirë pajisjen dhe aksesorët, shih „Pastrimi dhe kujdesi“.

Udhëzim i rëndësishëm

Në këto udhëzime përdorimi gjendet një etiketë që përmban vlerat referencë për shpejtësinë e pajisjes gjatë përdorimit të veglave ose aksesorëve. Ju sugjerojmë ta ngjitni këtë etiketë në pajisje (**Figura C**).

Përgatitja

- Vendoseni njësinë bazë mbi një sipërfaqe të lëmuar dhe të pastër.
- Tërhiqeni kabllon në gjatësinë e dëshiruar.
- Fusni spinën në prizë.



Ena dhe veglat

⚠ Rrezik lëndimi nga vegla rrotulluese

Mos e kapni asnjëherë çelësin gjatë kohës që pajisja është në punë. Punononi vetëm me kapakun (12) të vendosur!

Mos i ndërroni veglat derisa mekanizmi të ketë ndaluar plotësisht – pasi fiket pajisja, mekanizmi rrotullues vazhdon të lëvizë edhe për pak kohë dhe më pas qëndron në pozicionin e ndërrimit të veglës.

Mos e lëvizni rotorin derisa vegla të ketë ndaluar plotësisht.

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

Kujdes!

Përdoreni enën vetëm në këtë pajisje.

Teli përzierës (13)

për përzierjen e brumit, p.sh. brumë për kek

**Teli rrahës (14)**

për rrahjen e të bardhës së vezëve, ajkës së qumështit dhe brumërave të lehta, p.sh. brumi për biskota

**Çengeli i ngjeshjes (15)**

për ngjeshjen e brumërave të rënda dhe për përzierjen e përbërësve që nuk duhen prerë (p.sh. rrushi i thatë, copëza çokollate)

**Puna me enën dhe veglat****Figura 3:**

- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2.
- Vendosni enën: Anojeni enën në drejtim para dhe vendoseni, dhe më pas rrotullojeni në drejtim kundërorar derisa të bllokohet.
- Në varësi të përpunimit, vendosni në mekanizëm përkatësisht telin përzierës, telin rrahës ose çengelin e ngjeshjes derisa të bllokohen në vendin e vet.

**Udhëzim:**

Gjatë përdorimit të çengelit të ngjeshjes, rrotulloni tërheqësin e brumit derisa çengeli i brumit të bllokohet në pozicionin e vet (Figura 3-4b).

- Hidhni në enë përbërësit për përpunim.
- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 1.
- Vendosni kapakun.
- Vendoseni çelësin rrotullues në nivelin e dëshiruar.

**Rekomandimi ynë:****– Teli përzierës:**

në fillim përzieni në nivelin 1, më pas zgjidhni nivelin 7

– Teli rrahës:

Niveli 7, përzieni përbërësit e shtuar në nivelin 1

– Çengeli i ngjeshjes:

në fillim përzieni në nivelin 1, më pas zgjidhni nivelin 3

Shtimi i përbërësve

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrotullim.
- Shtoni përbërësit nëpërmjet vrimës në kapak.

ose

- Hiqni kapakun.
- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2.
- Shtoni përbërësit.

**Pas punës**

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrotullim.
- Hiqni spinën nga priza.
- Hiqni kapakun.
- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2.
- Hiqeni veglën nga mekanizmi.
- Hiqeni enën.
- Pastroni të gjitha pjesët, shih „Pastrimi dhe kujdesi“.

**Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm****⚠ Rrezik dëmtimi**

Mos i fusni duart te thikat dhe pjesët e mprehta të diskut të copëtimit. Kapini disqet e copëtimit vetëm në skaje! Mos e vendosni / hiqni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm pa ndaluar plotësisht mekanizmi dhe pa hequr spinën nga priza. Mos i fusni duart në enën e mbushjes.

Kujdes!

Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm duhet të montohet plotësisht para se të pëdoret. Mos e montoni asnjëherë grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në njësinë bazë. Përdorni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm vetëm në pozicionin e treguar.

Ruajtja ndaj mbingarkesës

Figura 7:

Për të parandaluar dëmtime të mëdha të pajisjes suaj në rast kur ka mbingarkesë të grimcuesit, boshti (shasia) e mekanizmit ka një pikë thyerjeje. Në rast mbingarkese, boshti i mekanizmit thyhet në këtë pikë. Por boshti i ri mekanizmit mund të gjendet lehtësisht në pikën e shërbimit të klientit.

Disku prerës i kthyeshëm – trashë / hollë



për prerjen e frutave dhe perimeve. Përpunimi në nivelin 5.

Përshkrimi në diskun prerës të kthyeshëm:

„1“ për anën e trashë të prerjes

„3“ për anën e hollë të prerjes

Kujdes!

Disku prerës i kthyeshëm nuk është përshtatshëm për prerjen e djathit të fortë, bukës, panineve dhe çokollatës. Pritni patatet e ziera të forta vetëm kur janë të ftohta.

Disk copëtimi i kthyeshëm – i ashpër / i imët



për prerjen e perimeve, frutave dhe djathit, përveç djathit të fortë (p.sh. parmixhano).

Përpunimi në nivelin 3 ose 4.

Përshkrimi në diskun copëtues të kthyeshëm:

„2“ për anën e trashë

„4“ për anën e imët

Kujdes!

Disku copëtues i kthyeshëm nuk është i përshtatshëm për copëtimin e arrave / lajthive. Përdorni vetëm anën e trashë të copëtimit në nivelin 7 për copëtimin e djathit të butë.

Disk rende – mesatar



për prerjen me rende të patateve të paziera, djathit të fortë (p.sh. parmixhano), çokollatave të nxjerra nga frigoriferi dhe arrave / lajthive. Përpunimi në nivelin 7.

Kujdes!

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

Disku rende, i trashë



Për grirjen në rende të patateve të paziera, p.sh. për qofte patatesh ose brumca.

Përpunimi në nivelin 7.

Puna me grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm

Figura 8:

- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2.
- Vendosni enën: Anojeni enën me drejtim para dhe vendoseni, më pas rrotullojeni në drejtim kundërorar derisa të bllokohet.
- Shtypni butonin e zhblokimit dhe vendosni krahun e rrotullimit në pozicionin 3.
- Hiqeni kapakun mbrojtës të mekanizmit nga mekanizmi i grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm (Figura 8-5a).
- Shtrengojeni fort mbajtësin e diskut nga cepi i poshtëm, ndërkohë që të dyja majat janë të drejtuara lart.
- Vendosni me kujdes diskun për prerje ose për grirje me rende në majë të mbajtësit të diskut (Figura 8-6a). Në disqet e kthyeshme kini kujdes që ana e dëshiruar të jetë në drejtimin lart.
- Kopeni mbajtësin e diskut në anën e sipërme dhe vendoseni në kuti (Figura 8-6b).
- Vendoseni kapakun (kini parasysh shënimin) dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bllokohet.
- Siç tregohet në figurën 8-8, vendoseni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në mekanizëm dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bllokohet.
- Vendosni çelësin rrotullues në nivelin e rekomanduar.
- Futni ushqimet që do të përpunohen në tubin e mbushjes dhe shtypni me cilindrin përkatës.



Kujdes!

Shmangni bllokimin e tubit dalës me copëza të prera.

Këshillë: për të pasur rezultate të njëjta prerjeje, përpunojini përbërësit e hollë në grupe.

Udhëzim: Nëse ushqimi për përpunim ngjitet në grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm, fiken pajsjes, hiqeni nga priza, prisni derisa të ndalojë plotësisht mekanizmi, hiqni kapakun e grimcuesit dhe zbrazni tubin e mbushjes.

Pas punës

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrotullim.
- Rrotullojeni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
- Rrotullojeni kapakun në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
- Hiqni mbajtësin e disqeve dhe diskun. Përveç kësaj, shtypni me gisht nga poshtë nga boshti i mekanizmit (**Figura 4**).
- Pastroni pjesët.

Mikseri

⚠ Rrezik dëmtimi nga thikat e mprehta / mekanizmi rrotullues!

Mos e prekni mikserin e hapur! Hiqeni / vendoseni mikserin vetëm nëse ka ndaluar plotësisht! Mikseri duhet të përdoret vetëm kur është i montuar dhe i mbyllur me kapak.

⚠ Rrezik përvëlimi!

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

Kujdes!

Mikseri mund të dëmtohet. Mos përpunoni përbërës të ngrirë (kubë akulli). Mos e përdorni mikserin bosh.

Puna me mikserin

Figura 4:

- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin **4**.
- Hiqni kapakun mbrojtës të motorit të mikserit.
- Vendosni enën e mikserit (përputheni shenjën në dorezë me shenjën në pajisjen bazë) dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bllokohet.
- Shtoni përbërësit.
 - Sasia maksimale e lëngët = 1,25 litra;
 - Sasia maksimale e lëngjëve të valuara ose të nxehta = 0,5 litra;
 - sasia optimale e përpunimit, përbërës të ngurtë = 50 deri 100 gramë;
- Vendosni kapakun dhe rrotullojeni në drejtim kundërorar derisa të bllokohet. Çelësi rrotullues duhet të jetë vendosur në gradacionin e dëshiruar.
- Vendoseni çelësin rrotullues në nivelin e dëshiruar.



Shtimi i përbërësve

Figura 4-8:

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

Pas punës

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrotullim.
- Rrotullojeni mikserin në drejtim orar dhe hiqeni.

Këshillë: rekomandohet që pajisja të pastrohet direkt pas përdorimit.

Pastrimi dhe kujdesi

Kujdes!

Mos përdorni asnjë solucion larës gjëryes. Sipërfaqet mund të dëmtohen.

Pastrojeni njësinë bazë

Rrezik goditjeje nga rryma elektrike!

Mos e zhytni kurrë në ujë njësinë bazë dhe mos e mbani poshtë ujit të rrjedhshëm. Mos përdorni pastrues me avull.

- Hiqni spinën nga priza.
- Pastrojeni njësinë bazë dhe kapakun mbrojtës të motorit me një leckë të njomë. Nëse është e nevojshme, përdorni pak solucion larës.
- Së fundmi, thajeni pajisjen me peshqir.

Pastrimi i enëve dhe veglave

Enët dhe veglat janë të përshtatshme për larje në enëlarëse. Mos i vendosni pjesët plastike në enëlarëse sipër njëra-tjetrës, pasi gjatë procesit të larjes mund të mbeten pjesë pa u larë!

Pastrimi i grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm

Të gjitha pjesët e grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm janë të përshtatshme për larje në enëlarëse.

Këshillë: Për të hequr ngjyrën e kuqe që mbetet pas përpunimit të perimeve të tilla si karota, hidhni pak vaj gatimi në një peshqir dhe fërkojeni me të grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm (jo disqet e copëtimit). Më pas, shpëlani grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm.

Pastrimi i mikserit

Rrezik prerjeje nga thika të mprehta!

Mos e prekni thikën e mikserit direkt me duar.

Ena e mikserit, kapaku dhe hinka janë të përshtatshme për larje në enëlarëse.

Këshillë: Pas përpunimit të lëngjeve, shpesh mikseri mund të pastrohet pa u hequr nga pajisja. Për këtë, hidhni pak solucion larës në mikserin e vendosur. Ndizeni mikserin për pak sekonda (niveli **M**). Zbrazeni ujin e pastrimit dhe shpërlajeni mikserin me ujë të pastër.

Udhëzim i rëndësishëm

Pastrimi i çantës së aksesorëve, nëse është e nevojshme. Shihni udhëzimet e kujdesit në etiketën e çantës.

Ruajtja

Rrezik dëmtimi!

Hiqni spinën nga priza gjatë kohës që nuk e përdorni pajisjen.

Figura :

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

Ndreqja e defekteve

Rrezik dëmtimi!

Hiqni spinën nga priza përpara se të riparoni një defekt.

Udhëzim i rëndësishëm

Treguesi i funksionimit pulson nëse ka gabim funksionimi të pajisjes, nëse është djegur një siguresë elektronike apo nëse ka defekt të pajisjes.

Rotori duhet të fiksohet në çdo pozicion pune.

Mundoheni në fillim të eliminoni problemin e paraqitur bazuar në udhëzimet e mëposhtme.

Defekti

Pajisja nuk ndizet.

Ndreqja

- Kontrolloni furnizimin me energji.
- Kontrolloni siguresat e rrjetit.
- Kontrolloni rotorin.
Pozicioni i saktë? I kyçur?

- Rrotulloni fort mikserin ose enën derisa të kyçet.
- Vendoseni kapakun e mikserit dhe shtrëngojeni derisa të puthitet mirë.
- Vendosni kapakun mbrojtës të mekanizmit mbi mekanizmat që nuk janë në përdorim.
- Butoni i sigurisë është aktiv. Vendoseni pajisjen në pozicionin **0/off** dhe më pas rikthejeni në nivelin e dëshiruar.

Defekti

Pajisja fiket gjatë përdorimit. Siguresa e mbingarkesës është aktive. Po përpunohet sasi e tepërt ushqimi në të njëjten kohë.

Ndreqja

- Fikni pajisjen.
- Pakësoni sasinë e ushqimit që po përpunohet.
- Mos i tejkaloni sasitë e lejueshme (shih „Shembuj përdorimi“)!)

Defekti

Butoni i takimit u aktivizua aksidentalisht gjatë kohës që motori ishte në punë. Rotori lëviz në drejtimin lart. Motori fiket, por nuk qëndron i ndalur në pozicionin e ndërrimit të veglave.

Ndreqja

- Vendoseni çelësin rrotullues në pozicionin **0/off**.

- Silleni rotorin në pozicionin 1.

- Ndizeni pajisjen (niveli 1).

- Fikeni përsëri pajisjen.

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



Defekti

Mikseri nuk ndizet ose ka mbetur pa lëvizur gjatë përdorimit, motori „po uturin“. Thika është bllokuar.

Ndreqja

- Fikni pajisjen dhe hiqni spinën nga priza.

- Hiqeni mikserin nga pajisja dhe largoni pengesën.

- Vendoseni përsëri mikserin.

- Ndizeni pajisjen.

Udhëzim i rëndësishëm

Nëse nuk mund ta mënjani vetë defektin, ju lutemi drejtojeni shërbimit të klientit.

Shembuj përdorimi

Ajkë qumështi

– 100 g-600 g

- Përpunojeni ajkën e qumështit me telin e rrahjes për 1½ deri 4 minuta në nivelin 7 - në varësi të sasisë dhe veçorive të ajkës.



E bardha e vezës

– 1 deri 8 të bardha vezësh

- Përpunojeni të bardhën e vezës me telin rrahës për 4 deri 6 minuta në nivelin 7.



Brumë për biskota

Receta bazë

- 2 vezë
- 2-3 lugë gjelle ujë të nxehtë
- 100 g sheqer
- 1 paketë sheqer vanilje
- 70 g miell
- 70 g niseshte
- sodë buke, nëse kërkohet
- Rrihni të gjithë përbërësit (përveç miellit dhe niseshtesë) me telin rrahës për rreth 4-6 minuta në nivelin 7 derisa të formohet shukumë.
- Vendosni çelësin në nivelin 1 dhe shtoni me lugë miellin dhe niseshtenë e situr për rreth ½ deri në 1 minutë.



Sasia maksimale: 2 x receta bazë

Brumë keku

Receta bazë

- 6 vezë
- 500 g sheqer
- 1 pisk kripë
- 2 paketë sheqer vanilje ose lëkurën e ½ limoni
- 500 g gjalpë ose margarinë (në temperaturën e dhomës)
- 1000 g miell
- 1 paketë sodë buke
- 250 ml qumësht
- Përzieni me telin përzierës vezët, sheqerin, kripën dhe sheqerin e vaniljes ose lëkurën e limonit për 10 sekonda në nivelin 1.



- Vendoseni pajisjen në nivelin 5 dhe përpunoni përbërësit për rreth 120 sekonda.
- Shtoni gjalpin dhe përpunoni përbërësit për rreth 60 sekonda në nivelin 3.
- Shtoni miellin dhe sodën e bukës dhe përpunoni përbërësit për rreth 2 minuta në nivelin 1.
- Vendoseni pajisjen në nivelin 3 dhe shtoni dalëngadalë qumështin brenda 2 minutave.

Sasia maksimale: 1 x recetë bazë

Brumë i shkrifët

Receta bazë

- 125 g gjalpë (në temperaturën e dhomës)
 - 100-125 g sheqer
 - 1 vezë
 - 1 pisk kripë
 - pak lëkurë limoni ose sheqer vanilje
 - 250 g miell
 - sodë buke, nëse kërkohet
 - Përzieri të gjithë përbërësit me telin përzierës për rreth ½ minuta në nivelin 1, pastaj rreth 2-3 minuta në nivelin 6.
- Nga 500 g miell:
- Ngjishni përbërësit me çengelin e ngjeshjes për rreth ½ minuta në nivelin 1 dhe pastaj për rreth 3-4 minuta në nivelin 3.

