

Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához. Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött. A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Tartalom

Az Ön biztonsága érdekében	198
A készülék részei	201
A készülék kezelése	202
Tisztítás és ápolás	205
Tárolás	206
Segítség üzemzavar esetén	206
Alkalmazási példák	207
Különleges tartozék	208
Ártalmatlanítás	210
Garanciális feltételek	210

Az Ön biztonsága érdekében

Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért. Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült. Háztartásszerű alkalmazásnak minősül például a készülék használata üzletek, irodák, mezőgazdasági és egyéb ipari üzemek dolgozói konyháiban, valamint vendégházakban, kis hotelekben és hasonló épületekben. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket (lásd „Felhasználási példák”)!

Ez a készülék élelmiszerek keverésére, gyúrására és habverésére alkalmas. Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni. A gyártó által engedélyezett tartozékok használatával további alkalmazások lehetségesek.

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja. Tartozékok használata esetén tartsa be használati útmutató előírásait.

Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

Általános biztonsági előírások

Áramütés veszélye

A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és annak csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyermekektől.

A készüléket csökkent szellemi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő vagy tapasztalatlan személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az abból eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. A készülék csak zárt térben használható. Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Mielőtt kicseréli az üzemeltetés közben mozgó tartozékokat vagy pótalkatrészeket, kapcsolja ki a gépet, és válassza le az elektromos hálózatról. Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt.

A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen. Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében. A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

▲ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély

Áramütés veszélye!

Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót, ha a készülékkel való munkához már minden előkészületet befejezett.

Soha ne merítse az alapgépet folyadékba és ne tartsa folyó víz alá. Gőzüzemű tisztítót ne használjon.

A lengőkar állását ne változtassa meg, ha a készülék be van kapcsolva. A meghajtómű teljes leállítását meg kell várni.

A szerszámot/tartozékot csak akkor cserélje ki, ha a hajtómű teljesen leállt (kikapcsolás után a hajtómű rövid ideig még forog).

A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval kapcsolja be- és ki.

Ha nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót.

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozódugót.

A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!

Ne nyúljon a forgó alkatrészekhez. A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. Csak felhelyezett fedéllel (12) dolgozzon!

A szerszámot csak a meghajtómű leállásakor cserélje – kikapcsolás után a hajtómű rövid ideig fut még és a szerszámcsere kívánt helyzeténél áll le. A lengőkart csak a szerszám leállítását követően fordítsa el. A készüléket biztonsági okokból csak akkor használja, ha a

nem használt hajtóműveket letakarta a meghajtóművek védőfedelével (5, 8). A szeletelőt csakis álló meghajtónál, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni. Ne nyúljon a betöltőnyílásba.

Sérülésveszély az éles kés miatt!

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez.

Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!

A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel.

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le! A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.

Forrázásveszély!

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcséren keresztül gőz távozik. Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Fontos!

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja. Tartozékok használata esetén tartsa be használati útmutató előírásait.

Egyidejűleg csak egy szerszámot, ill. tartozékot használjon.

▲ A készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése



Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.



Vigyázat! Forgó kések!



Vigyázat! Forgó szerszámok.

Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

Biztonsági rendszerek

Bekapcsolásgátló

Lásd: „Munkapozíciók” táblázat

A készülék az **1. és 3. pozícióban** csak akkor kapcsolható be:

- ha a tálat (11) betette és bekattanásig elfordította és
- a turmixgép hajtóművének védőfedelét (8) feltette.

Újrabekapcsolás elleni védelem

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, de a motor az áramszünet után nem lép újra működésbe.

Az ismételt bekapcsoláshoz forgassa a forgókapcsolót **0/off** állásba, azután kapcsolja be.

Túlterhelés elleni védelem

Ha a motor használat közben magától leáll, a túlterhelés elleni védelem aktiválódik. Lehetséges ok túl nagy mennyiségű élelmiszer egyidejű feldolgozása.

