



Your PDF Guides

You can read the recommendations in the user guide, the technical guide or the installation guide for BOSCH MUM5. You'll find the answers to all your questions on the BOSCH MUM5 in the user manual (information, specifications, safety advice, size, accessories, etc.). Detailed instructions for use are in the User's Guide.

User manual BOSCH MUM5
User guide BOSCH MUM5
Operating instructions BOSCH MUM5
Instructions for use BOSCH MUM5
Instruction manual BOSCH MUM5



MUM57...
Home Professional



de	Gebrauchsanleitung	da	Brugsanvisning
en	Operating instructions	no	Bruksanvisning
fr	Notice d'utilisation	es	Instrucciones de uso
it	Istruzioni per l'uso	pt	Instruções de serviço
nl	Gebruiksaanwijzing	el	Οδηγίες χρήσης
sv	Bruksanvisning	tr	Kullanma talimatı
fi	Käyttöohje	ru	Инструкция по эксплуатации



[You're reading an excerpt. Click here to read official BOSCH MUM5 user guide](#)

<http://yourpdfguides.com/dref/5486609>

Manual abstract:

.. @@.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3 English

.....
.....
.....
.....
.....
.....

16 Franais

.....
.....
.....
.....
.....
.....

..... *29 Italiano*

.....
.....
.....
.....
.....
.....

..... *43 Nederlands*

.....
.....
.....
.....
.....
.....

..... *56 Svenska*

.....
.....
.....
.....
.....
.....

..... *69 Suomi*

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
..... 82 Dansk

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
..... 95 Norsk

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
..... 108 Espaol

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
..... 121 Portugus

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
..... 136

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
..... 149 Trke

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
..... 165 Pcc

.....
.....

Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in die Nachflöffnung greifen. Sicherheitssysteme Einchsaltssicherung Siehe Tabelle ?Arbeitspositionen?. Das Gert lsst sich in Pos. 1 und 3 nur einschalten: ? wenn die Schssel (11) eingesetzt und bis zum Einrasten gedreht wurde und ? der Mixerantriebsschutzdeckel (8) aufgesetzt ist. Wiedereinchsaltssicherung Bei Stromunterbrechung bleibt das Gert eingeschaltet, aber der Motor luft danach nicht wieder an. Zum Wiedereinschalten Drehschalter auf 0/off drehen, dann einschalten. berlastssicherung Schaltet der Motor whrend der Benutzung selbstndig ab, ist der berlastungsschutz aktiviert. Eine mgliche Ursache kann die gleichzeitige Verarbeitung zu groer Mengen an Lebensmitteln sein. Zum Verhalten bei Aktivierung eines Sicherheitssystems siehe ?Hilfe bei Strungen?.

*Robert Bosch Hausgerte GmbH 5 de Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausfhrungen, siehe auch Modellbersicht (Bild ?). Das Gert ist wartungsfrei. Schssel mit Zubehr 11 Edelstahl-Rhrschssel 12 Deckel Werkzeuge 13 Profi Flexi-Rhrbesen 14 Profi Schlagbesen 15 Knethaken mit Teigabweiser 16 Zubehrtasche Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben. Durchlaufschnitzler 17 Stopfer 18 Deckel mit Einflschacht 19 Zerkleinerungsscheiben 19a Profi Supercut Wendescheibe ? grobfein 19b Wende-Raspelscheibe ? grobfein 19c Reibscheibe ? mittelfein 19d Reibscheibe ? grob * 19e Asiagemse-Scheibe * 20 Scheibentrger 21 Gehuse mit Auslassffnung Mixer * 22 Mixbecher 23 Deckel 24 Trichter * Wenn ein Zubehrteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es ber den Handel und den Kundendienst erworben werden. Auf einen Blick Bitte Bildseiten ausklappen. Bild ? Grundgert Entriegelungstaste Schwenkarm ?Easy Armlift?-Funktion zur Untersttzung der Bewegung des Armes nach oben (siehe ?Arbeitspositionen?). 3 Drehschalter Nach dem Ausschalten (Stellung 0/off) luft das Gert automatisch in die optimale Position zum Wechseln der Werkzeuge. 0/off = Stopp M = Momentschaltung mit hchster Drehzahl, Schalter fr gewnschte Mixdauer festhalten. Stufe 1?7, Arbeitsgeschwindigkeit: 1 = niedrige Drehzahl ? langsam, 7 = hohe Drehzahl ? schnell.*