Sasia maksimale: 2 x receta bazë

Brumë me maja

Receta bazë

- 500 g miell
- 1 vezë
- 80 g dhjamë (në temperaturën e dhomës)
- 80 g sheqer
- 200-250 ml qumësht i vakët
- 25 g maja e frekskët ose 1 paketë
- maja e thatë
- lëkura e ½ limoni
- 1 pisk kripë
- Ngjishni të gjithë përbërësit me çengelin e ngjeshjes për rreth ½ minuta në nivelin 1 dhe pastaj rreth 3-6 minuta në nivelin 3.

Sasia maksimale: 2 x receta bazë

Brumë për makarona

Receta bazë

- 300 g miell
- 3 vezë
- sipas nevojës, 1-2 lugë gjelle (10-20 g) ujë të ftohtë
- Përpunoni të gjithë përbërësit për rreth 3 deri 5 minuta në nivelin 3 derisa të ngjishet brumi.

Sasia maksimale: 1,5 x receta bazë

Brumë buke

Receta bazë

- 1000 g miell
- 3 paketa maja e thatë
- 2 lugë gjelle kripë
- 660 ml ujë i ngrohtë
- Ngjishni të gjithë përbërësit me çengelin e ngjeshjes për rreth ½ minuta në nivelin 1 dhe pastaj rreth 4-5 minuta në nivelin 3.

Majonezë

- 2 vezë
- 2 lugë gjelle mustardë
- ¼ l vaj
- 2 lugë gjelle lëng limoni ose uthull
- 1 pisk kripë
- 1 pisk sheqer

Përbërësit duhet të kenë temperaturë të njëjtë.

- Përpunoni në mikser të gjithë përbërësit (përveç vajit) për disa sekonda në nivelin 3 ose 4.
- Ndizeni mikserin në nivelin 7, hidhni vajin me ngadalë përmes hinkës dhe vazhdoni ta përzieri derisa të fillojë emulsioni i majonezës.

Konsumojeni shpejt majonezën, mos e ruani.



Menaxhimi e mbetjeve



Respektoni kërkesat për mjedisin gjatë hedhjes së ambalazhit.

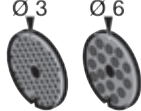
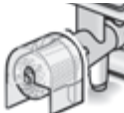
— Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Udhëzimi jep kuadrin ligjor për të drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE. Ju lutemi, merrni informacion nga shitësi i specializuar për mënyrat aktuale të diferencimit të mbetjeve.

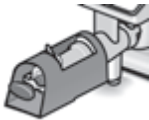
Kushtet e garancisë

Kushtet e garancisë për këtë pajisje janë kushtet e përcaktuara nga përfaqësuesi ynë në shtetin e shitjes. Detaje në lidhje me këto kushte mund t'i merni nga shitësi nga i cili blini pajisjen. Në rast se ngrihet ndonjë pretendim në bazë të kushteve të kësaj garancie, duhet të lëshohet aktshitja ose fatura.

Rezervohet e drejta e ndryshimeve.

Aksesorët

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

	MUZ45FV1 Aksesori i shtrydhjes së frutave	Për grirësen e mishit MUZ5FW1. Për shtrydhjen e manave të tokës, përveç mjedrës, domateve dhe kokrrave të trëndafilut të egër për pure. Kërcelli dhe bërthamat e boronicave, p.sh. rrushit pa fara, largohen në mënyrë automatike.
	MUZ45PS1 Disku i patateve të skuqura	Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1. Për prerjen e patateve të skuqura.
	MUZ45AG1 Disku i perimeve aziatike	Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1. Pret hollë perime dhe fruta për të gatuar specialitete aziatike.
	MUZ45RS1 Disku rende, i trashë	Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1. Për grirjen në rende të patateve të paziera, p.sh. për qofte patatesh ose brumca.
	MUZ45KP1 Disku për kroketa patatesh	Për grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ5DS1. Për grirjen në rende të patateve për fërgim dhe kroketa, për prerjen e perimeve dhe frutava në feta të trasha.
	MUZ5ER2 Cilindri përzierës prej inoksi	Në këtë enë mund të përpunohen deri në 750 g miell, plus përbërësit.
	MUZ5KR1 Cilindri përzierës prej plastike	Në këtë enë mund të përpunohen deri në 750 g miell, plus përbërësit.
	MUZ5MX1 Elementi i mikserit prej plastike	Për përzierje të pijeve, për të bërë pure perimesh dhe frutash, për përgatitjen e majonezës, për grimcimin e frutave dhe arrave, për shkrifërimin e kubeve të akulit.
	MUZ5MM1 Multimikseri	Për grirjen e bimëve aromatike, perimeve, mollëve dhe mishit, për copëtimin e patateve, karotave, rrepës dhe djathit, për grirjen në rende të arrave dhe çokollatës së ftohtë.

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

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja.

Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket

(→ „Alkalmazási példák” lásd: 118. oldal).

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

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

Fontos biztonsági előírások

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

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

Áramütés veszélye és tűzveszély!

- A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. Csak akkor használja, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan. A készülék javítását, pl. sérült hálózati csatlakozóvezeték cseréjét, csakis a vevőszolgálatunk végezheti, hogy a veszélyek elkerülhetők legyenek.
- A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval kapcsolja be és ki.
- A készüléket soha ne csatlakoztassa időzített kapcsolókhoz vagy távvezérelhető csatlakozóaljzatokhoz. Üzem közben mindig felügyelje a készüléket!

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

Sérülésveszély!

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

Forrázásveszély!

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

Fulladásveszély!

Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

Figyelem!

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

Fontos!

A készüléket minden használat után, vagy ha hosszabb ideig nem használta, feltétlenül alaposan tisztítsa meg (→ „Tisztítás és ápolás” lásd: 116. oldal).

A készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése



Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.



Vigyázat! Forgó kések.



Vigyázat! Forgó szerszámok.
Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

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

Tartalom

Rendeltetésszerű használat	108
Fontos biztonsági előírások	108
Biztonsági rendszerek	111
A készülék részei	111
Munkapozíciók	112
Kezelés	112
Tisztítás és ápolás	116
Tárolás	116
Segítség üzemzavar esetén	117
Alkalmazási példák	118
Ártalmatlanítás	119
Garanciális feltételek	119
Kiegészítő tartozékok	120

Biztonsági rendszerek

Bekapcsolásgátló

Lásd a „Munkapozíciók” táblázatot.

A készülék az **1-es és 3-as** pozícióban csak ekkor kapcsolható be:

- ha a tálat (11) betette és bekattanásig elfordította.

Újrabekapcsolás elleni védelem

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, de a motor az áramszünet után nem lép újra működésbe. Az ismételt bekapcsoláshoz forgassa a forgókapcsolót **0/off** állásba, azután kapcsolja be.

Túlterhelés elleni védelem

Ha a motor használat közben magától leáll, a túlterhelés elleni védelem aktiválódik. Lehetséges ok túl nagy mennyiségű élelmiszer egyidejű feldolgozása.

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

A készülék nem igényel karbantartást.

A készülék részei

Kérjük, hajtsa ki a képes oldalakat.

A ábra:

Alapgép

1 Kioldógomb

2 Lengőkar

„Easy Armlift” funkció a felfelé történő karmozgás elősegítéséhez (lásd „Munkapozíciók”).

3 Forgókapcsoló

Kikapcsolás után (**0/off** állás) a készülék automatikusan a szerszámok cseréjéhez megfelelő helyzetbe áll.

0/off = leállítás

M = pillanat üzem mód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.

1-7 fokozat, munkasebesség:

1 = alacsony fordulatszám – lassú,

7 = magas fordulatszám – gyors.

4 Működésjelző

Üzem közben világít (forgókapcsoló

M vagy **1-7** állásban). Villog, ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték, illetve a készülék meghibásodása esetén, lásd a „Segítség üzemzavar esetén” fejezetet.

5 Hajtómű-védőfedél

A hajtómű védőfedelének levételéhez nyomja meg a hátsó részt és vegye le a fedelet.

6 Hajtómű a

– **szeletelőhöz** és a
– **citrusgyümölcs-préshez**
(kiegészítő tartozék*).

Ha nem használja a készüléket, helyezze fel a hajtómű védőfedelét.

7 Hajtómű a szerszámokhoz

(keverőszár, habverőszár, dagasztószár) **és a húsdarálóhoz**
(kiegészítő tartozék*)

8 Turmixgép-hajtómű védőfedél

9 Hajtómű a turmixgéphez (kiegészítő tartozék*)

Ha nem használja, helyezze fel a turmixgép-hajtómű védőfedelét.

10 Kábeltárolás

A kábelt a kábelrekeszben tároljuk

Tál tartozékokkal

11 Nemesacél keverőtál

12 Fedél

Szerszámok

13 Keverőszár

14 Habverőszár

15 Dagasztószár téstaterelővel

16 Tartozéktáska

A szerszámok és aprítótárcsák tárolásához.

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

- a Forgó-vágótárcsa – vastag / vékony
 - b Forgó-örlőtárcsa – durva / finom
 - c Örlőtárcsa – közepes finomságú
 - d Örlőtárcsa, durva*
- Nyers burgonya reszeléséhez,
pl. reszelt süteményhez vagy
gombóchoz.

20 Tárcsatartó**21 Ház kifolyónyílással****Turmixfeltét*****22 Turmixpohár****23 Fedél****24 Tölcsér**

* Ha egy tartozékrész nem alaptartozék,
a kereskedésekben és a vevőszolgálatnál
beszerezhető.

Munkapozíciók**B ábra:****Figyelem!**

A készüléket csak akkor működtesse,
ha a szerszám / tartozék a következő
táblázat szerinti megfelelő hajtóművön
és a helyes pozíción van felhelyezve, és
munkahelyzetben rögzítve lett.
A lengőkar reteszelésének minden
munkapozícióban be kell kattannia a
helyére.

Megjegyzés

A lengőkar „Easy Armlift” funkcióval van
ellátva, mely a lengőkar felfelé történő
mozgatását segíti.

A munkapozíció beállítása:

- A kioldógombot nyomja le, a lengőkart
pedig fordítsa el. Az egyik kezével segítsen
a mozgást.
- A lengőkart bekattanásig elforgatva állítsa
a kívánt helyzetbe.

Pozíció		Hajtómű	MUM 54/55/ 56/58..	
1				1-7
				1-7
				1-3
2			*	–
3				3-7
				3-5
4		9		5-7
		7		5-7

* A habverő-, keverőszár és dagasztószár
behelyezése / kivétele; nagy feldolgozási
mennyiség hozzáadása.

Kezelés**⚠ Sérülésveszély!**

Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót,
ha a készülékkel való munkavégzéshez
már minden előkészületet befejezett.

Figyelem!

A készüléket csak munkahelyzetben lévő
tartozékkal / szerszámmal üzemeltesse. Ne
járassa a készüléket üresen. A készüléket
és a tartozékokat ne tegye ki hőforrásnak.
A készülék részei nem alkalmasak
mikrohullámú sütőben való használatra.

- A készüléket és a tartozékokat az első használatba vétel előtt alaposan tisztítsa meg, lásd: „Tisztítás és ápolás”.

Fontos tudnivaló

Ebben a használati utasításban egy matrica található a készülék szerszámok, ill. tartozékok használatakor érvényes munkasebességére vonatkozó irányértékekkel. Ajánlatos a matricát a készülékre ragasztani (C ábra).

Előkészítés

- Állítsa az alapkészüléket sima és tiszta felületre.
- A kábelt húzza ki a kívánt hosszúságra.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.



Tál és szerszámok

⚠ A szerszámok forgása következtében fellépő sérülésveszély

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

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

A lengőkart csak a szerszám leállítását követően mozgassa.

A nem használt hajtóműveket mindig lássa el a védőfedélükkel.

Figyelem!

A tálat csak akkor használja, ha ezzel a készülékkel dolgozik.

Keverőszár (13)

tészták keveréséhez, pl. kevert tésztákhoz



Habverőszár (14)

tojásfehérje, tejszín felveréséhez és könnyű tészták, pl. piskótátészta felveréséhez



Dagasztószár (15)

nehéz tészta gyúrásához és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani (pl. mazsola, csokoládélapocska)



Műveletek a tállal és a szerszámokkal

☞ ábra:

- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba.
- A tál behelyezése:
Helyezze fel az előredöntött tálat, majd tegye le, és forgassa el bekattanásig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- A feldolgozási műveletnek megfelelő keverőszárat, habverőszárat vagy dagasztószárat bekattanásig nyomja be a hajtóműbe.



Megjegyzés:

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

- A feldolgozandó hozzávalókat töltsse a táliba.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza az 1-es pozícióba.
- Helyezze fel a fedelet.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.



Javaslatunk:

- **Keverőszár:**
először 1-es fokozaton keverje össze, majd válassza a 7-es fokozatot
- **Habverőszár:**
7-es fokozattal indítsa, majd 1-es fokozaton folytassa
- **Dagasztószár:**
először 1-es fokozaton keverje össze, majd 3-as fokozaton dagasszon

Hozzávalók utántöltése

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A hozzávalókat a fedélen lévő adagolónyíláson át lehet utántölteni.
- vagy
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba.
- Töltsse be a hozzávalókat.



A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a **2-es** pozícióba.
- A szerszámot vegye ki a hajtóműből.
- Vegye le a tálat.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd: „Tisztítás és ápolás”.



Szeletelő

⚠ Sérülésveszély

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez.

Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg! A szeletelőt csak álló hajtómű és kihúzott hálózati csatlakozódugó mellett szabad feltenni, illetve levenni.

Ne nyúljon a betöltőnyílásba.

Figyelem!

A szeletelőt csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A szeletelőt soha ne szerelje össze az alapkészüléken. A szeletelőt csak a bemutatott üzemeltetési helyzetben szabad működtetni.

Túlterhelés elleni védelem

📖 ábra:

A szeletelő túlterheléséből fakadóan keletkező nagyobb károk elkerülése érdekében a készüléken, a szeletelő hajtótengelyén kialakításra került egy bevágás (tervezett törési hely). Túlterhelés esetén a hajtótengely ezen a helyen törik el. Új tárcsatartó és a hozzá tartozó hajtótengely a vevőszolgálatnál kapható.

Forgó-vágótárcsa – vastag / vékony

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.

Feldolgozás az 5-ös fokozaton.

Jelölés a forgó-vágótárcsán:

„1” a vastag vágási oldalhoz

„3” a vékony vágási oldalhoz



Figyelem!

A forgó-vágótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletelésére. Főtt, nem szétfővő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Forgó-örlőtárcsa – durva / finom

gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez. Feldolgozás 3-as vagy 4-es fokozaton.

Jelölés a forgó-örlőtárcsán:

„2” a durva örlési oldalhoz

„4” a finom örlési oldalhoz



Figyelem!

A forgó-örlőtárcsa nem alkalmas dió örléséhez. Puha sajtot csak a durva oldalával 7-es fokozaton reszeljen.

Örlőtárcsa – közepes finomságú

nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán), hűtött csokoládé és dió reszeléséhez, illetve darálásához. Feldolgozás a 7-es fokozaton.



Figyelem!

Az örlőtárcsa nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

Örlőtárcsa, durva

Nyers burgonya reszeléséhez, pl. reszelt süteményhez vagy gombóchoz.

Feldolgozás a 7-es fokozaton.



Munka a szeletelővel

📖 ábra:

- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a **2-es** pozícióba.
- A tál behelyezése:
Helyezze fel az előredöntött tálat, majd tegye le, és forgassa el bekattanásig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a **3-as** pozícióba.
- A szeletelő hajtóművéről vegye le a hajtómű védőfedelét (📖-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 őröltárcsát **(C-6a ábra)**. A mindkét oldalukon használható tárcsáknál ügyeljen rá, hogy a kívánt oldal legyen felfelé.
- Fogja meg a tárcsatartót a felső végénél fogva, és helyezze a házba **(C-6b ábra)**.
- Tegye fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre), és az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el ütközésig.
- Helyezze a szeletelőt a **C-8 ábrán** látható módon a hajtóműre, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- Adagolja a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel tolja be.

Figyelem!

Kerülje el a szeletelt élelmiszerek feltorlódását a kiömlőnyílásnál.

Tipp: Egyenletes vágáshoz a vékony vágnyílót kötegenként dolgozza fel.

Megjegyzés: Ha a feldolgozandó élelmiszer megakad a szeletelőben, kapcsolja ki a konyhai robotgépet, a hálózati csatlakozódugót húzza ki, várja meg, míg a hajtómű megáll, vegye le a szeletelő fedelét, és ürítse ki a betöltőnyílást.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Forgassa a szeletelőt az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
- Forgassa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
- Vegye le a tárcsatartót a tárcsával együtt. Ehhez alulról nyomja meg az ujjával a hajtótengelyt **(D ábra)**.
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Turmixfeltét

⚠ Sérülésveszély az éles kések / a forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixfeltétet csak a hajtómű álló helyzetében tegye fel / vegye le! A turmixfeltétet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.

⚠ Forrázásveszély!

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

Figyelem!

A turmixfeltét megsérülhet. Ne dolgozzon mélyhűtött hozzávalókkal (kivéve jégkocka). Ne járassa a turmixfeltétet üresen.

Munka a turmixgéppel

ábra:

- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a 4-es pozícióba.
- A turmixgép-hajtómű védőfedelét vegye le.
- Helyezze fel a turmixpoharat (a markolat jelölése az alapkészülék jelölésén legyen), és az óramutató járásával ellenkező irányban fordítsa el ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat.
Maximális folyékony mennyiség = 1,25 liter; maximális habos vagy forró folyadékmennyiség = 0,5 liter; optimális feldolgozási mennyiség, szilárd = 50-100 gramm;
- Tegye fel a fedelet, és fordítsa el a turmixfeltét fogójába ütközésig az óramutató járásával ellenkező irányba. A fedélnek be kell reteszelnie.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

Hozzávalók utántöltése

-8. ábra:

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Vegye le a fedelet, és tölts be a hozzávalókat vagy
- vegye ki a tölcser, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül tölts be

vagy

- a folyékony hozzávalókat tölts be a tölcser segítségével.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A turmixfeltétet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el, és vegye le.

Tipp: Legjobb, ha a turmixfeltétet közvetlenül a használat után megtisztítja.

Tisztítás és ápolás

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.

Az alapgép tisztítása

Áramütés veszélye!

Soha ne merítse az alapgépet vízbe és ne tartsa folyó víz alá. Ne használjon gőztisztítót.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Az alapkészüléket és a hajtóművek védőfedelét nedves törlővel tisztítsa meg. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

A tál és a szerszámok tisztítása

A tál és a szerszámok mosogatógépben tisztíthatók. A műanyag tartozékokat a mosogatógépben ne szorítsa be, mert a mosogatás folyamán ezeknél maradandó alakváltozás is lehetséges!

A szeletelő tisztítása

A szeletelő minden alkatrésze tisztítható mosogatógépben.

Tipp: A például sárgarépa feldolgozása után visszamaradó pirosas elszíneződés eltávolításához öntsön egy kis étolajat egy törlőruhára, és azzal dörzsölje át a szeletelőt (az aprítótárcsákat ne). Ezután mossa el a szeletelőt.

A turmixfeltét tisztítása

Sérülésveszély az éles kések miatt!

A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel.

A turmixpohár, a fedél és a tölcser mosogatógépben tisztítható.

Tipp: Folyadékok feldolgozását követően gyakran az is elég, ha a turmixfeltétet a készüléken tisztítja meg, anélkül, hogy levenné. Ehhez öntsön egy kevés mosogatószert vizet a feltett turmixfeltétbe. Néhány másodpercre kapcsolja be a turmixgépet (M fokozat). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixfeltétet.

Fontos tudnivaló

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

Tárolás

Sérülésveszély!

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

ábra:

- A szerszámokat és az aprítótárcsákat a tartozéktáskában tárolja.
- A tartozéktáskát a tálban tárolja.
- Tárolás az eredeti csomagolásban: lásd  ábra.

Segítség üzemzavar esetén

⚠ Sérülésveszély!

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

Fontos tudnivaló

Ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték, illetve a készülék meghibásodása esetén villog a működésjelző.

A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.

A fellépett problémát először az alábbi útmutatások segítségével próbálja meg elhárítani.

Hibajelenség

A készülék nem indul.

Hibaelhárítás

- Ellenőrizze az áramellátást.
- Ellenőrizze a hálózati csatlakozódugót.
- Ellenőrizze a lengőkart.
Megfelelő pozícióban van? A helyére kattant?
- A turmixfeltétet, ill. a tálat fordítsa el ütközésig.
- Tegye fel a turmixfeltét fedelét, és csavarja rá ütközésig.
- A hajtóművek védőfedeleit tegye fel a nem használt hajtóművekre.
- Az újrabekapcsolás elleni védelem aktív. A készüléket állítsa **0/off** állásba, és azután kapcsolja vissza a kívánt fokozatra.

Hibajelenség

A készülék használat közben kikapcsol.
A túlterhelés elleni védelem mostantól aktív.
Túl sok élelmiszert dolgozott fel egyidejűleg.

Hibaelhárítás

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Csökkentse a feldolgozási mennyiséget.
- Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket (lásd „Felhasználási példák”)

Hibajelenség

Járó hajtómű mellett véletlenül megnyomta a kioldógombot. A lengőkar felfelé mozog. A hajtómű lekapcsol, de nem a szerszámcseréhez megfelelő helyzetben áll meg.

Hibaelhárítás

- Állítsa a forgókapcsolót a **0/off** állásba.
- Mozgassa a lengőkart **1-es** helyzetbe.



- Kapcsolja be a készüléket (1-es fokozat).
- Kapcsolja ki újra a készüléket.

A szerszám a szerszámcseréhez megfelelő helyzetben áll meg.

Hibajelenség

A turmixgép nem kezd el működni vagy használat közben leáll, a hajtómű „zúg”.
A kés blokkolva van.

Hibaelhárítás

- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a turmixfeltétet, és távolítsa el az akadályt.
- Helyezze vissza a turmixfeltétet.
- Kapcsolja be a készüléket.

Fontos tudnivaló

Ha az üzemzavar ily módon nem szüntethető meg, kérjük, forduljon a vevőszolgálathoz.

Alkalmazási példák

Tejszínhab

- 100-600 g
- A tejszín 1½-4 percig 7-es fokozaton (a tejszín mennyiségétől és tulajdonságaitól függően) a habverőszárral verje fel.



Tojásfehérje

- 1-8 tojásfehérje
- A tojásfehérjét 4-6 percig 7-es fokozaton verje fel a habverőszárral.



Piskótatészta

Alaprecept

- 2 tojás
- 2-3 evőkanál forró víz
- 100 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 70 g liszt
- 70 g étkezési keményítő
- esetleg sütőpor
- A hozzávalókat (a liszt és az étkezési keményítő kivételével) a habverőszárral kb. 4-6 percig 7-es fokozaton verje habosra.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1-es fokozatra, és az átszitált lisztet és étkezési keményítőt kb. ½-1 perc alatt kanalanként adagolja hozzá.



Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kevert tészta

Alaprecept

- 6 tojás
- 500 g cukor
- 1 csipet só
- 2 csomag vaníliás cukor, vagy ½ citrom héja
- 500 g vaj vagy margarin (szobahőmérsékletű)
- 1000 g liszt
- 1 csomag sütőpor
- 250 ml tej
- A tojásokat, a cukrot, sőt és vaníliás cukrot, ill. a citromhéjat kb. 10 másodpercig 1-es fokozaton a keverőszárral keverje el.



- Állítsa a készüléket 5-ös fokozatra, és kb. 120 másodpercig keverjen vele.
 - Adja hozzá a vajat, és kb. 60 másodpercig 3-as fokozaton dolgozza el.
 - Adja hozzá a lisztet és a sütőport, és kb. 2 percig 1-es fokozaton keverje el.
 - Állítsa a készüléket 3-as fokozatra, és 2 perc alatt fokozatosan öntse bele a tejet.
- Maximális mennyiség:** 1 x alaprecept

Omlós tészta

Alaprecept

- 125 g vaj (szobahőmérsékletű)
 - 100-125 g cukor
 - 1 tojás
 - 1 csipet só
 - kevés citromhéj vagy vaníliás cukor
 - 250 g liszt
 - esetleg sütőpor
 - A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 2-3 percig a 6-os fokozaton.
- 500 g-nál több liszt 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 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: 2 x alaprecept

Gyúrt tészta

Alaprecept

- 300 g liszt
- 3 tojás
- igény szerint 1-2 evőkanál (10-20 g) hideg víz

- Az összetevőket kb. 3-5 percig 3-as fokozaton gyúrja össze.

Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept



Kenyértészta

Alaprecept

- 1000 g liszt
- 3 csomag száraz élesztő
- 2 teáskanál só
- 660 ml meleg víz

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 4-5 percig a 3-as 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, az olajat a tölcserén keresztül lassan adja hozzá és addig keverje tovább, amíg a majonéz jól összekeveredik.



A majonézt rögtön használja fel, ne tárolja.

Ártalmatlanítás



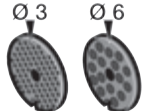
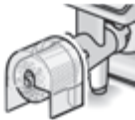
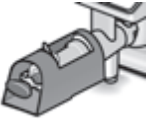
A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa. Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg. A jelenleg használatos ártalmatlanítási módokról érdeklőjön a szakkereskedésben.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 151/2003. (IX.22.) számú kormányrendelet szabályozza. 3 munkanapon belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedő kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik a lehető legrövidebb időn belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10) BkM-lpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A változtatások jogát fenntartjuk.

Kiegészítő tartozékok

	MUZ5ZP1 Citrusgyümölcs-pres	Narancs, citrom és grapefruit préseléséhez.
	MUZ5CC1 Aprító	Gyümölcsök és zöldségek azonos méretű kockára vágásához.
	MUZ5FW1 Húsdaráló	Friss hús aprításához tatár bifsztekhez vagy fasírtához.
	MUZ45LS1 Lyuktár-csa-készlet finom (3 mm), durva (6 mm)	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. A finom pástétomokhoz és szendvicsskrémekhez, a durva sült kolbászhoz és szalonnához.
	MUZ45SV1 Kinyomós sütemény-előtét	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. A készülék pl. a ribizlit egyidejűleg automatikusan kimagozza, szárát eltávolítja.
	MUZ45PS1 Hasábburgonya-szeletelő tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya hasábburgonyává történő szeleteléséhez.
	MUZ45AG1 Szeletelő-tárcsa ázsiai zöldséghez	MUZ5DS1 szeletelőhöz. A gyümölcsöt és zöldséget vékony csíkokra vágja ázsiai zöldséges ételekhez.

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

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

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Folosiți aparatul numai pentru cantități și durate de preparare specifice uzului casnic. Nu depășiți cantitățile maxime admise (→ „*Exemple de utilizare*” vezi pagina 131).

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

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

Instrucțiuni de siguranță importante

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

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

Pericol de electrocutare și de incendiu!

- Conectați și exploatați aparatul numai conform indicațiilor de pe plăcuța cu caracteristici. Utilizați aparatul numai în cazul în care cablul de alimentare și aparatul nu prezintă deteriorări. Reparațiile la aparat, ca de ex. schimbarea unui cablu de racordare defect pot fi făcute numai de către serviciul nostru pentru clienți, pentru a se evita punerile în pericol.
- Porniți și opriți aparatul exclusiv cu comutatorul rotativ.
- Să nu conectați niciodată aparatul la ceasuri programabile sau prize comandabile de la distanță. Supravegheați mereu aparatul în timpul funcționării!
- Nu așezați aparatul pe suprafețele fierbinți sau în apropierea acestora, cum ar fi, de exemplu, placa aragazului. Evitați contactul cablului de alimentare cu piese fierbinți și trecerea sa peste margini ascuțite.

- Să nu scufundați niciodată aparatul de bază în apă și să nu-l spălați în mașina de spălat vase. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi. Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.
- Înainte de orice utilizare, când nu este supravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare și în caz de defecțiune, aparatul trebuie întotdeauna deconectat de la rețeaua electrică.

Pericol de rănire!

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

Pericol de opărire!

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

Pericol de sufocare!

Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Atenție!

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

Important!

Curățați obligatoriu aparatul temeinic, după fiecare utilizare sau după o perioadă mai îndelungată de neutilizare (→ „Curățarea și îngrijirea” vezi pagina 130).

Explicarea simbolurilor de pe aparat și accesorii



Urmați indicațiile din instrucțiunile de utilizare.



Atenție! Cuțite rotative.



Atenție! Unelte rotative.
Nu introduceți mâinile în orificiul de umplere.

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

Conținut

Utilizarea conform destinației	122
Instrucțiuni de siguranță importante	122
Sisteme de siguranță	124
Dintr-o privire	125
Poziții de lucru	125
Utilizare	126
Curățarea și îngrijirea	130
Depozitarea	130
Ajutor în caz de defecțiune	130
Exemple de utilizare	131
Aruncare la gunoi	133
Condiții de garanție	133
Accesorii speciale	133

Sisteme de siguranță

Siguranța la pornire

Vezi tabelul „Poziții de lucru”.

Aparatul se poate porni numai în pozițiile 1 și 3:

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

Siguranța la repornire

În cazul unei întreruperi a alimentării electrice, aparatul rămâne în funcțiune, dar motorul nu pornește din nou. Pentru repornire răsuciți comutatorul rotativ în poziția 0/off și porniți.

Siguranța la suprasarcină

Dacă motorul se oprește automat în timpul utilizării, înseamnă că este activată siguranța la suprasarcină. O cauză poate fi prepararea unor cantități mari de alimente în același timp.

Pentru modul de procedură la activarea unui sistem de siguranță vezi secțiunea

„Ajutor în caz de defecțiuni”.

Aparatul nu necesită întreținere.

Dintr-o privire

Vă rugăm să depliați la paginile cu imagini.

Figura A:

Aparatul de bază

1 Tasta de deblocare

2 Brațul rotitor

Funcția „Easy Armlift” pentru mișcarea brațului în sus (vezi „Poziții de lucru”).

3 Comutatorul rotativ

După oprire (poziția **0/off**) aparatul ajunge automat în poziția optimă pentru schimbarea ustensilelor.

0/off = Oprise

M = Pornire momentană cu turație maximă, ținerea comutatorului în poziție fixă pentru durata de amestecare dorită.

Treapta **1-7**, viteza de lucru:

1 = turație joasă – lentă,

7 = turație mare – rapidă.

4 Indicator de funcționare

Se aprinde în timpul funcționării (comutatorul rotativ pe **M** sau **1-7**). Se aprinde intermitent atunci când apar erori în timpul funcționării aparatului, la declanșarea siguranței electronice, respectiv în cazul unei defecțiuni a aparatului, vezi capitolul „Ajutor în caz de defecțiuni”.

5 Capacul de protecție al sistemului de acționare

Pentru scoaterea capacului de protecție al sistemului de acționare apăsați pe partea din spate și scoateți capacul.

6 Sistemul de acționare pentru

– tăietorul continuu și

– presa de citrice (accesorii speciale*)

Când nu utilizați aparatul, aplicați capacul de protecție al sistemului de acționare.

7 Sistemul de acționare pentru ustensile

(palette de amestecare, tel pentru bătut, palette de frământare) și mașina de tocat carne (accesorii speciale*)

8 Capacul de protecție al mixerului

9 Sistemul de acționare pentru mixer

(accesorii speciale*)

Când nu utilizați aparatul, aplicați capacul de protecție al mixerului.

10 Depozitarea cablului

păstrarea cablului în compartimentul pentru cablu

Castronul cu accesorii

11 Castronul pentru amestecat din oțel inoxidabil

12 Capac

Ustensile

13 Palette de amestecare

14 Tel pentru bătut

15 Palette de frământare cu îndepărtător de aluat

16 Geantă pentru accesorii

Pentru păstrarea ustensilelor și discurilor de mărunțire.

Tăietor continuu*

17 Apăsător

18 Capac cu canal de alimentare

19 Discuri de mărunțire

a Disc tăietor bilateral – gros / subțire

b Discul răzuitor bilateral – gros / fin

c Disc de răzuire – finețe medie

d Disc pentru răzuire, grosier*

Pentru răzuirea cartofilor cruzi, de ex. pentru omletă cu cartofi sau găluști.

20 Suportul pentru discuri

21 Carcasă cu deschizătură de evacuare

Mixer*

22 Paharul mixerului

23 Capac

24 Pâlnie

* Dacă un accesoriu nu este conținut în volumul de livrare, el poate fi obținut din comerț și de la Serviciul pentru clienți.

Poziții de lucru

Figura B:

Atenție!

Folosiți aparatul numai dacă ustensila / accesoriul a fost montat conform acestui tabel pe sistemul de acționare corect și în poziția corectă și se află în poziție de lucru. Brațul rotitor trebuie fixat bine în fiecare poziție de lucru.

Observație

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

Reglarea poziției de lucru:

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

Poziția	Sistemul de acționare	MUM	
1			1-7
			1-7
			1-3
2			*
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

* Introducerea / scoaterea telului pentru bătut, paletelor de amestecare și paletelor de frământare; adăugarea unor cantități mari pentru preparare.

Utilizare**⚠ Pericol de rănire!**

Introduceți ștecherul de rețea în priză abia când sunt încheiate toate pregătirile pentru lucrul cu aparatul.

Atenție!

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

- Înainte de prima utilizare curățați bine aparatul și accesoriile, vezi „Curățare și întreținere”.

Observație importantă

Valorile orientative recomandate pentru viteza de lucru în aceste instrucțiuni de utilizare se referă la aparatele cu un comutator rotativ cu 7 trepte. Pentru aparatele cu comutator rotativ cu 4 trepte, valorile se găsesc în spate, în paranteze. În aceste instrucțiuni de utilizare se găsește un autocolant cu valorile orientative pentru viteza de lucru a aparatului la utilizarea ustensilelor, respectiv accesoriilor. Vă recomandăm să aplicați acest autocolant pe aparat (figura 9).

Pregătirea

- Așezați aparatul pe o bază netedă și curată.
- extrageți cablul până la lungimea dorită.
- Conectați ștecherul de rețea.



Castron și ustensile

Pericol de rănire din cauza ustensilelor care se rotesc

Nu introduceți niciodată mâinile în castron în timpul funcționării. Lucrați numai cu capacul pus (12)!

Schimbați ustensila numai când sistemul de acționare este oprit. După oprire, sistemul de acționare mai funcționează în virtutea inerției pentru scurt timp și se oprește în poziția de schimbare a ustensilei. Mișcați brațul rotitor numai după oprirea ustensilei.

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

Atenție!

Utilizați castronul numai pentru lucrul cu acest aparat.

Paleta de amestecare (13)
pentru amestecarea aluaturilor, de exemplu, pandișpan



Tel pentru bătut (14)
pentru baterea albușurilor, smântânei și pentru baterea aluaturilor ușoare, de ex. aluat tip biscuit



Paleta de frământare (15)
pentru frământarea aluaturilor grele și amestecarea unor ingrediente care nu trebuie mărunțite (de exemplu stafide, foițe de ciocolată)



Lucrul cu castronul și ustensilele

Figura E:

- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Introducerea castronului:
Introduceți castronul înclinat în față și așezați-l și după aceea rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până se fixează.
- În funcție de sarcina de prelucrare, montați paletetele de amestecare, telul pentru bătut sau paletetele de frământare până la fixarea acestora în sistemul de acționare.



Observație:

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

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



Recomandarea noastră:

- **Paletetele de amestecare:**
mai întâi amestecați la treapta 1, iar după aceea selectați treapta 7
- **Tel pentru bătut:**
treapta 7, incorporați amestecând la treapta 1
- **Paletete pentru frământare:**
mai întâi amestecați la treapta 1, frământați la treapta 3

Adăugarea ingredientelor

- Opiți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Adăugați ingredientele prin deschiderea pentru umplere din capac.

sau

- Scoateți capacul.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Se introduc ingredientele.



După încheierea lucrului

- Opiți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Scoateți capacul.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Scoateți ustensila din sistemul de acționare.
- Scoateți castronul.
- Se curăță toate piesele, vezi „Curățarea și îngrijirea”.



Tăietor continuu

Pericol de rănire

Nu introduceți mâinile în cuțitele și muchiile ascuțite ale discurilor de mărunțire. Prindeți discurile de mărunțire numai de margine!

Montați / demontați tăietorul continuu numai când sistemul de acționare este oprit și ștecherul de rețea este scos din priză. Nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.

Atenție!

Folosiți tăietorul continuu numai în stare complet asamblată. Să nu asamblați niciodată tăietorul continuu pe aparatul de bază. Folosiți tăietorul continuu numai în pozițiile de funcționare enumerate.

Protecție împotriva suprasolicitării

Figura :

Pentru a preveni survenirea unor defecțiuni mai mari la aparatul dvs., în cazul unei suprasolicități a tăietorului continuu, axul sistemului de acționare al tăietorului continuu are o creștătură (punct de rupere prestabilit). În caz de suprasolicitare, axul sistemului de acționare se rupe în acest loc. De la Serviciul clienți se poate furniza un nou suport pentru discuri cu ax al sistemului de acționare.

Disc tăietor bilateral – gros / subțire

pentru tăierea fructelor și legumelor. Prelucrare la treapta 5.

Marcaje pe discul tăietor bilateral:

„1” pentru partea groasă a discului
„3” pentru partea subțire a discului

Atenție!

Discul tăietor bilateral nu este adecvat pentru tăierea brânzeturilor de consistență tare, pâinii, chiflelor și ciocolatei. Tăiați cartofii fierți numai după ce s-au răcit.

Disc răzuitor bilateral – grosier / fin

pentru răzuirea legumelor, fructelor și brânzeturilor, cu excepția brânzeturilor de consistență tare (de exemplu parmezan). Prelucrare la treapta 3 sau 4.

Marcaje pe discul răzuitor bilateral:

„2” pentru partea de răzuire grosieră

„4” pentru partea de răzuire fină

Atenție!

Discul răzuitor bilateral nu este adecvat pentru măcinatul nucilor. Răzuți brânzeturile cu consistență moale numai pe partea grosieră la treapta 7.

Disc de răzuire – finețe medie

pentru răzuirea cartofilor cruzi, brânzeturilor cu consistență tare (de ex. parmezan), ciocolatei răcită și nucilor.

Prelucrare la treapta 7.

Atenție!

Discul de răzuire nu este adecvat pentru răzuirea brânzeturilor cu consistență moale sau a brânzeturilor feliate.

Disc pentru răzuire, grosier

Pentru răzuirea cartofilor cruzi, de ex. pentru omletă cu cartofi sau găluști.

Prelucrare la treapta 7.

Lucrul cu tăietorul continuu

Figura :

- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Introducerea castronului: Introduceți castronul înclinat în față și așezați-l și după aceea rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până se fixează.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 3.
- Scoateți capacul de protecție al sistemului de acționare al tăietorului continuu (figura -5a).
- Țineți bine suportul pentru discuri de capătul de jos. Ambele vârfuri trebuie să fie orientate în sus.
- Aplicați cu atenție discul tăietor sau răzuitor dorit pe vârfurile suportului pentru discuri (figura -6a). La discurile bilaterale aveți în vedere ca partea dorită să se afle deasupra.
- Prindeți suportul pentru discuri de capătul de sus și introduceți-l în carcasă (figura -6b).



- Aplicați capacul (respectați marcajul) și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la limită.
- Așezați tăietorul continuu pe sistemul de acționare, așa cum se indică în **figura 8-8** și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la limită.
- Aduceți comutatorul rotativ pe treapta recomandată.
- Introduceți alimentele care urmează să fie preparate în canalul de alimentare și împingeți-le cu apăsătorul.

Atenție!

Evitați aglomerarea materialului în deschizătura de evacuare.

Sugestie: Pentru a obține rezultate uniforme ale tăierii prelucrați produsele subțiri în mănunchiuri.

Observație: Dacă alimentele, pe care le prelucrați, se blochează în tăietorul continuu, opriți robotul de bucătărie, trageți ștecherul de rețea din priză, așteptați oprirea sistemului de acționare, ridicați capacul tăietorului continuu și goliți canalul de alimentare.

După încheierea lucrului

- Opriți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Rotiți tăietorul continuu în sensul invers acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Se rotește capacul în sens contrar acelor de ceasornic și se scoate.
- Extrageți suportul pentru discuri cu tot cu disc. Pentru aceasta apăsați cu degetul de jos, pe axul sistemului de acționare (**figura 8-1**).
- Curățați piesele.

Mixer

⚠ Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite / sistemului de acționare rotativ!

Nu introduceți niciodată mâinile în mixerul montat! Montați / demontați mixerul numai când sistemul de acționare este oprit! Utilizați mixerul numai în stare asamblată și cu capacul pus.

⚠ Pericol de opărire!

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

Atenție!

Mixerul se poate deteriora. Nu prelucrați ingrediente congelate (cu excepția cuburilor de gheață). Mixerul nu trebuie să lucreze fără ingrediente.

Utilizarea mixerului

Figura 8-1:

- Apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 4.
- Scoateți capacul de protecție al sistemului de acționare pentru mixer.
- Așezați paharul mixerului (cu marcajul de la mâner pe marcajul aparatului de bază) și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până la limită.
- Se introduc ingredientele.
Cantitate maximă de lichid = 1,25 litri;
cantitate maximă de lichide fierbinți sau spumante = 0,5 litri;
cantitate optimă de prelucrare, fix = de la 50 până la 100 de grame;
- Așezați capacul și rotiți-l în mânerul mixerului în sens invers acelor de ceasornic, până la limită. Capacul trebuie fixat bine.
- Se poziționează comutatorul rotativ pe treapta dorită.



Adăugarea ingredientelor

Figura 8-8:

- Opriți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Scoateți capacul și introduceți ingredientele sau
■ extrageți pâlnia și introduceți ingredientele solide prin deschiderea pentru umplere, puțin câte puțin sau
■ introduceți ingredientele lichide prin pâlnie.

După încheierea lucrului

- Opriți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Rotiți mixerul în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.

Sugestie: Cel mai bine este să se curețe mixerul imediat după folosire.

Curățarea și îngrijirea

Atenție!

Nu folosiți detergenți abrazivi. Suprafețele pot fi deteriorate.

Curățarea aparatului de bază

Pericol de electrocutare!

Nu cufundați niciodată aparatul de bază în apă și nu-l țineți niciodată sub apa în curgere. Nu folosiți aparate de curățat cu aburi.

- Scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Ștergeți aparatul de bază și capacul de protecție al sistemului de acționare cu o lavetă umedă. În caz de nevoie folosiți puțin detergent.
- După aceea ștergeți aparatul cu o lavetă până la uscare.

Curățarea castronului și ustensilelor

Castronul și ustensilele pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu forțați piesele din material plastic în mașina de spălat vase deoarece este posibilă deformarea lor remanentă în timpul spălării!

Curățarea tăietorului continuu

Toate piesele tăietorului continuu se pot spăla în mașina de spălat vase.

Sugestie: Pentru a îndepărta petele roșii, care apar de exemplu, după prelucrarea morcovilor, adăugați puțin ulei alimentar pe o lavetă și frecați tăietorul continuu (cu excepția discurilor de mărunțire). După aceea spălați tăietorul continuu.

Curățarea mixerului

Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite!

Nu atingeți cuțitul mixerului cu mâinile goale.

Paharul mixerului, capacul și pâlnia pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Sugestie: După prelucrarea lichidelor este suficient să curățați mixerul fără a-l extrage din aparat. Pentru aceasta puneți puțin detergent de vase în mixerul montat. Porniți mixerul pentru câteva secunde (treapta **M**). Aruncați apa de spălat și clătiți mixerul cu apă limpede.

Observație importantă

Dacă este necesar, curățați geanta pentru accesorii. Respectați instrucțiunile de îngrijire din geantă.

Depozitarea

Pericol de rănire!

În cazul neutilizării aparatului scoateți ștecherul de rețea din priză.

Figura :

- Stivuiri ustensilele și discurile de mărunțire în geanta pentru accesorii.
- Păstrați geanta pentru accesorii în castron.
- Pentru păstrarea în ambalajul original vezi figura .

Ajutor în caz de defecțiune

Pericol de rănire!

Înainte de remedierea unei defecțiuni se scoate ștecherul de rețea din priză.

Observație importantă

O eroare survenită în timpul utilizării, o declanșare a siguranțelor electronice, respectiv un aparat defect sunt indicate de aprinderea intermitentă a indicatorului de funcționare.

Brațul rotitor trebuie fixat bine în fiecare poziție de lucru.

Mai întâi încercați să remediați problema survenită pe baza instrucțiunilor prezentate în cele ce urmează.

Defecțiune

Aparatul nu pornește.

Remediere

- Verificați alimentarea electrică.
- Verificați ștecherul de rețea.
- Controlați brațul rotitor.

Poziția corectă? Este fixat bine?

- Se înșurubează mixerul, respectiv castronul până la capăt.
- Se aşază capacul mixerului şi se înşurubează până la capăt.
- Aplicaţi capacul de protecţie a sistemului de acţionare pe sistemele de acţionare neutilizate.
- Este activă siguranţa la repornire. Aduceţi aparatul în poziţia **0/off** şi după aceea re poziţionaţi-l pe treapta dorită.

Defecţiune

Aparatul se deconectează în timpul utilizării. Este activată siguranţa la suprasarcină. Au fost prelucrate prea multe alimente în acelaşi timp.

Remediere

- Opriţi aparatul.
- Reduceţi cantitatea de alimente prelucrate.
- Nu depăşiţi cantităţile maxime admise (vezi „Exemple de utilizare“)!

Defecţiune

În timpul funcţionării sistemului de acţionare a fost apăsată din greşeală tasta de deblocare. Braţul rotitor se deplasează în sus. Sistemul de acţionare se opreşte, dar nu în poziţia de schimbare a ustensilelor.

Remediere

- Aduceţi comutatorul rotativ în poziţia **0/off**.
- Aduceţi braţul rotitor în poziţia **1**.
- Porniţi aparatul (treapta 1).
- Opriţi din nou aparatul.



Ustensila se opreşte în poziţia de schimbare a ustensilelor.

Defecţiune

Mixerul nu porneşte sau se opreşte în timpul utilizării, iar sistemul de acţionare „mormăie”. Este blocat cuţitul.

Remediere

- Opriţi aparatul şi scoateţi ştecherul de reţea din priză.
- Scoateţi mixerul şi îndepărtaţi obstacolul.
- Montaţi mixerul la loc.
- Porniţi aparatul.

Observaţie importantă

Dacă defecţiunea nu poate fi remediată în modul prezentat, vă rugăm să vă adresaţi la Serviciul pentru clienţi.

Exemple de utilizare

Frişcă

- 100-600 g
- Bateţi frişca între 1½ şi 4 minute la treapta 7 cu telul de bătut, în funcţie de cantitatea şi proprietăţile frişcăi.



Albuş de ou

- de la 1 până la 8 albuşuri de ou
- Bateţi albuşurile între 4 şi 6 minute la treapta 7 cu telul pentru bătut.



Aluat de biscuiţi

Reţetă de bază

- 2 ouă
- 2-3 linguri de apă fierbinte
- 100 g zahăr
- 1 pliculeţ de zahăr vanilat
- 70 g făină
- 70 g amidon
- eventual praf de copt
- Bateţi spumă ingredientele (în afară de făină sau amidon) cca. 4-6 minute la treapta 7 cu telul pentru bătut.
- Poziţionaţi comutatorul rotativ pe treapta 1 şi amestecaţi făina cernută şi amidonul timp de cca. ½ până la 1 minut, lingură cu lingură.



Cantitate maximă: de 2 ori ingredientele pentru reţeta de bază

Pandişpan

Reţetă de bază

- 6 ouă
- 500 g zahăr
- 1 praf de sare
- 2 pachetele de zahăr vanilat sau coaja unei ½ de lămâi
- 500 g unt sau margarină (temperatura camerei)
- 1000 g făină
- 1 pliculeţ de praf de copt
- 250 ml lapte
- Amestecaţi ouăle, zahărul, sarea şi zahărul vanilat, respectiv coaja de lămâie cca. 10 secunde la treapta 1 cu paletele de amestecare.



- Treceți pe treapta 5 și prelucrați cca. 120 de secunde.
- Adăugați unt și prelucrați cca. 60 de secunde la treapta 3.
- Adăugați făina și praful de copt și prelucrați cca. 2 minute la treapta 1.
- Treceți la treapta 3 și în decurs de 2 minute, adăugați laptele puțin câte puțin.

Cantitate maximă: 1 dată ingredientele pentru rețeta de bază

Cocă fragedă

Rețetă de bază

- 125 g unt
(la temperatura camerei)
- 100-125 g zahăr
- 1 ou
- 1 praf de sare
- puțină coajă de lămâie sau zahăr vanilat
- 250 g făină
- eventual praf de copt
- Amestecați toate ingredientele cu paleta de amestecare timp de cca. ½ minut la treapta 1, iar după aceea, timp de cca. 2-3 minute la treapta 6.

De la 500 g de făină:

- Frământați ingredientele cu paleta de frământare cca. ½ minut la treapta 1, iar după aceea frământați cca. 3-4 minute la treapta 3.

Cantitate maximă: de 2 ori ingredientele pentru rețeta de bază

Aluat dospit

Rețetă de bază

- 500 g făină
- 1 ou
- 80 g untură (la temperatura camerei)
- 80 g zahăr
- 200-250 ml lapte cald
- 25 g drojdie proaspătă sau 1 pachetel de drojdie uscată
- coaja de la ½ de lămâie
- 1 praf de sare
- Amestecați toate ingredientele cu paleta de frământat cca. ½ minut la treapta 1, iar după aceea, cca. 3-6 minute la treapta 3.

Cantitate maximă: de 2 ori ingredientele pentru rețeta de bază

Aluat de tăieței

Rețetă de bază

- 300 g făină
- 3 ouă
- în funcție de necesar, 1-2 linguri (10-20 g) de apă rece
- Frământați toate ingredientele între cca. 3 și 5 minute la treapta 3 pentru a obține un aluat.

Cantitate maximă: de 1,5 ori ingredientele pentru rețeta de bază

Aluat pentru pâine

Rețetă de bază

- 1000 g făină
- 3 pliculețe de drojdie uscată
- 2 lingurițe de sare
- 660 ml apă caldă
- Amestecați toate ingredientele cu paleta de frământat cca. ½ minut la treapta 1, apoi cca. 4-5 minute la treapta 3.

Maioneză

- 2 ouă
 - 2 lingurițe de muștar
 - ¼ l ulei
 - 2 linguri zeamă de lămâie sau oțet
 - 1 praf de sare
 - 1 praf de zahăr
- Ingredientele trebuie să aibă aceeași temperatură.

- Amestecați toate ingredientele (în afară de ulei) câteva secunde la treapta 3 sau 4 în mixer.

- Comutați mixerul la treapta 7 și turnați încet uleiul prin pâlnie și amestecați în continuare până când maioneza se leagă.

Folosiți maioneza în scurt timp.

Nu o păstrați.

Aruncare la gunoi



Îndepărtați ambalajul în mod ecologic. Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi. Informați-vă la distribuitorul de specialitate asupra modalităților actuale de eliminare ecologică la deșeuri.

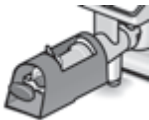
Condiții de garanție

Pentru acest aparat sunt valabile condițiile de garanție care au fost publicate de către reprezentanța competentă a țării din care a fost cumpărat aparatul. Puteți solicita oricând condițiile de garanție de la comerciantul dvs. de la care ați cumpărat aparatul, sau le puteți cere direct de la reprezentanța noastră din țară.

Firma își rezervă dreptul de a efectua modificări.

Accesorii speciale

	MUZ5ZP1 Presa de citrice	Pentru stoarcerea portocalelor, lămâilor și grapefruitului.
	MUZ5CC1 Tăietorul de cuburi	Pentru tăierea fructelor și legumelor în cuburi egale
	MUZ5FW1 Mașina de tocat carne	Pentru mărunțirea cărnurilor proaspete pentru tartar sau fripturi din carne tocată.
	MUZ45LS1 Set de discuri perforate fin (3 mm), grosier (6 mm)	Pentru mașina de tocat de carne MUZ5FW1. Fin pentru pateuri și creme de întins pe pâine, grosier pentru cârnați și slănină.
	MUZ45SV1 Dispozitiv pentru biscuiți șprițați	Pentru mașina de tocat de carne MUZ5FW1. Cu șabloane de metal pentru 4 forme diferite de fursecuri.
	MUZ45RV1 Piesa pentru măcinat	Pentru mașina de tocat de carne MUZ5FW1. Pentru măcinarea nucilor, migdalelor, ciocolatei și chiflelor uscate.

	MUZ45FV1 Dispozitiv pentru stors fructe	Pentru mașina de tocat de carne MUZ5FW1. Pentru stoarcerea fructelor de pădure, dar nu și pentru zmeură, roși și măceșe. Coacăzelor, de exemplu li se îndepărtează codițele și semințele automat.
	MUZ45PS1 Disc pentru cartofi pai	Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Pentru tăierea cartofilor cruzi pentru a prepara cartofi prăjiți.
	MUZ45AG1 Disc pentru legume în stil asiatic	Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Taie fructele și legumele în fâșii fine pentru preparatele asiatice din legume.
	MUZ45RS1 Disc pentru răzuire, grosier	Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Pentru răzuirea cartofilor cruzi, de ex. pentru omletă cu cartofi sau găluști.
	MUZ45KP1 Disc pentru crochete de cartofi	Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Pentru răzuirea cartofilor cruzi pentru prăjit și crochete de cartofi, pentru tăierea fructelor și legumelor în felii groase.
	MUZ5ER2 Castronul pentru amestecat din oțel inoxidabil	În castron se pot prelucra până la 750 g de făină plus ingrediente.
	MUZ5KR1 Castronul pentru amestecat din material plastic	În castron se pot prelucra până la 750 g de făină plus ingrediente.
	MUZ5MX1 Accesoriu pentru mixer din material plastic	Pentru amestecarea băuturilor, pentru prepararea piureurilor de fructe și legume, pentru prepararea maionezei, pentru mărunțirea fructelor și nuci, pentru pisarea cuburilor de gheață.
	MUZ5MM1 Multimixer	Pentru tocarea verdețurilor, legumelor, merelor și cărnii, pentru răzuirea morcovilor, ridichilor și brânzeturilor, pentru răzuirea nucilor și ciocolatei răcite.

Dacă un accesoriu nu este conținut în volumul de livrare, el poate fi obținut din comerț sau de la Serviciul pentru clienți.

Употреба по предназначение

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

Не превишавайте допустимите максимални количества

(→ „Примерни приложения“ *вижте страница 145*)!

Уредът е предназначен за разбъркване, омесване и разбиване на хранителни продукти. Уредът не трябва да се използва за обработка на други субстанции респ. предмети. При използване на разрешените от производителя допълнителни принадлежности са възможни и други приложения. Използвайте уреда само с разрешените оригинални части и принадлежности. Никога не използвайте принадлежности за други уреди. Използвайте уреда само във вътрешни помещения при стайна температура и до 2000 m над морското равнище.

Важни указания за безопасност

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

Опасност от токов удар и опасност от пожар!

- Свързвайте и използвайте уреда само съгласно данните на фабричната табелка. Използване е позволено само ако не са налице повреди на захранващия кабел и уреда. Поправки на уреда, като напр. смяна на електрическия кабел, трябва да се извършват само от нашата служба за обслужване на клиенти, за да се избегнат опасности.
- Включвайте и изключвайте уреда единствено с въртящия се превключвател.
- Никога не включвайте уреда към таймери или управлявани дистанционно контакти. Винаги наблюдавайте уреда по време на работа!

- Не поставяйте уреда върху или в близост до горещи повърхности, напр. котлони. Не допускате контакт на захранващия кабел с горещи части и не го прокарвайте по остри ръбове.
- Никога не потапяйте основния уред във вода и не го поставяйте в съдомиялна машина. Не използвайте парочистачка. Не използвайте уреда с влажни ръце.
- Уредът винаги трябва да се изключва от мрежата, когато не е под наблюдение, преди разглобяване, сглобяване или почистване, както и в случай на повреда.

Опасност от нараняване!

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

⚠ Опасност от попарване!

При обработване на горещи продукти за миксиране от фунията в капака се отделя пара. Сипвайте максимум 0,5 литра гореща или пенлива течност.

⚠ Опасност от задушаване!

Не позволявайте на деца да играят с опаковъчния материал.

⚠ Внимание!

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

⚠ Важно!

Задължително почиствайте щателно уреда след всяка употреба или след по-продължителен период на неупотреба (→ „Почистване и поддръжка“ вижте страница 143).

⚠ Пояснение на символите на уреда респ. принадлежностите

Спазвайте указанията в ръководството за употреба.



Повишено внимание! Въртящи се ножове.



Повишено внимание! Въртящи се приставки.
Не посягайте в отвора за пълнене.

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

Съдържание

Употреба по предназначение.....	135
Важни указания за безопасност	135
Защитни механизми	138
Общ преглед	138
Работни положения	139
Работа с уреда	140
Почистване и поддръжка	143
Съхранение	144
Помощ при повреди.....	144
Примерни приложения	145
Отвеждане.....	146
Гаранция.....	146
Специални принадлежности	147

Защитни механизми

Блокировка срещу включване

Вж. таблица „Работни положения“.

Уредът може да се включва в положение **1** и **3** само когато:

- купата (11) е поставена и завъртяна до фиксиране.

Блокировка срещу повторно включване

При прекъсване на електрозахранването уредът остава включен, но след това двигателят не се стартира отново. За повторно включване завъртете въртящия се превключвател на **0/off**, след това включете.

Защита срещу претоварване

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

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

Уредът не се нуждае от техническо обслужване.

Общ преглед

Моля отгърнете страниците с фигурите.

Фигура A:

Основен уред

1 Деблокиращ бутон

2 Подвижно рамо

Функция „Easy Armlift“ за подпомагане движението на рамото на нагоре (вж. „Работни положения“).

3 Въртящ се превключвател

След изключване (позиция **0/off**) уредът преминава автоматично в оптималното положение за смяна на приставките.

0/off = стоп

M = моментно действие с най-високи обороти, задръжте превключвателя за желаната продължителност на миксиране.

Степен **1-7**, работна скорост:

1 = ниски обороти-бавна,

7 = високи обороти-бърза.

4 Индикатор на режима на работа

Свети по време на режим на работа (въртящ се превключвател на **M** или **1-7**). Мига при грешки в работата на уреда, при задействане на електронния предпазител респ. при дефект на уреда, вж. глава „Помощ при повреди“.

5 Предпазен капак на задвижването

За сваляне на предпазния капак на задвижването натиснете в задната част и свалете капака.

6 Задвижване за

– приставка за рязане и

– цитрус преса (специални принадлежности*)

Когато не използвате уреда, поставяйте предпазния капак на задвижването.

7 Задвижване за приставките

(бъркалка, приставка за разбиване, приставка за месене) и месомелачка (специални принадлежности*)

8 Предпазен капак на задвижването на миксера

9 Задвижване за миксера (специални принадлежности*)

Когато не използвате миксера, поставяйте предпазния капак на задвижването на миксера.

10 Съхранение на кабела

Приберете кабела в отделението за прибиране на кабела

Купа с принадлежности

11 Купа от благородна стомана

12 Капак

Приставки

13 Бъркалка

14 Приставка за разбиване

15 Приставка за месене с преграда за тесто

16 Чанта за принадлежности

За съхранение на приставките и дисковете за раздробяване.

Приставка за рязане*

17 Тапа

18 Капак с отвор за сипване на продукти

19 Дискове за раздробяване

a Двустранен диск за рязане – дебело / тънко

b Двустранен диск за стъргане – едро / фино

c Диск за стъргане – средно фино

d Диск за стъргане на едро*
За настъргване на сурови картофи, например за картофени кюфтета или кнедли.

20 Дискодържач

21 Корпус с изходен отвор

Миксер*

22 Купа на миксера

23 Капак

24 Фуния

* Ако дадена принадлежност не е включена в окомплектовката на доставката, можете да я закупите чрез търговската мрежа или службата за обслужване на клиентите.

Работни положения

Фигура B:

Внимание!

Използвайте уреда само когато приставките / принадлежностите са поставени на правилното задвижване в съответствие с тази таблица и са приведени в правилната позиция и работно положение. Подвижното рамо трябва да е фиксирано във всяко работно положение.

Указание

Подвижното рамо е ободурвано с функция „Easy Armlift“, подпомагаща движението на подвижното рамо нагоре.

Настройване на работното положение:

- Натиснете деблокиращия бутон и преместете подвижното рамо. Подпрете с ръка, за да улесните движението.
- Завъртете подвижното рамо до желаното положение, докато се фиксира.

Позиция	Задвижване	MUM54/55/56/58..	
1			1-7
			1-7
			1-3
2			*
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

* Монтиране / Демонтиране на приставките за разбиване, разбъркване и месене; добавяне на големи количества продукти за обработване.

Работа с уреда

⚠ Опасност от нараняване!

Включете щепсела в контакта едва след завършване на подготовката за работа с уреда.

Внимание!

Използвайте уреда само когато принадлежностите / приставките са в работно положение. Не включвайте уреда, когато е празен. Не излагайте уреда и принадлежностите на източници на топлина. Частите не са подходящи за микровълнова фурна.

- Преди първата употреба почистете щателно уреда и принадлежностите, вж. „Почистване и поддръжка“.

Важно указание

В настоящото ръководство за употреба е включен стикер с ориентировъчни стойности за работната скорост на уреда при използване на приставките респ. принадлежностите. Препоръчваме да залепите стикера на уреда (Фигура 9).

Подготовка

- Поставете основния уред върху гладка и чиста повърхност.
- Извадете кабела до желаната дължина.
- Включете щепсела в контакта.



Купа и приставки

⚠ Опасност от нараняване поради въртящи се приставки

По време на работа никога не посягайте с ръка в купата. Работете само с поставен капак на уреда (12)!

Сменяйте приставките само когато задвижването е спряло напълно – след изключване задвижването продължава да работи за кратко време и спира в положението за смяна на приставката. Премествайте подвижното рамо само след като приставката е в пълен покой. Винаги покривайте неизползваните задвижвания с предпазните капаци за задвижванията.

Внимание!

Използвайте купата само за работа с този уред.

Бъркалка (13)

за разбъркване на тесто, напр. кексово тесто



Приставка за разбиване (14)

за разбиване на белтъци на сняг, сметана и приготвяне на леки теста, напр. пандишпанено тесто



Приставка за месене (15)

за размесване на тежки теста и за прибавяне на допълнителни продукти, които не трябва да се раздробяват (напр. стафиди, шоколадови парченца)



Работа с купата и приставките

Фигура 9:

- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 2.
- Поставяне на купата: Позиционирайте наклонената напред купа и я поставете, завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато се фиксира.
- В зависимост от желаното приложение закрепете бъркалката, приставката за разбиване или приставката за месене в задвижването, докато се фиксират.



Указание:

При приставката за месене завъртете преградата за тесто така, че приставката за месене да може да се фиксира (Фигура 9-4b).

- Сипете в купата съставките за обработка.
- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 1.
- Поставете капака.
- Поставете въртящия се превключвател на желаната степен.



Нашата препоръка:

- **Бъркалка:**
първо разбъркайте на степен 1,
след това превключете на степен 7
- **Приставка за разбиване:**
степен 7, прибавяне на степен 1
- **Приставка за месене:**
първо разбъркайте на степен 1,
размесете на степен 3

Добавяне на продукти

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Добавете продуктите през отвора за пълнене на капака.

или

- Свалете капака.
- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 2.
- Сипете продуктите.

**След работа**

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Изключете щепсела от контакта.
- Свалете капака.
- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 2.
- Извадете приставката от задвижването.
- Свалете купата.
- Почистете всички части, вж. „Почистване и поддръжка“.

**Приставка за рязане****⚠ Опасност от нараняване**

Не посягайте към остриите ножове и ръбове на дисковете за раздробяване. Хващайте дисковете за раздробяване само за ръба!

Поставяйте / Сваляйте приставката за рязане само при пълен покой на задвижването и изключен от контакта щепсел.

Не посягайте с ръка в отвора за пълнене с продукти.

Внимание!

Използвайте приставката за рязане само в напълно сглобено състояние. Никога не сглобявайте приставката за рязане върху основния уред. Използвайте приставката за рязане само в посоченото работно положение.

Защита от претоварване
Фигура 1:

За предотвратяване на по-големи щети на уреда в случай на претоварване на приставката за рязане нейният задвижващ вал има вдлъбнатина (място, предвидено за счупване). При претоварване задвижващият вал се счупва на това място. Нов дискодържач със задвижващ вал можете да поръчате от службата за обслужване на клиентите.

Двустранен диск за рязане – дебело / тънко

за рязане на плодове и зеленчуци.

Обработване на степен 5.

Обозначение върху двустранния диск за рязане:

„1“ за страна за дебело рязане

„3“ за страна за тънко рязане

Внимание!

Двустранният диск за рязане не е подходящ за рязане на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад. Режете само студени сварените, неразваряващи се картофи.

Двустранен диск за стъргане – едро / фино

за стъргане на зеленчуци, плодове и сирене, с изключение на твърди сирена (напр. пармезан).

Обработване на степен 3 или 4.

Обозначение върху двустранния диск за стъргане:

„2“ за страна за грубо стъргане

„4“ за страна за фино стъргане

Внимание!

Двустранният диск за стъргане не е подходящ за настъргване на ядки. Меко сирене стържете само със страната за грубо стъргане на степен 7.

Диск за стъргане – средно фино



за настъргване на сурови картофи, твърди сирена (напр. пармезан), охладен шоколад и ядки. Обработване на степен 7.

Внимание!

Дискът за стъргане не е подходящ за стъргане на меко и нарязано сирене.

Диск за стъргане на едро



За настъргване на сурови картофи, например за картофени кюфтета или кнедли.

Обработване на степен 7.

Работа с приставката за рязане Фигура G:

- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 2.
- Поставяне на купата: Позиционирайте наклонената напред купа и я поставете, завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато се фиксира.
- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 3.
- Свалете предпазния капак от задвижването на приставката за рязане (Фигура G-5a).
- Хванете дискодържача в долния край, при това двата върха трябва да сочат нагоре.
- Поставете внимателно желания диск за рязане или настъргване на върховете на дискодържача (Фигура G-6a). При двустранни дискове внимавайте желаната страна да е обърната нагоре.
- Хванете дискодържача за горния край и го поставете в корпуса (Фигура G-6b).
- Поставете капака (обърнете внимание на маркировката) и завъртете по посока на часовниковата стрелка до упор.
- Поставете приставката за рязане на задвижването както е показано на Фигура G-8 и завъртете по посока на часовниковата стрелка до упор.
- Поставете въртящия се превключвател на препоръчаната степен.



- Поставете хранителните продукти, които ще обработвате, в отвора за сипване на продукти и избутайте с тапата.

Внимание!

Избягвайте натрупване на нарязани продукти в изходния отвор.

Съвет: За равномерни резултати от рязането обработвайте тънките продукти за рязане на снопове.

Указание: Ако обработваните хранителни продукти се заклеят в приставката за рязане, изключете кухненския робот, изключете щепсела от контакта, изчакайте задвижването да спре, свалете капака на приставката за рязане и изпразнете отвора за сипване на продукти.

След работа

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Завъртете приставката за рязане обратно на часовниковата стрелка и я свалете.
- Завъртете капака в обратна на часовниковата стрелка посока и го свалете.
- Свалете дискодържача с диска. За целта натиснете с пръст отдолу срещу задвижващия вал (Фигура H).
- Почистете частите.

Миксер

⚠ Опасност от нараняване поради остри ножове / въртящо се задвижване!

Никога не посягайте в поставения миксер! Монтирайте / Демонтирайте миксера само когато задвижването е спряно! Експлоатирайте миксера само напълно сглобен и с поставен капак.

⚠ Опасност от попарване!

При обработване на горещи продукти за миксиране от фунията в капака се отделя пара. Сипвайте максимум 0,5 литра гореща или пенлива течност.

Внимание!

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

Работа с миксера**Фигура 1:**

- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 4. 
- Свалете предпазния капак на задвижването на миксера.
- Поставете шейкър каната (маркировката на дръжката съответства на маркировката на основния уред) и завъртете обратно на часовниковата стрелка до упор.
- Сипете продуктите.
Максимално количество, точно = 1,25 литра; максимално количество пенести или горещи течности = 0,5 литра; оптимално количество за обработка, твърдо = 50 до 100 грама;
- Поставете капака и завъртете в дръжката на шейкър каната обратно на часовниковата стрелка до упор. Капакът трябва да е фиксиран.
- Поставете въртящия се превключвател на желаната степен.

Добавяне на продукти**Фигура 2-8:**

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Свалете капака и сипете продуктите или
- извадете фунията и сипете постепенно твърдите продукти в отвора за пълнене или
- сипете течни продукти през фунията.

След работа

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Завъртете миксера в посока на часовниковата стрелка и го свалете.

Съвет: Най-добре е да почиствате миксера непосредствено след употреба.

Почистване и поддръжка**Внимание!**

Не използвайте абразивни почистващи препарати. Повърхностите могат да се повредят.

Почистване на основния уред**⚠ Опасност от токов удар!**

Никога не потапяйте основния уред във вода и не го дръжте под течаща вода. Не използвайте парочистачка.

- Изключете щепсела от контакта.
- Избършете с влажна кърпа основния уред и предпазния капак на задвижването. При необходимост използвайте малко количество препарат за миене на чинии.
- След това подсушете уреда.

Почистване на купата и приставките

Купата и приставките са устойчиви на миене в съдомиялна машина. Не притискайте пластмасовите части при поставянето в съдомиялната машина, защото по време на миенето са възможни трайни деформации!

Почистване на приставката за рязане

Всички части на приставката за рязане са устойчиви на миене в съдомиялна машина.

Съвет: За отстраняване на червеното оцветяване след обработване, например, на моркови сипете малко олио върху кърпа и изтъркайте съответно приставката за рязане (не дисковете за раздробяване). След това изплакнете приставката за рязане.

Почистване на миксера**⚠ Опасност от нараняване поради остри ножове!**

Не докосвайте ножа на миксера с незащитени ръце.

Шейкър каната, капакът и фунията са устойчиви на миене в съдомиялна машина.

Съвет: След обработване на течности често е достатъчно почистване на миксера, без да го демонтирате от уреда. За целта силете в монтирания на уреда миксер малко количество вода с препарат за миене на чинии. Включете миксера за няколко секунди (степен **M**). Излейте водния разтвор и изплакнете миксера с чиста вода.

Важно указание

При необходимост почистете чантата за принадлежности. Спазвайте указанията за поддръжка в чантата.

Съхранение

⚠ Опасност от нараняване!

Когато не използвате уреда, изключвайте щепсела от контакта.

Фигура 8:

- Приберете приставките и дисковете за раздробяване в чантата за принадлежности.
- Съхранявайте чантата за принадлежности в купата.
- За съхранение в оригиналната опаковка вж. **Фигура 9**.

Помощ при повреди

⚠ Опасност от нараняване!

Преди отстраняване на повреда изключете щепсела от контакта.

Важно указание

Грешка при използването на уреда, задействане на електронните предпазители респ. дефект на уреда се индикират чрез мигане на индикатора на режима на работа.

Подвижното рамо трябва да е фиксирано във всяко работно положение.

Първо опитайте да отстраните появилия се проблем с помощта на следните указания.

Повреда

Уредът не се включва.

Отстраняване

- Проверете електрозахранването.
- Проверете щепсела.
- Проверете подвижното рамо. Правилно положение? Фиксиране?
- Завинтете миксера респ. купата до упор.
- Поставете капака на миксера и го завинтете до упор.
- Поставете предпазните капаци на неизползваните задвижвания.
- Блокировката срещу повторно включване е активна. Поставете превключвателя на **0/off** и след това отново включете желаната степен.

Повреда

Уредът се изключва по време на работа. Активирала се е защитата срещу претоварване. Обработвани са твърде много хранителни продукти едновременно.

Отстраняване

- Изключете уреда.
- Намалете обработваното количество.
- Не превишавайте допустимите максимални количества (вж. „Примерни приложения“)!

Повреда

По време на работа по невнимание е бил задействан деблокиращият бутон. Подвижното рамо се движи нагоре. Задвижването се изключва, но не застава в положението за смяна на приставката.

Отстраняване

- Поставете въртящия се превключвател на **0/off**.
- Приведете подвижното рамо в положение **1**.
- Включете уреда (степен **1**).
- Отново изключете уреда. Приставката спира в положението за смяна на приставката.



Повреда

Миксерът не започва да работи или спира по време на работа, задвижването „бръмчи“. Миксерът е блокиран.

Отстраняване

- Изключете уреда и изключете щепсела от контакта.
- Демонтирайте миксера и отстранете препятствието.
- Отново монтирайте миксера.
- Включете уреда.

Важно указание

Ако повредата не може да бъде отстранена по предложения начин, се обърнете към службата за обслужване на клиентите.

Примерни приложения

Бита сметана

- 100-600 g
- Обработвайте сметаната с приставката за разбиване в продължение на 1½ до 4 минути на степен 7 – в зависимост от количеството и качествата на сметаната.



Белтъци

- 1-8 белтъка
- Обработвайте белтъците с приставката за разбиване в продължение на 4 до 6 минути на степен 7.



Пандишпанено тесто

Основна рецепта

- 2 яйца
- 2-3 с.л. гореща вода
- 100 g захар
- 1 пакетче ванилова захар
- 70 g брашно
- 70 g нишестено брашно
- евентуално бакпулвер
- С приставката за разбиване разбийте на пяна продуктите (освен брашното и нишестеното брашно) на степен 7 в продължение на около 4-6 минути.
- Поставете въртящия се превключвател на степен 1 и добавете пресятото брашно и нишестеното брашно лъжица по лъжица след около ½ до 1 минута.



Максимално количество: 2 x основната рецепта

Кексово тесто

Основна рецепта

- 6 яйца
 - 500 g захар
 - 1 щипка сол
 - 2 пакетчета ванилова захар или кората на ½ лимон
 - 500 g масло или маргарин (със стайна температура)
 - 1000 g брашно
 - 1 пакетче бакпулвер
 - 250 ml мляко
 - Разбъркайте с бъркалката яйцата, захарта, солта и ваниловата захар респ. кората от лимон в продължение на около 10 секунди на степен 1.
 - Включете степен 5 и обработете в продължение на около 120 секунди.
 - Добавете маслото и обработете в продължение на около 60 секунди на степен 3.
 - Добавете брашното и бакпулвера и обработете в продължение на около 2 минути на степен 1.
 - Включете на степен 3 и в рамките на 2 минути добавете постепенно млякото.
- Максимално количество:** 1 x основната рецепта



Пясъчно тесто

Основна рецепта

- 125 g масло
- (със стайна температура)
- 100-125 g захар
- 1 яйце
- 1 щипка сол
- малко настъргана кора от лимон или ванилова захар
- 250 g брашно
- евентуално бакпулвер
- Разбъркайте всички продукти с бъркалката в продължение на ½ минута на степен 1, след това около 2-3 минути на степен 6.



При над 500 g брашно:

- Размесете продуктите с приставката за месене в продължение на ½ минута на степен 1, след това около 3-4 минути на степен 3.

Максимално количество: 2 x основната рецепта

Тесто с мая

Основна рецепта

- 500 g брашно
- 1 яйце
- 80 g мазнина (със стайна температура)
- 80 g захар
- 200-250 ml хладко мляко
- 25 g прясна мая или 1 пакетче
- суха мая
- кората на ½ лимон
- 1 щипка сол

- Обработете всички продукти с приставката за месене в продължение на около ½ минута на степен 1, след това около 3-6 минути на степен 3.

Максимално количество: 2 x основната рецепта

Тесто за паста

Основна рецепта

- 300 g брашно
- 3 яйца
- според необходимостта 1-2 с.л. (10-20 g) студена вода

- Размесете всички продукти в продължение на около 3 до 5 минути на степен 3 до получаване на тесто.

Максимално количество:

1,5 x основната рецепта

Тесто за хляб

Основна рецепта

- 1000 g брашно
- 3 пакетчета суха мая
- 2 ч.л. сол
- 660 ml топла вода

- Обработете всички продукти с приставката за месене в продължение на около ½ минута на степен 1, след това около 4-5 минути на степен 3.

Майонеза

- 2 яйца
- 2 ч.л. горчица
- ¼ l олио
- 2 с.л. лимонов сок или оцет
- 1 щипка сол
- 1 щипка захар

Продуктите трябва да са с еднаква температура.

- Обработете продуктите (без олиото) в продължение на няколко секунди на степен 3 или 4 в миксера.
- Включете миксера на степен 7 и сипете олиото бавно през фунията, като продължете разбъркването, докато майонезата емулгира.

Употребете майонезата в кратък срок, не я съхранявайте дълго.



Отвеждане



Изхвърлете опаковката по екологосъобразен начин. Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/EC за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди. Моля информирайте се за актуалните начини за отвеждане при специализирания търговец.

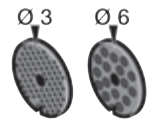
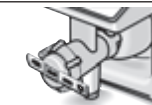
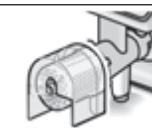
Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашият търговец, откъдето сте закупили уреда, по всяко време при запитване то Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупката.

Запазваме си правото на промени.



Специални принадлежности

	MUZ5ZP1 Цитрус преса	За изцеждане на портокали, лимони и грейпфрут.
	MUZ5CC1 Приставка за рязане на кубчета	За нарязване на плодове и зеленчуци на равномерни кубчета
	MUZ5FW1 Месомелачка	За раздробяване на прясно месо за тартар или руло от кайма.
	MUZ45LS1 Комплект дискове с отвори фини (3 mm), груби (6 mm)	За месомелачка MUZ5FW1. Фини отвори – за пастети и смеси за мазане, едри отвори – за наденици и сланина.
	MUZ45SV1 Приставка за шприцовани сладки	За месомелачка MUZ5FW1. С метален шаблон за 4 различни форми за сладки.
	MUZ45RV1 Приставка за стъргане	За месомелачка MUZ5FW1. За настъргване на орехи, бадеми, шоколад и сухи хлебчета.
	MUZ45FV1 Преса за плодове	За месомелачка MUZ5FW1. За пюриране на меки плодове, с изключение на малини, домати и шипки. Същевременно, напр. френското грозде се почиства от дръжките и семките.
	MUZ45PS1 Диск за помфри	За приставка за рязане MUZ5DS1. За нарязване на сурови картофи за помфри.
	MUZ45AG1 Диск за зеленчуци по азиатски	За приставка за рязане MUZ5DS1. Нарязва плодовете и зеленчуците на фини лентички за азиатски зеленчукови ястия.

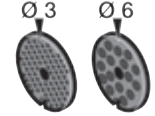
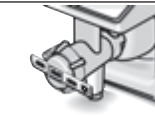
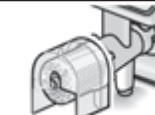
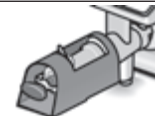
	MUZ45RS1 Диск за стър- гане на едро	За приставка за рязане MUZ5DS1. За настъргване на сурови картофи, например за картофени кюфтета или кнедли.
	MUZ45KP1 Диск за карто- фени кюфтета	За приставка за рязане MUZ5DS1. За настъргване на сурови картофи за ръсти и картофени кюфтета, за нарязване на плодове и зеленчуци на дебели филийки.
	MUZ5ER2 Купа от благо- родна стомана	В купата могат да се обработват до 750 g брашно плюс други продукти.
	MUZ5KR1 Пластмасова купа	В купата могат да се обработват до 750 g брашно плюс други продукти.
	MUZ5MX1 Пластмасова шейкър кана	За миксиране на напитки, за пюриране на плодове и зеленчуци, за приготвяне на майонеза, за раздробяване на плодове и ядки, за трошене на ледени кубчета.
	MUZ5MM1 Мултимиксер	За кълцане на дребно на пресни подправки, зеленчуци, ябълки и месо, за стъргане на моркови, ряпа и сирене, за настъргване на ядки и охладен шоколад.

Ако дадена принадлежност не е включена в окомплектовката на доставката, можете да я закупите чрез търговската мрежа или службата за обслужване на клиентите.

للخراطة التمريمية الفورية MUZ5DS1. لبشر البطاطس النيئة، مثلاً لإعداد أقرص البطاطس المقلية أو الكبيبة.	MUZ45RS1 قرص بشر خشن	
للخراطة التمريمية الفورية MUZ5DS1. لبشر البطاطس النيئة من أجل التحمير أو إعداد كبيبة البطاطس، ولتقطيع الفاكهة والخضروات إلى أقرص سميكة.	MUZ45KP1 قرص كبيبة البطاطس	
في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.	MUZ5ER2 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ	
في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.	MUZ5KR1 وعاء تقليب بلاستيكي	
لخلط المشروبات ولإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، ولإعداد المايونيز، ولتقطيع الفواكه والمكسرات، ولجروش مكعبات الثلج.	MUZ5MX1 خلاط بلاستيكي	
لتخريط الأعشاب والخضروات والتفاح واللحم، ولبشر الجزر والفجل والجبن، ولبشر المكسرات والبندق واللوز والشوكولاتة المبردة.	MUZ5MM1 خلاط متعدد الاستخدام	

في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

الكماليات الخاصة

لعصر البرتقال والليمون والجريب فروت.	MUZ5ZP1 عصرة موالح	
لتنطيع الفاكهة والخضروات إلى مكعبات كبيرة متساوية	MUZ5CC1 تجهيزة تقطيع المكعبات	
لفرم اللحم الطازج النئى لإعداد الترتار "لحم مفروح بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي" أو اللحم المفروم المحمر.	MUZ5FW1 مفرمة اللحم	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. ناعم للفظائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح الخبز، خشن للنقانق وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.	MUZ45LS1 طقم أقراص مثقبة ناعم (3 ملليمتر) خشن (6 ملليمتر)	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لـ 4 أشكال مختلفة من الحلويات.	MUZ45SV1 قمع لتشكيل عجين الحلويات	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات واللوز والشوكولاتة والخبز الجاف.	MUZ45RV1 مبشرة	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثماء التوتية ما عدا القوت الشوكي والطماطم وثمر الورد البري. كذلك يتم إزالة سيقان وبذور الكشمش في نفس الوقت.	MUZ45FV1 عصرة فواكه	
للخراطة التمريزية الفورية MUZ5DS1. لتنطيع البطاطس النينة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.	MUZ45PS1 قرص تقطيع أصابع البطاطس	
للخراطة التمريزية الفورية MUZ5DS1. لتنطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الآسيوية.	MUZ45AG1 قرص لتنطيع خضروات الوجبات الآسيوية	

التخلّص من الجهاز

تخلّص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.



عجين المكرونة

الوصفة الأساسية

- 300 جرام طحين
- 3 بيضات
- وحسب الحاجة 1-2 ملعقة (20-10 جرام) ماء بارد
- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبح عجينة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية



عجين الخبز

الوصفة الأساسية

- 1000 جرام طحين
- 3 أكياس خميرة مجففة
- 2 ملعقة كبيرة ملح
- 660 ملليلتر ماء دافئ
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4-5 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.



المايونيز

- 2 بيضة
- 2 ملعقة كبيرة مسطرة
- 1/4 لتر زيت
- 2 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 1 حفنة من الملح
- 1 حفنة من السكر

ينبغي أن تنسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي.

- يتم إعداد المكونات (عدا الزيت) في الخلاط لبضعة ثوان على الدرجة 3 أو 4.
- ثم صب الزيت ببطء من خلال قمع في الخلاط على الدرجة 7 وواصل أثناء ذلك عملية الخلط لحين أن تصل مكونات المايونيز إلى درجة التوزيع الدقيق في بعضها البعض.
- يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.



عجينة مقددة الوصفة الأساسية

- 125 جرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)
- 100-125 جرام سكر
- 1 بيضة
- 1 حفنة من الملح
- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 2-3 دقائق على الدرجة 6 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.
- اعتبارًا من 500 جرام طحين:
- يتم عجن المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



العجين المخمر الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 1 بيضة
- 80 جرام سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 80 جم سكر
- 200-250 مليلتر لبن دافئ
- 25 جرام خميرة أو 1 كيس
- خميرة مجففة
- قشرة 1/2 ليمونة
- 1 حفنة من الملح
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-6 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



الكعكة الإسفنجية الوصفة الأساسية

- 2 بيضة
- 2-3 ملاعق ماء ساخن
- 100 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 70 جرام طحين
- 70 جرام نشا الذرة
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن 1/2 حتى 1 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



العجين الخالي من الخميرة الوصفة الأساسية

- 6 بيضات
- 500 جرام سكر
- 1 حفنة من الملح
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر 1/2 ليمونة
- 500 جرام زبدة أو سمن
- (درجة حرارة الغرفة)
- 1000 جرام طحين
- 1 كيس بيكنج بودر
- 250 مليلتر لبن
- تخلط المكونات: السكر والبيض والملح وسكر الفانيليا أو قشر الليمون لمدة 10 ثوانٍ تقريباً على الدرجة 1 بذراع التقلب الحلزوني؛
- اضبط الجهاز على الدرجة 5 وشغله لمدة 120 ثانية تقريباً.
- أضف الزبدة وشغل الجهاز لمدة 60 ثانية على الدرجة 3.
- أضف الطحين والبيكنج بودر وشغل الجهاز لمدة 2 دقيقة على الدرجة 1.
- اضبط الجهاز على الدرجة 3 وأضف الماء رويداً رويداً في غضون 2 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1 ضعف المقادير الأساسية

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠ خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

تنبيهات هامة

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الضوئي لحالة التشغيل.

الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرًا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل. يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

العطل

الجهاز لا يعمل.

كيفية التصرف

- يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم التأكد من أن قابس الجهاز مثبت في مقبس التغذية بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- افحص الذراع المتراوح. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟

■ يتم إدارة الخلط أو الوعاء حتى يصل إلى مصد الإيقاف على الوجه الصحيح.

■ يتم تركيب غطاء الخلط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصد الإيقاف على الوجه الصحيح.

■ يتم تركيب الأغذية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة غير المستخدمة حالياً.

■ تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع 0/off ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

العطل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تم معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

كيفية التصرف

- أوقف الجهاز.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها.
- لا تتجاوز الكميات المسموح بها (انظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»!).

العطل

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.

كيفية التصرف

■ يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع 0/off.

■ يتم ضبط الذراع المتراوح على



الوضع 1.

■ شغل الجهاز (الدرجة 1).

■ يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز.

أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.

العطل

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

كيفية التصرف

- أطفئ الجهاز وافصل القابس الكهربائي.
- أخرج الخلط من على وحدة الإدارة وأزل العائق المتسبب في الانحشار.
- أعد تركيب الخلط.
- شغل الجهاز.

تنبيه هام

إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

أمثلة تطبيقية للاستخدام

خفق القشدة

– 100-600 جرام

■ تُخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين

1½ إلى 4 دقائق على الدرجة 7 - وفقاً لكمية

القشدة ونوعها.

خفق زلال البيض

– من 1 إلى 8 زلال بيض

■ يُخفق البيض بالمضرب لمدة 4 إلى 6

دقائق على الدرجة 7.



إضافة المكونات

الصورة 8-J:

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- ارفع الغطاء ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات، أو
- أخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المتسمة بالصلاية من خلال فتحة الإضافة اللاحقة
- أو
- أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- أدر الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.

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

تنظيف الجهاز والعناية به

⚠ تنبيه هام!

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

تنظيف الجهاز الأساسي

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

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

انزع القابس الكهربائي.

يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة بقطعة قماش مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات. قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

تنظيف الوعاء وأدوات العمل

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

تنظيف 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، مثل الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيداً. بعد ذلك يتم شطف الخراطة التمريرية الفورية بالماء.

تنظيف الخلاط

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة. وعاء الخلط والغطاء والقمع قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

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

تنبيه هام

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

الحفاظ على الجهاز

⚠ خطر حدوث إصابات!

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

الصورة K:

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.
- يتم الحفاظ على كيس الملحقات التكميلية في الوعاء.
- للحفاظ على الجهاز في العبوة الأصلية انظر

الصورة L:

الخلاط

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف

الحادة / المحرك الدائر!

لا تدخل يدك أبدًا في الخلاط المركب! يجب عدم خلع / تركيب الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبًا عليه.

⚠ خطر الإصابة بالحروق!

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

تنبيه هام!

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

العمل بالخلاط

الصورة 1:



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 4.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلط.
- يتم تركيب إبريق الخلط (مع مراعاة أن تكون العلامة الموجودة على المقبض متطابقة مع العلامة الموجودة على الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف.
- قم بتعبئة المكونات.
- الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة = 1.25 لتر، الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة مكونة للرغوة أو ساخنة = 0.5 لتر، كمية الإعداد المثالية، جوامد = 50 حتى 100 جرام،
- يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته عكس دوران عقرب الساعة حتى يصل إلى مصد الإيقاف في مقبض الخلاط. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

■ يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف العلوي ويتم تركيبه في جسم الاحتواء (الصورة 6b-G).

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

■ يتم تركيب الخرطة التمريرية الفورية كما هو معروض في الصورة 8-G في وحدة الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه عقرب الساعة إلى مصد الإيقاف.

■ يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.

■ ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال ثم ادفعها بحذر إلى الداخل باستخدام أداة الكبس.

تنبيه هام!

يجب مراعاة تجنب حدوث تكسارتدادي 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 حدثt وانحشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخرطة 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.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- أدر الخرطة التمريرية الفورية في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- أخرج حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (الصورة 5-G).
- يتم تنظيف الأجزاء.

تنبيه هام!

يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخراطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي. يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

التأمين ضد التحميل الزائد

الصورة F:

للحلول دوت ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الخراطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع محرز (موضع انكسار محدد مسبقاً). عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على عمود دوران جديد لدى مركز خدمة العملاء.

قرص تقطيع بوجهي وظيفيين -

سميك / رفيع

لتقطيع الفاكهة والخضروات. الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 5. يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين: «1» لوجه التقطيع السميك «3» لوجه التقطيع الرفيع

تنبيه هام!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.

قرص بشر بوجهين وظيفيين -

خشن / ناعم

لبشر الخضروات والفاكهة والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 3 أو 4. يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذي الوجهين الوظيفيين: «2» لوجه البشر الخشن «4» لوجه البشر الناعم

تنبيه هام!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق، اللوز، إلخ). أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلى بالوجه الخشن على الدرجة 7.



قرص البشر - متوسط النعومة

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

تنبيه هام!

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

العمل بالخراطة التمريرية الفورية

قرص بشر خشن



لبشر البطاطس اللينة، مثلاً لإعداد أقراص البطاطس المقليّة أو الكبيبة. الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 7.

الصورة G:



يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.

يتم تركيب الوعاء:

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



يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 3.

يتم استبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية (الصورة 5a-G).

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

يتم ومع توخي الحرص وضع قرص التقطيع أو قرص البشر المرغوب فيه على القمتين الخاصتين بحامل الأقراص (الصورة 6a-G).

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

⚠ تنبيه هام!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط.

ذراع التقلب الحزوني (13)



يستخدم لتقلب العجين، مثل انواع العجين التي تعد بالتقلب وليس بالعجن

(14) المضرب



يستخدم لحقق زلال البيض والقشدة ولتقلب العجين الخفيف، مثل عجين البسكويت

كلاب العجين (15)



يستخدم لعجن العجين الثقيل ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (مثل الزبيب ورفائق الشوكولاتة)

العمل بالوعاء وأدوات العمل

الصورة E:



يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتروحة إلى الوضع 2.

يتم تركيب الوعاء:

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

بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم إدخال ذراع التقلب الحزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

ملاحظة

عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات (الصورة E-4b).

يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء. يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتروحة إلى الوضع 1.

يتم تركيب الغطاء.

اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

ونحن ننصح بالتالي:

- ذراع التقلب الحزوني:

يتم أولاً إجراء التقلب الأولي على الدرجة 1 وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 7

- المضرب:

على الدرجة 7، الخلط على الدرجة 1

- كلاب العجين:

يتم أولاً إجراء التقلب 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 الموجودة في الغطاء.

أو

■ إخراج الغطاء.



■ يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتروحة إلى الوضع 2.

■ قم بتعبئة المكونات.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع القابس الكهربائي.
- إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتروحة إلى الوضع 2.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

خراطة تمريرية فورية

⚠ خطر الإصابة

لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع.

يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

يجب عدم تركيب / إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

⚠ تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب أداة عمل / ملحق تكميلي وضبطها على وضع التشغيل. يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ. يجب عدم تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة. الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز المكروويف. ■ يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

تنبيه هام

في تعليمات الاستخدام هذه تجدون ملصقاً مدوناً عليه القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل بالجهاز عند استخدام أدوات العمل أو الملحقات التكميلية. ونحن نوصي بأن يتم إصاق هذا الملصق على الجهاز (الصورة 1C).



إعداد الجهاز

- ضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه بالطول المطلوب.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.

الوعاء وأدوات العمل

⚠ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرة

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) ركباً في موضعه!

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتتوقف في وضع تغيير أداة العمل. يجب عدم تحريك الذراع المتراوح إلا بعد أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام. قم دائماً بتغطية وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الأغشية الواقية لوحدات الإدارة.

MUM 54/55/ 56/58..		وحدة إدارة		الوضع
1-7				
1-7			7	
1-3				
-	*		7	
3-7			6	
3-5				
5-7			9	
5-7			7	

* تركيب / إخراج المضرب، ذراع التقلب الحزوني، كلاب العجين، لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب معالجتها.

استخدام الجهاز

⚠ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

خلاط *

23 وعاء الخلاط

24 غطاء

25 القمع

* في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

أوضاع التشغيل

الصورة B:

⚠ تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا إذا كانت أداة العمل / الملحق التكميلي مركبة حسب ما هو موضح في هذا الجدول على وحدة الإدارة الصحيحة وفي الوضع الصحيح وموجودة في وضع التشغيل. الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

ملاحظة

الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «Easy Armlift»، وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.

ضبط وضع التشغيل:

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

- 6 وحدة إدارة
 - للخراطة التمريرية الفورية
 - ولعصارة الموالح (ملحق تكميلي خاص *)
 - عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.
- 7 وحدة إدارة لأدوات العمل
 - (ذراع التقليل الحزوني، المضرب، كُلاب العجين) ومفرمة اللحم (ملحق تكميلي خاص *)
- 8 الغطاء الواقي لوحدة إدارة الخلاط
- 9 وحدة إدارة الخلاط (ملحق تكميلي خاص *)
 - عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلاط في موضعه.
- 10 حفظ سلك التوصيل الكهربائي
 - يتم إدخال سلك التوصيل الكهربائي في التجويف المعد لذلك
- وعاء مع ملحقات تكميلية
- 11 وعاء تقليل من فولاذ لا يصدأ
- 12 غطاء
- أدوات عمل
- 13 ذراع تقليل حزوني
- 14 مضرب
- 15 كلاب عجين بطراد عجين
- 16 كيس للملحقات التكميلية
 - للحفاظ على أدوات العمل وأقراص التقطيع.
- خراطة تمريرية فورية*
- 17 أداة الكبس
- 18 غطاء بمنفذ تعبئة
- 19 أقراص التقطيع
 - a قرص تقطيع بوجهي وظيفيين - سميك / رفيع
 - b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن / ناعم
 - c قرص بشر - متوسط النعومة
 - d قرص بشر خشن*
 - لشعر البطاطس النينة، مثلاً لإعداد أقراص البطاطس المقلية أو الكبيبة.
- 20 حامل الأقراص
- 21 جسم احتواء بفتحة إخراج
- 22

التأمين ضد التحميل الزائد

في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز أن توقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن نظام الحماية ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد. للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

الصورة A:

الجهاز الرئيسي

1 زر تحرير القفل

2 ذراع متراوح

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

3 مفتاح دوار

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

0/off = توقف

M = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.

الدرجات من 1-7، سرعة التشغيل

الدرجة 1 = أدنى عدد من اللفات

الدرجة 7 = أقصى عدد من اللفات.

4 مبین ضوئي لحالة التشغيل

يضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع

M أو 1-7). يومض عند وجود أخطاء في

تشغيل الجهاز، وعند إطلاق معدة التأمين

الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، انظر

فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

5 غطاء واقٍ لوحدة الإدارة

لاستبعاد الغطاء الواقٍ لوحدة الإدارة يتم الضغط على الجزء الخلفي من الغطاء ويتم استبعاد الغطاء.

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

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات	ar-1
إرشادات الأمان المهمة	ar-1
أنظمة الأمان والسلامة	ar-3
نظرة عامة	ar-3
أوضاع التشغيل	ar-4
استخدام الجهاز	ar-5
تنظيف الجهاز والعناية به	ar-9
الحفاظ على الجهاز	ar-9
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال	ar-10
أمثلة تطبيقية للاستخدام	ar-10
التخلص من الجهاز	ar-12
شروط الضمان	ar-12
الكماليات الخاصة	ar-13

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

انظر جدول «أوضاع التشغيل».

الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله في الوضعين 1 و 3 إلا:

- عندما يكون الوعاء (11) مثبتاً في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى موضع الاستقرار النهائي.

التأمين ضد إعادة التشغيل

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع 0/off ثم يتم التشغيل من جديد.

- لا تستخدم العدد إلا إذا كان الوعاء مستخدماً والغطاء مركباً وأغطية الحماية عند التشغيل مركبة! عند استخدام الكماليات احرص على تركيب الوعاء والغطاء وغطاء الحماية عند التشغيل، كل بحسب تعليمات استخدامه!
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملع. لا تقم بإدخال أية أياء (مثلاً ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملع. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة.
- لا تستخدم مطلقاً أوعية أو كماليات أو قطعتي كماليات في نفس الوقت. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة هذه التعليمات وتعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المَعْنَى في كل حالة.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تتركب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.
- لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!
- يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.
- لا تدخل يدك أبداً في الخلاط المركب! لا تشغل الخلاط مطلقاً والغطاء غير مركب.
- كن حريصاً عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.

⚠ خطر التعرض للحروق!

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

⚠ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠ تنبيه هام!

يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.

⚠ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام (← «تنظيف الجهاز والعناية به» انظر صفحة ar-9).

⚠ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية.
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. لا تتجاوز الكميات المسموح بها (← «أمثلة تطبيقية للاستخدام» انظر صفحة 10-ar). هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

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

⚠ خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق!

- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحب على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخر. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلئتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠ خطر حدوث إصابات!

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

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
<mailto:service.uae@bshg.com>
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqipërisë, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruktion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajës,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane

Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
<mailto:info@expert-servis.al>

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele
weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
mailto:aftersales.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačanka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalafat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
<mailto:service@khalafat.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. Makaanariou 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
Pekářská 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
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:serviceenet@serviceenet.ee
www.simson.ee

Rennerki Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:klienditeenindus@renner.ee
www.renner.ee

Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinat-remont.ee

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:

0 892 698 010	Service 0,40 €/min + prix appel
---------------	------------------------------------

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009	Service 0,40 €/min + prix appel
---------------	------------------------------------

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT

To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call Tel.: 0344 892 8979*

*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskevas A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia

Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82

(Αστική χρέωση)

mailto:nkf-CustomerService@bshg.com

www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor,
North Block, Skyway House,
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong

Tel.: 2565 6151

Fax: 2565 6681

mailto:bosch.hk.service@bshg.com

www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.

Kneza Branimira 22

10000 Zagreb

Tel.: 01 552 08 88

Fax: 01 640 36 03

mailto:informacije.servis-hr@bshg.com

www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék

Kereskedelmi Kft.

Háztartási gépek márkaszervize

Királyhágó tér 8-9.

1126 Budapest

Hibabejelentés

Tel.: +361 489 5461

Fax: +361 201 8786

mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés

Tel.: +361 489 5463

Fax: +361 201 8786

mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu

www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.

Unit F4, Ballymount Drive

Ballymount Industrial Estate

Walkinstown

Dublin 12

Service Requests, Spares and Accessories

Tel.: 01450 2655*

Fax: 01450 2520

www.bosch-home.co.uk

*0.03 € per minute at peak.

Off peak 0.0088 € per minute.

IL Israel, ישראלי

C/S/B/ Home Appliance Ltd.

1, Hamasger St.

North Industrial Park

Lod, 7129801

Tel.: 08 9777 222

Fax: 08 9777 245

mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il

www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances

Mfg. Pvt. Ltd. Arena House, Main Bldg,

2nd Floor,

Plot No. 103, Road No. 12,

MIDC, Andheri East

Mumbai 400 093

Toll Free 1800 266 1880*

www.bosch-home.com/in

* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm

(exclude public holidays)

IS Iceland

Smith & Norland hf.

Noatuni 4

105 Reykjavik

Tel.: 0520 3000

Fax: 0520 3011

www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.

Via. M. Nizzoli 1

20147 Milano (MI)

Numero verde 800 829 120

mailto:info.it@bosch-home.com

www.bosch-home.com/it

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

UAB "AG Service"

R. Kalantos g. 32

52494 Kaunas

Tel.: 0700 556 55

Fax: 037 331 363

mailto:servisas@agservice.lt

www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.

Lukšio g. 23

09132 Vilnius

Tel.: 05 274 1788

Fax: 05 274 1722

mailto:info@balticcontinent.lt

www.balticcontinent.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.

13-15, ZI Breedeweues

1259 Senningerberg

Tel.: 26349 300

Fax: 26349 315

Reparaturen: lux-repair@bshg.com

Ersatzteile: lux-spare@bshg.com

www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"

Bulļu iela 70c

1067 Rīga

Tel.: 06742 52 32

mailto:info@serviscentrs.lv

www.serviscentrs.lv

Elkor Serviss

Brīvības gatve 201

1039 Rīga

Tel.: 067 070 520; -36

Fax: 067 070 524

mailto:info@elkorserviss.lv

www.elkorserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss

Tadaļu iela 4

1004 Rīga

Tel.: 067 717 060

Fax: 067 601 235

mailto:serviss@elektronika.lv

www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"

ул. Шугеева 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:gorenecc@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.

Notabile Road

Mriehel BKR 14

Tel.: 021 442 334

Fax: 021 488 656

www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives

Lintel Investments

Ma. Maadheli, Majeedhee Magu

Malé

Tel.: 0331 0742

mailto:mohamed.zuhuree@

lintel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarcza
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos,
Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 37961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr

* Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedelli şehir içi ücretlendirme,
cep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye göre değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何諮詢或服務需求，
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihsu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

Service-General SH.P.K.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 0290 330 723
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

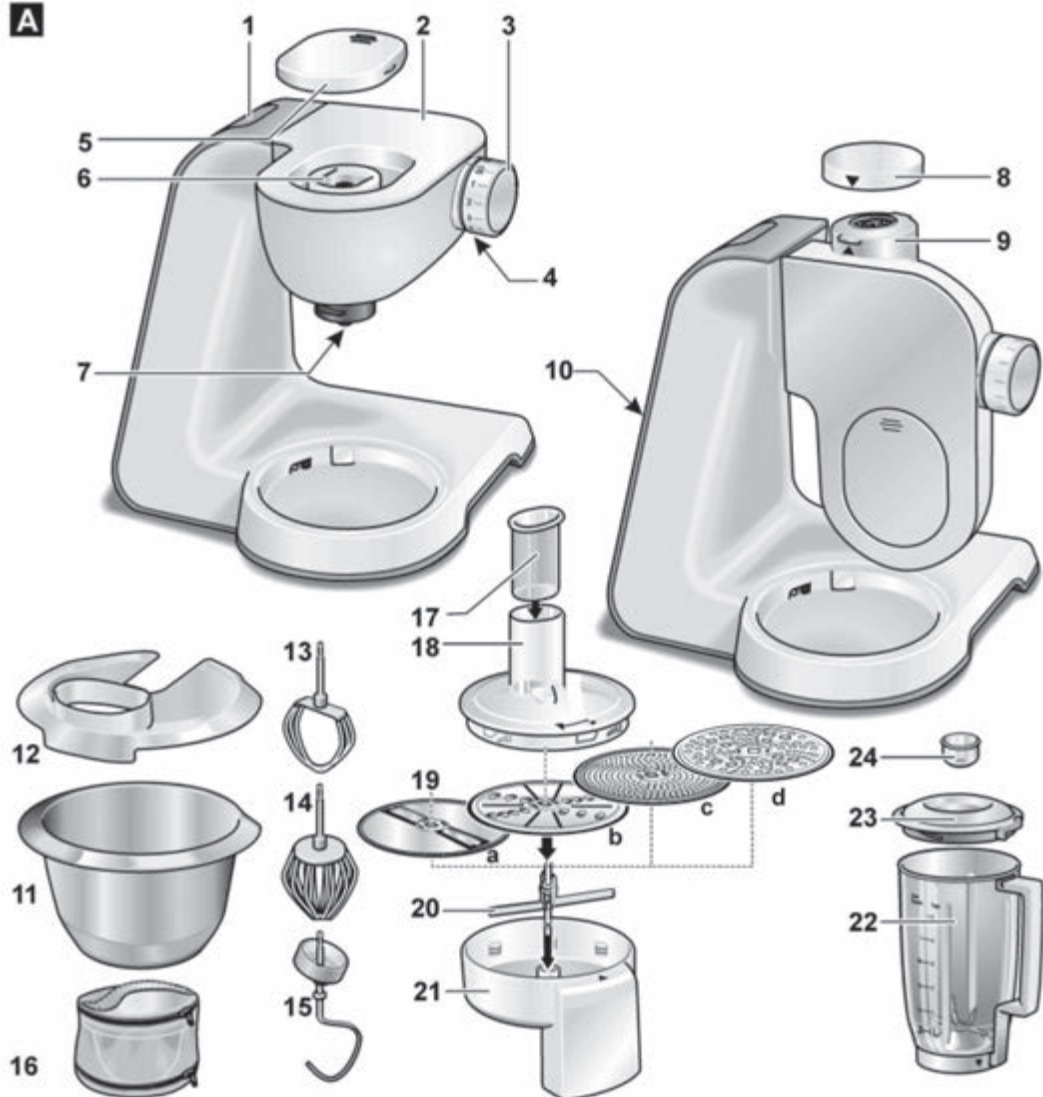
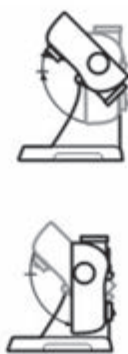
81739 München, GERMANY

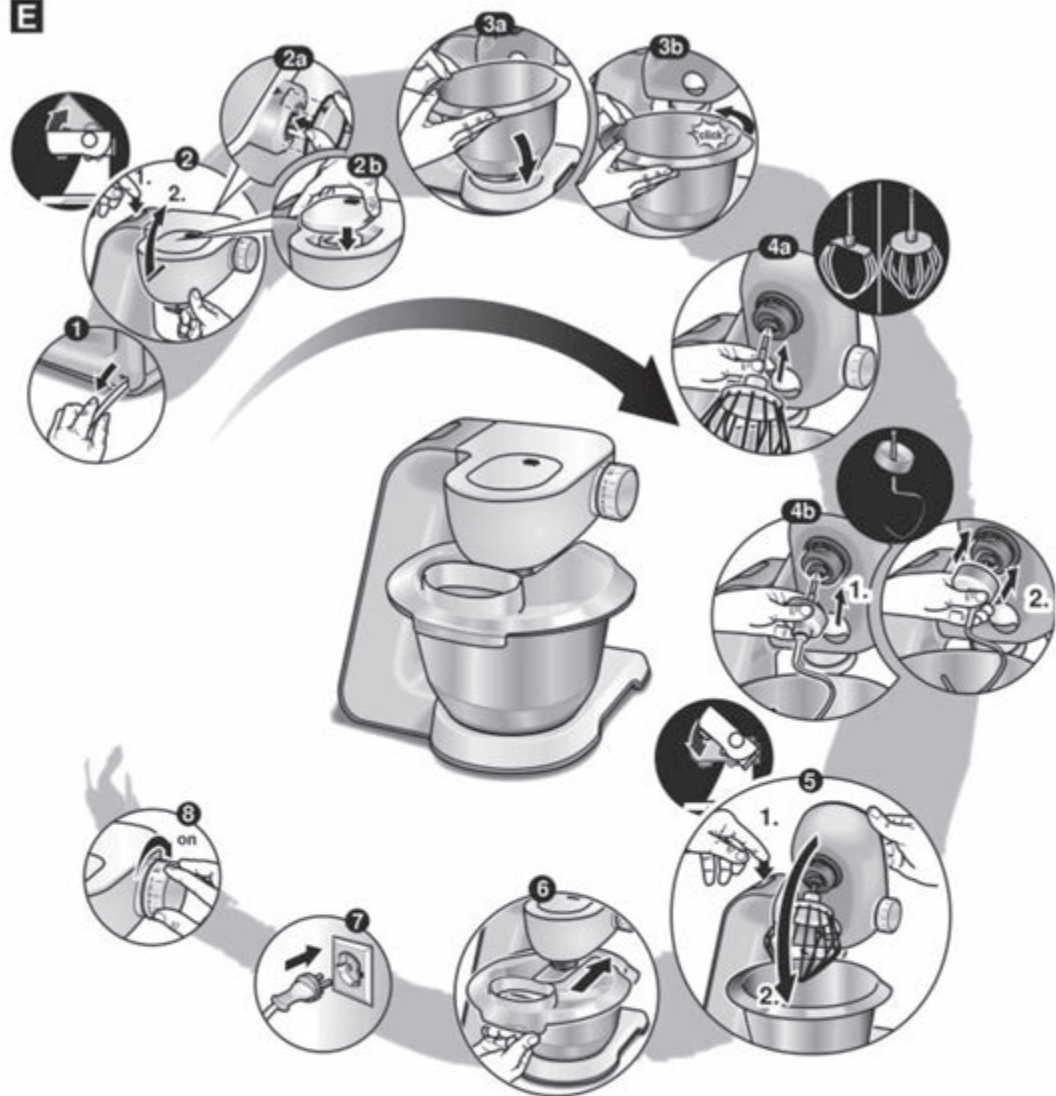
www.bosch-home.com

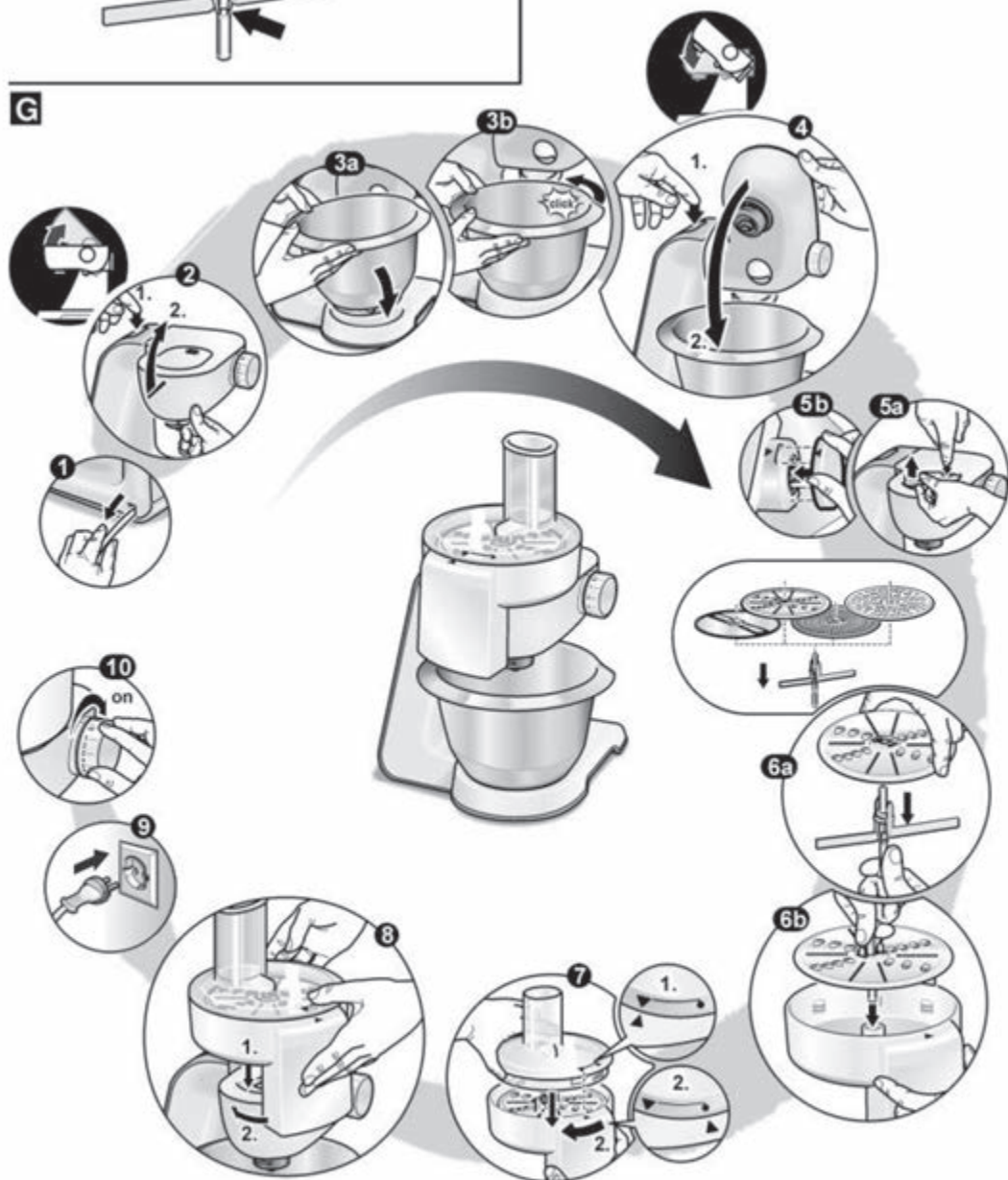


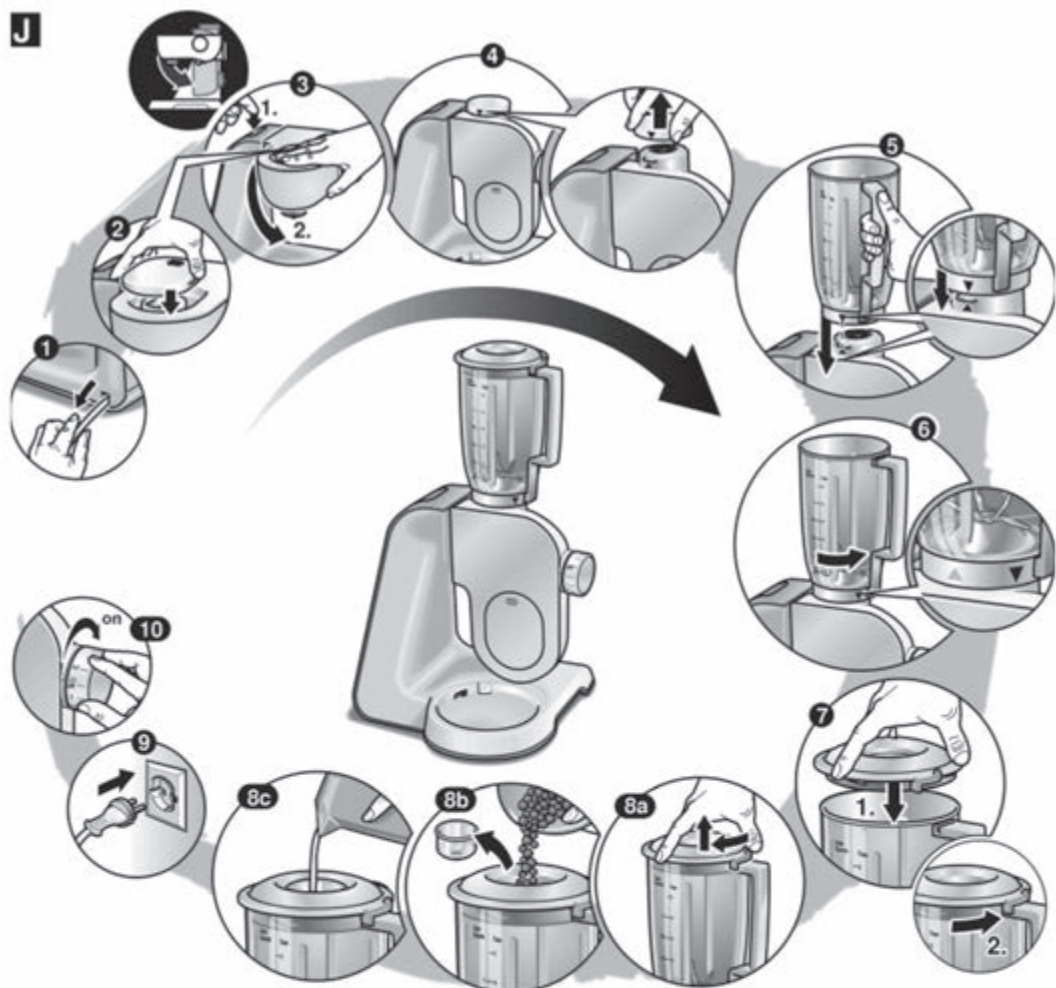
8001064847

970330

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

E

F**G****H**

J**K****L**