Biztonsági rendszerek bekapcsolása utáni teendőket lásd: „Segítség üzemzavar esetén”.

A használati útmutatóban megtalálja a különböző kivitelű készülékek leírását (lásd modell választékot is, **III. ábra**).

A készülék nem igényel karbantartást.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

 **ábra**

Alapgép

- 1 **Kioldógomb**
- 2 **Lengőkar**
„Easy Armlift” funkció a felfelé történő karmozgás elősegítéséhez (lásd „Munkapozíciók”).
- 3 **Forgatható kapcsoló**
Kikapcsolás után (0/off állás) a készülék automatikusan a szerszámok cseréjéhez megfelelő helyzetbe áll.
MUM52..:
0/off = stop
M = pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.
1–4 fokozat, munkasebesség:
1 = alacsony fordulatszám – lassú,
4 = magas fordulatszám – gyors.
MUM54../MUM55../MUM56..:
0/off = stop
M = pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.
1–7 fokozat, munkasebesség:
1 = alacsony fordulatszám – lassú,
7 = magas fordulatszám – gyors.
- 4 **Működésjelző (MUM54../55../56..)**
Üzem közben világít (forgókapcsoló M vagy 1–7 állásban).
Villog, ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték, illetve a készülék meghibásodása esetén, lásd a „Segítség üzemzavar esetén” fejezetet.
- 5 **Meghajtásvédő fedél**
A meghajtó védőfedelének levételéhez nyomja meg a hátsó részt és vegye le a fedelet.
- 6 **Hajtás a**
– **Szeletelő és**
– **Citrusgyümölcs-prés**
(különleges tartozék *).
Ha nem használja a készüléket, helyezze rá a meghajtásvédő fedelet.
- 7 **Meghajtás a szerszámokhoz (keverőszár, habverőszár, dagasztószár) és a húsdarálóhoz (különleges tartozék *)**
- 8 **Turmixgép-hajtómű védőfedél**

- 9 **Meghajtó a turmixgéphez (Különleges tartozék *)**
Ha nem használja a készüléket, helyezze fel a turmixgép-hajtómű védőfedelét.
- 10 **Kábel tárolása**
MUM52../MUM54..:
A kábelt a kábelrekeszben tárolja.
MUM55../MUM56..:
Automata kábelfeltekерő

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**

19a **Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony**

19b **Forgó-öröltárcsa – durva/finom**

19c **Örlőtárcsa – közepes finomságú**

20 **Tárcsatartó**

21 **Ház kifolyónyílással**

Turmixfeltét *

22 **Turmixpohár**

23 **Fedél**

24 **Tölcsér**

* Ha egy tartozékrész nem alaptartozék, a kereskedésekben és az ügyfélszolgálatnál beszerezhető.

Munkapozíciók

 **ábra**

Figyelem!

A készüléket csak akkor szabad működtetni, ha a szerszám/tartozék a következő táblázat szerinti megfelelő meghajtóművön és megfelelő üzemelési állásban rögzítve lett. A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.



Megjegyzés:

A lengőkar „Easy Armlift” funkcióval van ellátva, mely a lengőkar felfelé történő mozgását segíti.

Munkapozíció beállítása:

- A kioldógombot nyomja le, és a lengőkart fordítsa el.
Az egyik kezével segítse a mozgást.
- A lengőkart bekattanásig elforgatva állítsa a kívánt helyzetbe.

Pozíció	Meghajtás		MUM52..	MUM54.. MUM55.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7		-	-
3	6		2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

* A habverő-, keverőszár és dagasztószár behelyezése/kivétele; Nagy feldolgozási mennyiség hozzáadása.

A készülék kezelése



Sérülésveszély!

Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót, ha a készülékkel való munkához már minden előkészületet befejezett.



Figyelem!

A készüléket csak tartozékkal/szerszámmal felszerelve szabad üzemeltetni.

Ne járassa a készüléket üresen.

A készüléket és a tartozékokat ne tegye ki hőforrásnak. A készülék részei nem alkalmasak mikrohullámú sütőben való használatra.

- A készüléket és a tartozékokat az első használatba vétel előtt alaposan tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” c. fejezetet.



Fontos tudnivaló

A jelen használati utasításban a munkasebességhez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak.

A 4-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez az értékek mindig zárójelben szerepelnek.

Ebben a használati utasításban egy matrica található a készülék szerszámok, ill. tartozékok használatakor érvényes munkasebességére vonatkozó irányértékekkel.

Ajánlott a matricát a készülékre ragasztani (☐ ábra).

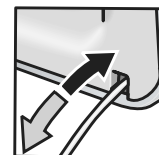
Előkészítés

- Állítsa az alapkészüléket sima és tiszta felületre.
- Húzza ki a kábelt (☐ ábra).

MUM52../MUM54..

Kábeltartó rekesz

A kábelt húzza ki a kívánt hosszúságra.



MUM55../MUM56..

Automata kábelfeltekерő:

A kábelt egy mozdulattal a kívánt hosszúságra húzza ki (max. 100 cm) és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.

A kábel-munkahosszúság csökkentéséhez:

könnyedén húzza meg és hagyja a kívánt hosszúságra feltekерedni.

Majd könnyedén ismét húzza meg a kábelt és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.



Figyelem!

A kábelt visszacsévélés közben ne csavarja el.

A kábelfeltekерő automatával felszerelt készüléken ne tolja vissza kézzel a kábelt. Ha a kábel beszorult, húzza ki egészen, és aztán hagyja feltekерedni.

- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.

Tál és szerszámok



A szerszámok forgása következtében fellépő veszély

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. Csak felhelyezett fedéllel (12) dolgozzon!

A szerszámot csak a meghajtómű leállításakor cserélje – kikapcsolás után a hajtómű rövid ideig fut még és a szerszámcsere kívánt helyzeténél áll le. A lengőkart csak a szerszám leállítását követően fordítsa el.

Biztonsági okokból a készülék csak akkor üzemeltethető, ha a nem használt meghajtók (5, 8) védőfedéllel vannak lezárva.

Figyelem!

A tálát csak akkor használja, ha ezzel a készülékkel dolgozik.

Kevezőszár (13)

tészták keveréséhez, pl. kevert tésztákhoz.



Habverőszár (14)

tojásfehérje, tejszín és könnyű tészták felferéséhez, pl. piskótatésztához.



Dagasztószár (15)

nehéz tészta gyúrásához, és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani (pl. mazsola, csokoládélapocskák).



Műveletek a tálal és a szerszámokkal

☞ ábra

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az 2-es pozícióba.
- Helyezze be a tálát:
 - az előredöntött tálát helyezze fel, majd állítsa le,
 - fordítsa ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- A feldolgozási műveletnek megfelelő kevezőszárat, habverőszárat vagy dagasztószárat bekattanásig be kell nyomni a meghajtásba.



Megjegyzés:

Dagasztószár esetében a tésztaterelőt el kell forgatni, amíg a dagasztószár be nem akad (☞-4b ábra).

- A feldolgozandó hozzávalókat töltsse a tálba.

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az 1-es pozícióba.
- Helyezze fel a fedelet.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.



Javaslatunk:

- Kevezőszár: először 1-es (1) fokozaton keverje össze, majd válassza a 7-es (4) fokozatot
- Habverőszár: 7-es (4) fokozattal indítsa, majd 1-es (1) fokozatra kapcsolja vissza
- Dagasztószár: először 1-es (1) fokozaton használja (bekeverés), azután állítsa 3-as (2) fokozatra.

A hozzávalók utántöltése

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A hozzávalókat a fedélen lévő adagolónyíláson át lehet utántölteni. *vagy*
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az 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 nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az 2-es pozícióba.
- A szerszámot vegye ki a meghajtóból.
- Vegye le a tálát.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.



Szeletelő



Sérülésveszély

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!

A szeletelőt csakis álló meghajtónál, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni.

Ne nyúljon a betöltőnyílásba.

Figyelem!

A szeletelőt csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A szeletelőt soha ne szerelje össze az alapkészüléken. A szeletelőt csak a bemutatott üzemeltetési helyzetben szabad működtetni.

Túlterhelés elleni védelem  **ábra**

A készüléken, a szeletelő túlterheléséből fakadóan keletkező nagyobb károk elkerülése érdekében a szeletelő hajtótengelyén kialakításra került egy bevágás (tervezett törési hely). Túlterhelés esetén a hajtótengely ezen a helyen törik el. Új tárcsatartó és a hozzátartozó hajtótengely a vevőszolgálatnál kapható.

Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony 

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.

Feldolgozás 5-ös (3) fokozaton.

Jelölés a forgó-vágótárcsán:

„1” vastag vágási oldalhoz

„3” 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-örmlőtárcsa – durva/finom 

gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez.

Feldolgozás 3-as (2) vagy 4-es (3) fokozaton.

Jelölés a forgó-örmlőtárcsán:

„2” durva örlési oldalhoz

„4” finom örlési oldalhoz

Figyelem!

A forgó-örmlőtárcsa nem alkalmas dió-, mogyoróforgács készítésére. Puha sajtot csak a durva oldalával 7-es (4) fokozaton reszeljen.

Orlotárcsa – közepes finomságú 

nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán), hűtött csokoládé és dió reszeléséhez, illetve darálásához.

Feldolgozás 7-es (4) fokozaton.


Figyelem!

A reszelőkorong nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

Munka a szeletelővel  **ábra**

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az 2-es pozícióba.



- Helyezze be a tálat:
 - az előredöntött tálat helyezze fel, majd állítsa le,
 - fordítsa ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az 3-as pozícióba. 
- A szeletelő meghajtása előtt vegye le a hajtómű védőfedelét (G-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 örlőtárcsát (G-6a ábra). A forgótárcsánál ügyeljen rá, hogy a kívánt oldal legyen felfelé.
- Fogja meg a tárcsatartót a felső végénél fogva, és helyezze a házba (G-6b ábra).
- Tegye fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre) és az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el ütközésig.
- Helyezze a szeletelőt a G-8 ábrán látható módon a hajtásra, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- Adagolja a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel tolja be.

Figyelem!

Kerülje el a szeletelni kívánt élelmiszerek feltorlódását a kiömlőnyílásnál.

Hasznos tanács: Egyenletes vágáshoz a vékony vágnivalót kötegenként dolgozza fel.

Megjegyzés: Ha a feldolgozandó élelmiszer megakad a szeletelőben, kapcsolja ki a konyhai gépet, a hálózati csatlakozót húzza ki, várja meg, míg a hajtómű megáll, vegye le a szeletelő fedelét és ürítse ki a betöltőnyílást.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Forgassa a szeletelőt az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Vegye le a tárcsatartót a tárcsával együtt. Ehhez alulról nyomja meg az ujjával a meghajtótengelyt (G-ábra).

- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Turmixfeltét



Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/ vegye le! A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.



Forrázásveszély!


Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcséren keresztül gőz távozik. Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Figyelem!

A turmixgép megsérülhet. Ne dolgozzon mélyhűtött hozzávalókkal (kivéve jégkocka). Ne járassa a turmixgépet üresen.

Munka a turmixgéppel

■ ábra

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a **4-es** pozícióba. 
- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.
- Helyezze fel a turmixpoharat (a markolaton lévő jelölés a készüléken levő jelölésen legyen), és az óramutató járásával ellenkező irányban fordítsa el ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat. Maximális folyékony mennyiség = 1,25 liter; maximális habos vagy forró folyadékmennyiség = 0,5 liter; az optimális feldolgozandó mennyiség, szilárd = 50–100 gramm.
- Tegye fel a fedelet, és fordítsa el a turmixfeltét fogójába ütközésig az óramutató járásával ellenkező irányba. A fedélnek be kell reteszelnie.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

A hozzávalók utántöltése

■-8. ábra)

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
 - Vegye le a fedelet, és töltse be a hozzávalókat
- vagy

- vegye ki a tölcsért, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be
- vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcséren keresztül.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A turmixgépet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.

Hasznos tanács: Legjobb, ha a keverőt 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 soha ne tartsa folyó víz alá. Gőzüzemű tisztítót ne használjon.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Az alapkészüléket és a meghajtók védőfedelét nedves törlővel tisztítsa meg. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

A tál és a szerszámok tisztítása

A tál és a szerszámok mosogatógépben tisztíthatók.

A műanyag tartozékokat a mosogatógépben ne szorítsa be, mert a mosogatás folyamán ezeknél maradandó alakváltozás is lehetséges!

Szeletelő tisztítása

A szeletelő minden alkatrésze tisztítható mosogatógépben.

Hasznos tanács: A pl. sárgarépa feldolgozása után visszamaradó pirosas elszíneződés eltávolításához öntsön egy kis étolajat egy törlőruhára, és azzal dörzsölje át a szeletelőt (az aprítótárcsákat ne). Ezután mossa el a szeletelőt.

A turmixfeltét tisztítása



Sérülésveszély az éles kés miatt!

A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel.

A turmixpohár, a fedél és a tölcsér mosogatógépben mosható.

Hasznos tanács: Folyadékok feldolgozását követően gyakran elegendő a mixert úgy megtisztítani, hogy azt levénne a készülékről. Ehhez öntsön egy kevés mosogatószeres vizet a feltett turmixfeltétbe. Néhány másodpercre kapcsolja be a turmixgépet (M fokozat). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.



Fontos tudnivaló

Szükség esetén tisztítsa meg a tartozéktáskát. Vegye figyelembe a táskában lévő ápolási útmutatást.

Tárolás



Sérülésveszély!

Ha nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót.

Ábra

- A szerszámokat és az aprítótárcsákat a tartozéktáskában tárolja.
- A tartozéktáskát a tálban tárolja.
- A tárolást az eredeti csomagolásban lásd **Ábra**.

Segítség üzemzavar esetén



Sérülésveszély!

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozódugót.



Fontos útmutatás a MUM54../MUM55../MUM56.. készülékhez

Ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték illetve a készülék meghibásodása esetén villog a működésjelző.

A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére. A fellépő problémát először az alábbi útmutatások segítségével próbálja meg elhárítani.

Hibajelenség

A készülék nem indul el.

A hiba elhárítása

- Ellenőrizze az áramellátást.
- Ellenőrizze a hálózati csatlakozódugót.
- Ellenőrizze a lengőkart. Megfelelő pozícióban van? A helyére kattant?
- A turmixfeltétet ill. a tálát fordítsa el ütközésig.
- Tegye fel a turmixfeltét fedelét, és csavarja rá ütközésig.
- A meghajtómű védőfedeleit a nem használt meghajtókra tegye fel.
- Az újrabekapcsolás elleni védelem aktív. A készüléket állítsa 0/off 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.

A hiba elhárítása

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Csökkentse a feldolgozási mennyiséget. Ne lépje túl a megengedett maximális mennyiségeket (lásd „Felhasználási példák”)!

Hibajelenség

Járó hajtás mellett véletlenül megnyomta a kireteszelő gombot.

A lengőkar felfelé mozog. A hajtás lekapcsol, de nem a szerszámcserehez megfelelő helyzetben áll meg.

A hiba elhárítása

- A forgókapcsolót állítsa 0/off állásba.
- Mozgassa a lengőkart 1-es helyzetbe.
- Kapcsolja be a készüléket (1-es fokozat).
- Kapcsolja ki újra a készüléket. A szerszám a szerszámcserehez megfelelő helyzetben áll meg.



Hibajelenség

A turmixgép nem kezd el működni vagy használat közben leáll, a meghajtómű „zúg”. A kés blokkolva van.

A hiba elhárítása

- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót.
- Vegye le a turmixfeltétet és távolítsa el az akadályt.
- A turmixfeltétet ismét helyezze vissza.
- Kapcsolja be a készüléket.

**Fontos tudnivaló**

Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Alkalmazási példák**Tejszínhab**

100 g–600 g

- A tejszín 1½–4 percig 7-es (4) fokozaton (a tejszín mennyiségétől és tulajdonságától függően) a habverőszárral verje fel.

**Tojásfehérje-hab**

1–8 tojásfehérje

- A tojásfehérjét 4–6 percig 7-es (4) 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 (4) fokozaton verje habosra.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1-es (1) fokozatra és az átszitált lisztet és étkezési keményítőt kb. ½–1 perc alatt kanalanként adagolja hozzá.



Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kevert tészta

Alaprecept

3–4 tojás

200–250 g cukor

1 csipet só

1 csomag vaníliás cukor, vagy ½ citrom héja

200–250 g vaj vagy margarin

(szobahőmérsékletű)

500 g liszt

1 csomag sütőpor

125 ml tej

- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es (1) fokozaton, azután kb. 3–4 percig a 7-es (4) fokozaton.

Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept

**Omlós tészta**

Alaprecept

125 g vaj

(szobahőmérsékletű)

100–125 g cukor

1 db tojás

1 csipet só

kevés citromhéj vagy vaníliás cukor

250 g liszt

esetleg sütőpor

- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es (1) fokozaton, azután kb. 2–3 percig a 6-os (3) fokozaton.

500 g-nál nagyobb lisztmennyiség esetén:

- A dagasztószárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es (1) fokozaton, azután kb. 3–4 percig a 3-as (2) fokozaton.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kelt tészta

Alaprecept

500 g liszt

1 db tojás

80 g zsír (szobahőmérsékletű)

80 g cukor

200–250 ml langyos tej

25 g friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő

½ citrom héja

1 csipet só

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–6 percig a 3-as (2) fokozaton.

Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept



Metélt tészta*Alaprecept*

300 g liszt

3 tojás

igény szerint 1–2 evőkanál (10–20 g) hideg víz

- Az összetevőket kb. 3–5 percig 3-as (2) fokozaton gyúrja össze.

Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept**Kenyértészta***Alaprecept*

750 g liszt

2 csomag száraz élesztő

2 teáskanál só

450–500 ml meleg víz

A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 4–5 percig a 3-as (2) fokozaton.

Majonéz

2 tojás

2 teáskanál mustár

1/4 l olaj



2 evőkanál citromlé vagy ecet

1 csipet só

1 csipet cukor

A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek.

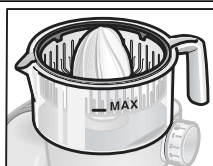
- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig 3-as (2) vagy 4-es (3) fokozaton dolgozza fel a turmixgépben.
- A turmixgépet kapcsolja a 7-es (4) fokozatra, és az olajat a tölcséren keresztül lassan adja hozzá és addig keverje tovább, amíg a majonéz jól összekeveredik.

A majonézt rögtön használja fel, ne tárolja.**Mézes krém (kenyérre)**

30 g vaj (a hűtőből 7 °C)

190 g méz (a hűtőből 7 °C)

- A vajat kis darabokra vágva tegye a turmixfeltétbe.
- Adja hozzá a mézet, és keverje 7-es (4) fokozaton 15 másodpercig.

**Különleges tartozék****MUZ5ZP1**

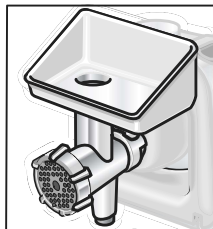
Citrusgyümölcs-prés

Narancs, citrom és grapefruit préseléséhez.

**MUZ5CC1**

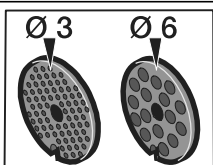
Aprító

Gyümölcsök és zöldségek azonos méretű kockára vágásához

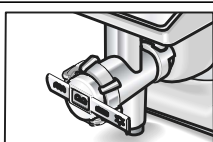
**MUZ5FW1**

Húsdaráló

Friss hús aprításához tatár beefsteakhez vagy fasírtához.

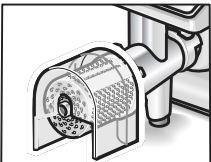
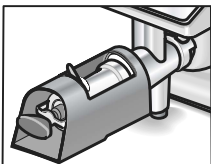

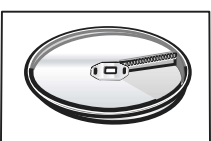
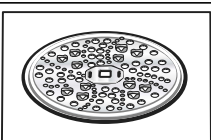
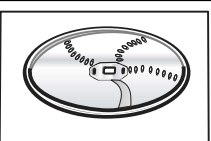
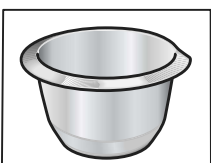
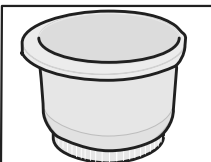

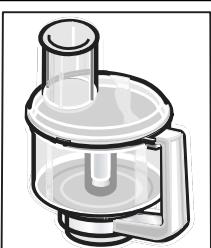
**MUZ45LS1**Lyuktárcsa-készlet
finom (3 mm), durva
(6 mm)

MUZ5FW1 húsdarálóhoz.

Finom a pástétomokhoz és szendvicsszendvicskrémekhez,
durva a sült kolbászhoz és szalonnához.**MUZ45LS1**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. Egyidejűleg pl. a ribizlit a készülék automatikus kimagozza, szárát eltávolítja.
	MUZ45PS1 Hasábburgonya-szeletelő tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya hasábburgonyává történő aprításához.
	MUZ45AG1 Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. A gyümölcsöt és zöldséget vékony csíkokra vágja az ázsiai zöldséges ételekhez.
	MUZ45RS1 Reszelőkorong, durva	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya reszeléséhez pl. reszelt süteményhez vagy gombóchoz.
	MUZ45KP1 Krumplilángos-tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Burgonya krumplilángoshoz való reszeléséhez, valamint gyümölcsök és zöldségek szeleteléséhez.
	MUZ5ER2 Nemesacél keverőtál	A tálban maximum 750 g lisztet plusz a hozzávalókat lehet feldolgozni.
	MUZ5KR1 Műanyag-keverőtál	A tálban maximum 750 g lisztet plusz a hozzávalókat lehet feldolgozni.
	MUZ5MX1 Keverő felsőrész műanyag	Italok turmixolásához, gyümölcsök és zöldségek pürésítéséhez, majonéz készítéséhez, gyümölcs és dió aprításához, jégkocka aprításához.
	MUZ5MM1 Multifunkciós mixer	Fűszerek, zöldségek, alma és hús aprításához, répa, retek és sajt reszeléséhez, dió- és csokoládéforgács készítéséhez.

Ha egy tartozékrész nem alaptartozék, a kereskedésekben vagy az ügyfélszolgálatnál beszerezhető.

Ártalmatlanítás



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékekre vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel van ellátva.

Az irányelv keretét szab a használt készülékek Európa-szerte érvényes visszavételének és értékesítésének.

Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli.

Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.

A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet.

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.)

BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.