[You're reading an excerpt. Click here to read official BOSCH MUM5 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5486609)
<http://yourpdfguides.com/dref/5486609>

4 Betriebsanzeige Leuchtet während des Betriebes (Drehesalter auf M oder I?)

Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel ?Hilfe bei Strungen?. 5 Antriebsschutzdeckel Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels auf den hinteren Bereich drücken und Deckel abnehmen. 6 Antrieb für ? Durchlaufschneider und ? Zitruspresse (Sonderzubehör *). Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

7 Antrieb für Werkzeuge (Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken) und Fleischwolf (Sonderzubehör *) 8 Mixerantriebsschutzdeckel 9 Antrieb für Mixer (Sonderzubehör *) Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen. 10 Kabelaufrollautomatik 1 2 6 Robert Bosch Hausgeräte GmbH de Arbeitspositionen Bild ? Bedienen s-> k==I==~ s==^==d= ~K ^> d===w?Lt==^J =K d===K= d==w?==e= ~K=q=== K ? Gert und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe ?Reinigen und Pflegen?. Wichtiger Hinweis In dieser Gebrauchsanleitung befindet sich ein Aufkleber mit Richtwerten für die Arbeitsgeschwindigkeit des Gerätes bei Verwendung der Werkzeuge bzw. des Zubehörs. Wir empfehlen, diesen Aufkleber am Gert anzubringen (Bild ?). ^> d==I==tLw?= ~==q~==^== ==m=~== ^=K a=p~==^= ~K Hinweis Der Schwenkarm ist mit der ?Easy ArmLift?Funktion ausgestattet, welche die Bewegung des Schwenkarmes nach oben unterstützt. Einstellen der Arbeitsposition: ? Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bewegen. Bewegung mit einer Hand unterstützen. ? Schwenkarm bis zum Einrasten auf die gewünschte Position bewegen. Position Antrieb Werkzeug/ ArbeitsZubehör geschwindigkeit 1?5 1 7 1?7 1?3 2 7 Vorbereiten ? Grundgert auf glatten und sauberen * ? 3?7 Untergrund stellen. ? Kabel in einem Zug bis zur gewünschten 3 6 3?5 9 5?7 5?7 4 7 * Einsetzen/Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Knethaken; Zugeben großer Verarbeitungsmengen. Länge (max. 100 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert (Bild ?). ? Kabel-Arbeitslänge vermindern: Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

^> h==b==K= _d==h~J^~h== e~K=t==~ h~I=h~==~ ==~~K ? Netzstecker einstecken. Robert Bosch Hausgeräte GmbH 7 de Schüssel und Werkzeuge s== t== _==p?= K=k==~a=ENOF= ~> t==p~==^= ==~^~== ^==w~==== t=K= p~==~p== t=K a~d==~p?== =I==^=ERI=UF= =K ^> p?==?^==d= K Profi Flexi-Rührbesen (13) zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig Profi Schlagbesen (14) zum Schlagen von Eischnee, Sahne und zum Schlagen von leichten Teigen, z. B. Biskuitteig Knethaken (15) zum Kneten von schweren Teigen und zum Unterheben von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen) ? Entriegelungstaste drücken und Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens Bild ? Der Schlagbesen sollte den Schüsselboden beinahe berühren, um die Zutaten optimal zu vermischen. Wenn nicht, die Hheinstellung des Schlagbesens folgendermaßen anpassen: ? Netzstecker ziehen. ? Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen. ? Schlagbesen bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken. ? Schlagbesen festhalten und Mutter mit Maulschlüssel (SW 8) im Uhrzeigersinn lösen. ? Hhe des Schlagbesens durch Drehen des Besens auf optimale Hhe einstellen: ? im Uhrzeigersinn drehen: Anheben ? gegen den Uhrzeigersinn drehen: Absenken 8 Schwenkarm in Position 1 bringen. Hhe des Schlagbesens überprüfen, wenn erforderlich korrigieren. ? Wenn die Hhe korrekt eingestellt ist, Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in : Fr gleichmäßige Schneidergebnisse dieses Schnittgut bundweise verarbeiten.

Hinweis: Sollten zu verarbeitende Lebensmittel im Durchlaufschneider festklemmen, Kchenmaschine ausschalten, Netzstecker ziehen, Stillstand des Antriebes abwarten, Deckel des Durchlaufschneiders abnehmen und Einfüllschacht entleeren. Nach der Arbeit ? Gert am Drehesalter ausschalten. ? Durchlaufschneider gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. ? Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. ? Scheibenträger mit Scheibe entnehmen.

Dazu mit dem Finger ve ? Drehesalter auf 0/off stellen. ? Schwenkarm in Position 1 bringen. ? Gert einschalten (Stufe 1). ? Gert wieder ausschalten. Werkzeug bleibt in Werkzeugwechselposition stehen. Strung Mixer beginnt nicht zu arbeiten oder bleibt während der Benutzung stehen, der Antrieb ?brummt?. Das Messer ist blockiert. Abhilfe ? Gert abschalten und Netzstecker ziehen. ? Mixer abnehmen und das Hindernis entfernen. ? Mixer wieder aufsetzen.

? Gert einschalten. Wichtiger Hinweis Sollte sich die Strung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. ? Zutaten (außer Mehl und Strkemehl) ca. 4?6 Minuten auf Stufe 7 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen. ? Drehesalter auf Stufe 1 stellen und das gesiebte Mehl und Strkemehl in ca. bis 1 Minute lffelweise untermischen. Höchstmenge: 2 x Grundrezept Rührteig d 3?4 Eier 200?250 g Zucker 1 Prise Salz 1 Pckchen Vanillezucker oder Schale von Zitrone 200?250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur) 500 g Mehl 1 Pckchen Backpulver 125 ml Milch ? Alle Zutaten ca. Minute auf Stufe 1, dann ca. 3?4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen verrühren. Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept Mrbeteig d 125 g Butter (Raumtemperatur) 100?125 g Zucker 1 Ei 1 Prise Salz etwas Zitronenschale oder Vanillezucker 250 g Mehl evtl.

Backpulver ? Alle Zutaten ca. Minute auf Stufe 1, dann ca. 2?3 Minuten auf Stufe 3 mit dem Rührbesen verarbeiten. Ab 500 g Mehl: ? Zutaten mit dem Knethaken ca. Minute auf Stufe 1, dann ca. 3?4 Minuten auf Stufe 3 kneten. Höchstmenge: 2 x Grundrezept Anwendungsbeispiele Schlagsahne 100 g?600 g ? Sahne 1 bis 4 Minuten auf Stufe 7 ? je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Schlagbesen verarbeiten. Eiwei 1 bis 8 Eiwei ? Eiwei 4 bis 6 Minuten auf Stufe 7 mit dem Schlagbesen verarbeiten. Biskuitteig d 2 Eier 2?3 EL heies Wasser 100 g Zucker 1 Pckchen Vanillezucker 70 g Mehl 70 g Strkemehl evtl. Backpulver 12 Hefeteig d 500 g Mehl 1 Ei 80 g Fett (Raumtemperatur) 80 g Zucker 200?250 ml lauwarme Milch 25 g frische Hefe oder 1 Pckchen Trockenhefe Schale von Zitrone 1 Prise Salz Robert Bosch Hausgeräte GmbH de ? Alle Zutaten ca.

Minute auf Stufe 1, dann ca. 3?6 Minuten auf Stufe 3 mit dem Knethaken verarbeiten. Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept Entsorgung Dieses Gert ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG ber Elektro- und Elektronikaltgerte (waste electrical and electronic equipment ? WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgerte vor. ber aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung. Nudelteig d 300 g Mehl 3 Eier nach Bedarf 1?2 EL (10?20 g) kaltes Wasser ? Alle Zutaten ca. 3 bis 5 Minuten auf Stufe 3 zu einem Teig verarbeiten. Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept Garantiebedingungen Für dieses Gert gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gert gekauft wurde.



[You're reading an excerpt. Click here to read official BOSCH MUM5 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5486609)
<http://yourpdfguides.com/dref/5486609>

Sie können die Garantiebedingungen jederzeit bei Ihrem Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Heftrückseite.

Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Brotteig 750 g Mehl 2 Päckchen Trockenhefe 2 TL Salz 450-500 ml warmes Wasser Alle Zutaten ca. 1 Minute auf Stufe 1, dann ca. 4-5 Minuten auf Stufe 3 mit dem Knethaken verarbeiten. Mayonnaise 2 Eier 2 TL Senf 1 l 2 EL Zitronensaft oder Essig 1 Prise Salz 1 Prise Zucker Zutaten müssen gleiche Temperatur haben. ? Zutaten (außer 1) einige Sekunden auf Stufe 3 oder 4 im Mixer verarbeiten. ? Mixer auf Stufe 7 schalten und das l langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert. Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren. Honig-Brotaufstrich 30 g Butter (aus dem Kühlschrank, 7°C) 190 g Honig (aus dem Kühlschrank, 7°C) ? Butter in kleine Stücke zerteilen und in den Mixer geben.

? Honig dazugeben und 15 Sekunden auf Stufe 7 mixen. Robert Bosch Hausgeräte GmbH 13 de Sonderzubehör MUZ5ZP1 Zitruspresse Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit. MUZ5CC1 Würfelschneider Zum Schneiden von Obst und Gemüse in gleichmäßig große Würfel MUZ5FW1 Fleischwolf Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten. MUZ4LS1 Lochscheibensatz fein (3 mm), grob (6 mm) MUZ4SV1 Spritzgebäckvorsatz Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.

Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen. MUZ45RV1 Reibevorsatz Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen. Für den Fleischwolf MUZ5FW1.

Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt. Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites. MUZ45FV1 Fruchtpressenvorsatz MUZ45PS1 Pommes frites-Scheibe MUZ45AG1 Asiagemüse-Scheibe Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte. 14 Robert Bosch Hausgeräte GmbH de MUZ45RS1 Reibscheibe grob Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln z.

B. für Reibekuchen oder Kle. MUZ45KP1 Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Kartoffelpuffer-Scheibe Zum Reiben roher Kartoffeln für Rosti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben. MUZ5ER2 Edelstahlrührschüssel MUZ5KR1 Kunststoffrührschüssel MUZ5MX1 Mixer-Aufsatz Kunststoff In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden. In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden. Zum Mixen von Getränken, zum Prieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln. MUZ5MM1 Multimixer Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Pfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Kse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade. Wenn ein Zubehörteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es bei den Handel oder den Kundendienst erworben werden. Änderungen vorbehalten.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH 15 en ~~~~~ =_lp è~~K f==I==~~~~~I= J~==~K v~~~~~==~K Contents For your safety

.....
.....
.. Overview
.....
.....
..... Operating the appliance ..
.....
... Cleaning and servicing ..
.....
..... Storage ..
.....
.....
..... Troubleshooting
.....
.....
.. Application examples ...
.....
.... Disposal
.....
.....
.. Warranty conditions
.....
.... Optional accessories .
.....

..... 16 19 20 23 24 25 26 26 27 For your safety Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e. g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and

similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see ?Application examples?). This appliance is suitable for mixing, kneading and beating food.

It must not be used for processing other objects or substances. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions. , General safety instructions Electric shock risk The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. 16 Robert Bosch Hausgerte GmbH en Children shall not play with the appliance. 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. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person.

Only our customer service may repair the appliance. , Safety instructions for this appliance Risk of injury Risk of electric shock! Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete. Never immerse the base unit in liquid or hold under running water. Do not use a steam cleaner. Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on. Wait until the drive has come to a standstill. Do not change tool/accessory until the drive is at a standstill ? when the appliance is switched off, the drive continues running briefly. Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.

When the appliance is not in use, pull out the mains plug. Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

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



[You're reading an excerpt. Click here to read official BOSCH MUM5 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5486609)

<http://yourpdfguides.com/dref/5486609>

Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill. For reasons of safety the appliance cannot be operated unless unused drives are covered with drive guards (5, 8). Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug. Do not reach into the feed tube. Robert Bosch Hausgerte GmbH en Risk of injury from sharp blades! Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only. Do not touch blender blades with bare hands. Risk of injury from sharp blades/rotating drive! Never place fingers in the attached blender! Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill! Operate the assembled blender only and with the lid attached.

Risk of scalding! If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid. Important! Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Use only one tool or accessory at any one time. , Explanation of the symbols on the appliance or accessory Follow the instructions in the operating instructions. Caution! Rotating blades. Caution! Rotating tools.

Do not place fingers in the feed tube. Safety systems Start lock-out See ?Operating positions? table. The appliance can be switched on in pos. 1 and 3 only: ? when the bowl (11) has been inserted and turned until it locks into place and ? the blender drive cover has been attached (8). Restart lock-out If the power is interrupted, the appliance remains switched on but the motor does not start running again when the power is restored. To switch the appliance on again, turn the rotary switch to 0/off, then switch on. Overload protection If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated. A possible cause may be that too much food was processed at one time. If a safety system is activated, see ?Troubleshooting?. 18 Robert Bosch Hausgerte GmbH en The operating instructions describe several models, see also overview of models (Fig.

?). The appliance requires no maintenance. Tools 13 Professional flexi stirring whisk 14 Professional beating whisk 15 Kneading hook with dough deflector 16 Accessories bag For storage of the tools and cutting discs. Continuous-feed shredder 17 Pusher 18 Cover with filling shaft 19 Cutting discs 19a Professional Supercut reversible disc ? coarse/fine 19b Reversible shredding disc ? coarse/fine 19c Grating disc ? medium-fine 19d Grating disc ? coarse * 19e Asian vegetable disc * 20 Disc holder 21 Housing with outlet opening Blender * 22 Blender jug 23 Lid 24 Funnel * If an accessory is not included in the product package, it can be purchased via the trade or customer service. Overview Please fold out the illustrated pages.

Fig. ? Base unit Release button Swivel arm ?Easy Armlift? function to support the upward movement of the arm (see ?Work positions?). 3 Rotary switch When the appliance has been switched off (position 0/off), the appliance runs automatically to the optimum position for changing the tools. 0/off = Stop M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration. Settings 1?7, Operating speed: 1 = low speed ? slow, 7 = high speed ? fast.

4 Operating indicator Is lit while the appliance is operating (rotary switch on M or 1?7). Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective ? see section ?Troubleshooting?. 5 Drive cover To remove the drive cover, press on the rear area and remove cover. 6 Drive for ? continuous-feed shredder and ? citrus press (optional accessory *). When not in use, attach the drive cover. 7 Drive for tools (stirrer, whisk, kneading hook) and mincer (optional accessory *) 8 Blender drive cover 9 Drive for blender (optional accessory *) When not in use, attach the blender drive cover. 10 Automatic cord winder Bowl with accessories 11 Stainless steel stirring bowl 12 Lid 1 2 Robert Bosch Hausgerte GmbH 19 en Operating positions Fig. ? Operation o==> a===== ~K ^> a===== ~L=====K a=====K= a===== ~K=m=====J~K ? 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.

?). ^> _=====I===== L===== ~K q===== ~K Note: The swivel arm features an ?Easy Armlift? function which supports the upwards movement of the swivel arm. Selecting the operating position: ? Press the Release button and move the swivel arm. Support movement with your hand. ? Move the swivel arm until it engages in the required position. Position Drive Tool/ Operating speed Accessory 1?5 1 7 1?7 1?3 2 7 Preparation ? Place the base unit on a smooth, clean surface. ? Pull out the cord in one go to the required * ? 3?7 3 6 3?5 9 5?7 5?7 4 7 * Insert/remove whisk, stirrer or kneading hook. Add large quantities of ingredients. length (max. 100 cm) and slowly release; the cord is locked (Fig.

?). ? Reducing the cord length: Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cable is locked. t~> a=====K= f===== I=====K=f== ~I===== ~K ? Insert the mains plug. 20 Robert Bosch Hausgerte GmbH en Bowl and tools o===== t=====I===== K=^===== ENOF===== > a===== ~K= a===== ~K c===== ~K Professional flexi stirring whisk

(13) for stirring dough, e.

g. cake mixture Professional beating whisk (14) for whisking egg whites, cream and light dough, e.g. sponge mixture Kneading hook (15) for kneading heavy dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g.

raisins and chocolate chips) ? When the height has been set correctly, Important information concerning the use of the whisk Fig. ? The whisk should almost touch the bottom of the bowl to ensure that the ingredients are optimally mixed. If not, adjust the height of the whisk as follows: ? Remove mains plug. ? Press the Release button and move the swivel arm to position 2. ? Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position. ? Hold whisk in place and loosen nut clockwise using open-ended wrench (size 8). ? Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk: ? Turn clockwise: Raise ? Turn anti-clockwise:

Lower ? Press the Release button and move the swivel arm to position 1. Check the height of the whisk and, if required, correct. press Release button and move the swivel arm to position 2. ? Hold whisk in place and tighten nut anticlockwise using open-ended wrench (size 8).

Working with the bowl and the tools Fig.



[You're reading an excerpt. Click here to read official BOSCH MUM5 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5486609)
<http://yourpdfguides.com/dref/5486609>

? 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. ?-4b). ? Put the ingredients to be processed into the bowl. ? Press the Release button and move the swivel arm to position 1. ? Attach the cover.

? Set the rotary switch to the desired setting. Our recommendation: ? Professional flexi stirring whisk: First mix at setting 1?2, then setting 3?5 as required ? Professional beating whisk: setting 7, mix in at setting 1 ? Kneading hook: first stir in at setting 1, knead at setting 3 Adding more ingredients ? Switch off the appliance with the rotary switch. ? Add more ingredients through the feed tube in the cover. or ? Remove lid. ? Press the Release button and move the swivel arm to position 2.

? Add ingredients. Robert Bosch Hausgerte GmbH 21 en 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?. Reversible shredding disc ? coarse/fine for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan). Process at setting 3 or 4. Designation on the reversible shredding disc: ?? for the coarse shredding side ?4? for the fine shredding side t-> q===== ~== =K=p===== ~=====TK Grating disc ? medium-fine for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.

Process at setting 7. t-> q===== ~== =K Grating disc ? coarse for grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings. Process at setting 7. Asian vegetable disc Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes. Process at setting 5. Working with the continuous-feed shredder Fig. ? ? 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. ?-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. ?-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. ?-6b).

? Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction. Robert Bosch Hausgerte GmbH Continuous-feed shredder o== a===== ~===== =K=q===== =K _~L=J =J~===== ~~~~~=K a=====K t-> q=J===== ~~~=K=k= ~~~=J===== ~~~=K l~==J===== ~~~=K Predetermined breaking point Fig. ? 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. Professional Supercut reversible disc ? coarse/fine for slicing fruit and vegetables. Process at setting 5. Designation on the reversible slicing disc: ?Grob? for the coarse cutting side ?Fein? for the fine cutting side t-> q===== ~~~=I~I=====K= p=I===== ~~~=K 22 en ? Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in Fig. ?-8.

? Turn rotary switch to recommended setting. ? Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher. t-> m===== ~~~=K 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. ?).

? Clean parts. Blender o===== ~~~=L ~~~> k~===== ~~~> a=L~===== ~~~>=l===== ~~~=K o===== ~~~> f===== ~~~=K ^===== ~~~=K MKR =====K t-> _===== ~~~=K=a===== J==E==FK= a =====K Working with the blender Fig. ? ? 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 the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.

? Add ingredients. Maximum capacity ? liquid = 1.25 litres; maximum capacity frothing or hot liquids max. 0.5 litres; optimal processing capacity ? solids = 50?100 g; ? Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle.

The cover must be locked in position. ? Set the rotary switch to the desired setting. Adding more ingredients (Fig. ?-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 ^> a===== ~~~=K=p~ ~~~=K= Cleaning the base unit o===== ~~~> k===== ~~~=K a===== ~~~=K ? 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. Robert Bosch Hausgerte GmbH 23 en 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 o===== ~~~> a===== ~~~=K The blender jug, lid and funnel are dishwasherproof. 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.

Troubleshooting o===== ~~~> _===== ~~~=I===== ~~~=K Note: The Operating indicator flashes if the appliance has been operated incorrectly or the electronic fuse has tripped or the appliance is defective.



[You're reading an excerpt. Click here to read official BOSCH MUM5 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5486609)

<http://yourpdfguides.com/dref/5486609>

The swivel arm must be engaged in every operating position. Initially try to eliminate the problem which has occurred with the help of the following information. Troubleshooting Appliance does not start. Remedial action ? Check the power supply.

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

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

Remedial action ? Switch off the appliance. ? Reduce processing quantity. Do not exceed permitted maximum quantities (see ?Application examples?).

Storage o==> t==~==I===== ~K Fig. ? ? Store tools and cutting discs in the accessories bag. ? Keep accessories bag in the bowl. 24 Robert Bosch Hausgerte GmbH en Troubleshooting While the drive was running, the release button was inadvertently pressed. The swivel arm moves up. The drive switches off, but does not stop in the tool change position. Remedial action ? Set the rotary switch to 0/off.

? Move swivel arm to position 1. ? Switch on appliance (setting 1). ? Switch off appliance again. Tool stops in tool change position. Troubleshooting Blender does not start working or stops during use, the drive is ?humming?.

Blade is blocked. Remedial action ? Switch off the appliance and pull out the mains plug. ? Detach the blender and remove the obstruction. ? Re-attach the blender. ? Switch on the appliance.

Important information If the fault cannot be eliminated, please contact customer service. ? Rotate switch to setting 1 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. to 1 minute. Maximum quantity: 2 x basic recipe Cake mixture _~= 3?4 eggs 200?250 g sugar 1 pinch of salt 1 packet of vanilla sugar or peel from lemon 200?250 g butter or margarine (room temperature) 500 g flour 1 packet of baking powder 125 ml milk ? Mix all ingredients with the stirrer for approx. minute at setting 1, then for approx. 3?4 minutes at setting 5. Maximum quantity: 1.5 x basic recipe Short pastry _~= 125 g butter (room temperature) 100?125 g sugar 1 egg 1 pinch of salt A little lemon peel or vanilla sugar 250 g flour Baking powder if required ? Mix all ingredients with the stirrer for approx. minute at setting 1, then for approx. 2?3 minutes at setting 3.

From 500 g flour: ? Knead the ingredients with the kneading hook for approx. minute at setting 1, then for approx. 3?4 minutes at setting 3. Maximum quantity: 2 x basic recipe Application examples Whipped cream 100 g?600 g ? Whip cream with the whisk for 1 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. Yeast dough _~= 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 lemon 1 pinch of salt Sponge mixture _~= 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. Robert Bosch Hausgerte GmbH 25 en ? Mix all ingredients with the kneading hook for approx. minute at setting 1, then for approx.

3?6 minutes at setting 3. Maximum quantity: 1.5 x basic recipe Disposal This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment ? WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances. Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Pasta dough _~= 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 _~= 750 g flour 2 packets of dry yeast 2 tsp. salt 450?500 ml warm water Mix all ingredients with the kneading hook for approx. minute at setting 1, then for approx. 4?5 minutes at setting 3. Warranty conditions The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee. Mayonnaise 2 eggs 2 tsp. mustard 1 oil 2 tbs. lemon juice or vinegar 1 pinch of salt 1 pinch of sugar Ingredients must be at the same temperature. ? Process the ingredients (except the oil) in the blender for several seconds at setting 3 or 4.

? Switch the blender to setting 7 and slowly pour the oil through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies. Eat the mayonnaise immediately, do not store. Honey bread spread 30 g butter (from refrigerator, 7 C) 190 g honey (from refrigerator, 7 C) ? Cut butter into small pieces and put into the blender. ? Add honey and blend for 15 seconds at setting 7. 26 Robert Bosch Hausgerte GmbH en 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 For the mincer MUZ5FW1. Perforated disc set fine Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for (3 mm), coarse (6 mm) sausages and bacon. MUZ45SV1 Viennese whirl attachment MUZ45RV1 Grater attachment For the mincer MUZ5FW1. With metal template for 4 different pastry moulds.

For the mincer MUZ5FW1. For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls. 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. For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For slicing raw potatoes for chips. For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.

Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes. MUZ45FV1 Juicer attachment MUZ45PS1 Chipper disc MUZ45AG1 Asian vegetable disc Robert Bosch Hausgerte GmbH 27 en MUZ45RS1 Grating disc coarse For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings. For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices. Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl. MUZ45KP1 Potato fritter disc MUZ5ER2 Stainless steel stirring 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.



[You're reading an excerpt. Click here to read official BOSCH MUM5 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5486609)

<http://yourpdfguides.com/dref/5486609>

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. Subject to change without 28 Robert Bosch Hausgerte GmbH fr s==D~====~== _lp è=====IA= ~K s==~D===~== ~===== ~K p====I===== ~~~Û====K Sommaire Pour

vue d'ensemble

Utilisation

Nettoyage et entretien

Rangement

Drangements et remdes

Exemples d'utilisation

Remde

Conditions de garantie

Accessoires en option

29 32 33 37 37 38 38 40 40 41 Pour votre scurit Veuillez lire la prsente notice attentivement avant utilisation pour connatre les consignes de scurit et d'utilisation importantes visant cet appareil. Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dgage le fabricant de toute responsabilit envers les dommages qui pourraient en rsulter. Cet appareil est destin la prparation de quantits habituellement ncessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires celles d'un foyer. Les applications similaires celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits htels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantits de prparations culinaires courantes et pour des dures de service normales.

Ne dpassez pas les quantits maximales admissibles (voir Exemples d'utilisation) ! Cet appareil sert mlanger, ptrir et fouetter les produits alimentaires. Il ne doit pas servir transformer d'autres objets ou substances. D'autres applications sont possible condition d'utiliser les accessoires homologues par le fabricant. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes. Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil un tiers, joignez sa notice d'utilisation. , Consignes gnrales de scurit Risque d'lectrocution L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite. Des enfants, loignez l'appareil et son cordon de raccordement. Robert Bosch Hausgerte GmbH 29 fr Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne dtenant pas l'exprience et/ou les connaissances ncessaires pourront utiliser les appareils condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sre leur ait t enseigne et qu'elles aient compris les dangers qui en manent. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil. Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformmment aux indications figurant sur la plaque signaltique. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-mme ne prsentent aucun dommage. Dbranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le dmonter ou de le nettoyer. Veillez ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des artes vives ou des surfaces trs chaudes.

Afin d'carter tout danger, seul le fabricant ou son service aprs-vente ou une personne dtenant une qualification quivalente est habilit remplacer un cordon de branchement endommag. Les rparations sur l'appareil sont rserves notre service aprs-vente. , Consignes de scurit pour cet appareil Risque de blessure Risque d'lectrocution ! Ne branchez la fiche mle dans la prise de courant qu'une fois tous les prparatifs sur l'appareil achevs. Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau, ne le maintenez jamais sous l'eau du robinet. Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur vapeur. Ne dplacez pas le bras pivotant lorsque l'appareil est allum. Attendez jusqu' l'arrêt complet de l'entrainement. Ne changez l'accessoire qu'après que le mcanisme d'entrainement se soit immobilis ; il continue de tourner quelques instants après avoir teint l'appareil. Allumez et teignez l'appareil uniquement par le slecteur rotatif. Si l'appareil ne sert pas, dbranchez sa fiche mle de la prise de courant.

Avant de supprimer tout drangement, dbranchez la fiche mle de la prise courant. Risque de blessures avec les accessoires en rotation ! Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mlangeur. Utilisez-le uniquement avec le couvercle (12) en place ! Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos ? une fois l'appareil teint, le mcanisme d'entrainement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des accessoires. Tournez le bras pivotant seulement après que l'appareil s'est immobilis. 30 Robert Bosch Hausgerte GmbH fr Pour des raisons de scurit, il n'est possible de faire fonctionner l'appareil que si les entrainements qui ne servent pas sont revtus de leurs couvercles de protection (5, 8).

Ne posez/retirez l'accessoire rpeur / minceur qu'après avoir teint le moteur et dbranch la fiche mle de la prise de courant. N'introduisez pas les doigts dans

L'ouverture d'ajout. Risque de blessures avec les lames tranchantes ! N'approchez pas les doigts des lames et des artes, tranchantes, des disques rduire. Ne saisissez les disques rduire que par leurs bords ! Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entrainement en rotation ! N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrt l'entrainement !

N'utilisez le mixeur qu'une fois assembl et avec son couvercle en place.

Risque de brlure ! Lorsque vous traitez des aliments mlangs trs chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir mnag dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide trs chaud ou moussant. Important ! N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes. N'utilisez qu'un outil ou accessoire la fois. , Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation. Prudence ! Lames rotatives. Prudence ! Accessoires rotatifs. N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Systmes de scurit Scurit anti-enclenchement Voir le tableau Positions de travail L'appareil se met en marche sur les positions 1 et 3 uniquement : ? si vous avez mis le bol (11) en place et l'avez fait tourner jusqu' ce qu'il encrante, et ? avez pos le couvercle protgeant l'entrainement du mixeur (8).

Scurit anti-renclenchement Robert Bosch Hausgerte GmbH En cas de coupure de courant, l'appareil reste en position allume mais le moteur ne redmarre pas une fois le courant revenu. Pour rallumer, tournez le slecteur rotatif sur 0/off puis ramenez-le en position allume.



[You're reading an excerpt. Click here to read official BOSCH MUM5 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5486609)

<http://yourpdfguides.com/dref/5486609>

? Versez les ingrédients prparer dans le bol. ? