

*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).

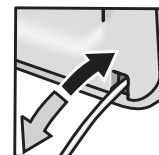
## Előkészítés

- 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.

### Keverőszár (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 keverőszárat, 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:

- Keverőszár: 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 tisztítsa 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 figyeljen 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 (figyeljen 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 törülkövel tisztítsa meg. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

### **A tál és a szerszámok tisztítása**

A tál és a szerszámok mosogatógépben tisztíthatók.

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

### **Szeletelő tisztítása**

A szeletelő minden alkatrésze tisztítható mosogatógépben.

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



## A turmixfeltét tisztítása



### **Sérülésveszély az éles kés miatt!**

*A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel.*

A turmixpohár, a fedél és a tölcsér mosogatógépben mosható.

**Hasznos tanács:** Folyadék 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

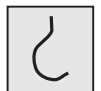
25 g friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő

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**

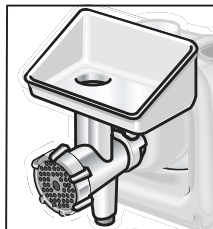
Citrusgyümölcs-prés

Narancs, citrom és grapefruit préseléséhez.

**MUZ5CC1**

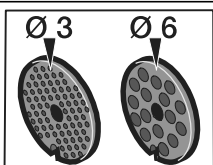
Aprító

Gyümölcsök és zöldségek azonos méretű kockára vágásához

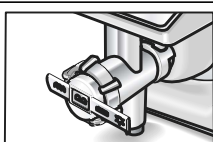
**MUZ5FW1**

Húsdaráló

Friss hús aprításához tatár beefsteakhez vagy fasírtához.

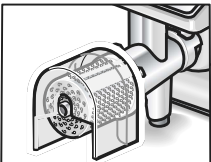
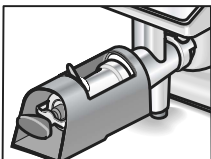
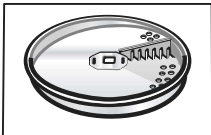

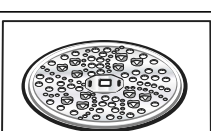
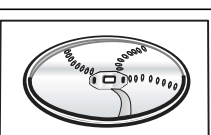
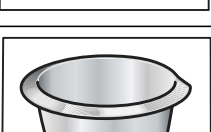
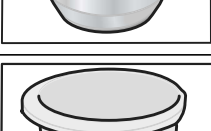
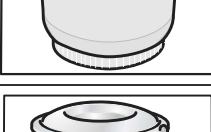

**MUZ45LS1**Lyuktárcsa-készlet  
finom (3 mm), durva  
(6 mm)

MUZ5FW1 húsdarálóhoz.

Finom a pástétomokhoz és szendvicskrémekhez,  
durva a sült kolbászhoz és szalonnához.**MUZ45LS1**Kinyomós sütemény-  
előtét

MUZ5FW1 húsdarálóhoz.

Fémsablonokkal 4 különböző süteményformához

	<b>MUZ45RV1</b> Reszelő előtét	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Dió, mandula, csokoládé forgácsolásához és szárított zsemle reszeléséhez.
	<b>MUZ45FV1</b> Gyümölcsprés-előtét	MUZ5FW1 húsdarálóhoz. Bogyós gyümölcsök, kivéve málna, paradicsom és csipkebogyó préseléséhez. Egyidejűleg pl. a ribizlit a készülék automatikus kimagozza, szárát eltávolítja.
	<b>MUZ45PS1</b> Hasábburgonya-szeletelő tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya hasábburgonyává történő aprításához.
	<b>MUZ45AG1</b> Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. A gyümölcsöt és zöldséget vékony csíkokra vágja az ázsiai zöldséges ételekhez.
	<b>MUZ45RS1</b> Reszelőkorong, durva	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Nyers burgonya reszeléséhez pl. reszelt süteményhez vagy gombóchoz.
	<b>MUZ45KP1</b> Krumplilángos-tárcsa	MUZ5DS1 szeletelőhöz. Burgonya krumplilángoshoz való reszeléséhez, valamint gyümölcsök és zöldségek szeleteléséhez.
	<b>MUZ5ER2</b> Nemesacél keverőtál	A tálban maximum 750 g lisztet plusz a hozzávalókat lehet feldolgozni.
	<b>MUZ5KR1</b> Műanyag-keverőtál	A tálban maximum 750 g lisztet plusz a hozzávalókat lehet feldolgozni.
	<b>MUZ5MX1</b> Keverő felsőrész műanyag	Italok turmixolásához, gyümölcsök és zöldségek pürésítéséhez, majonéz készítéséhez, gyümölcs és dió aprításához, jégkocka aprításához.
	<b>MUZ5MM1</b> 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.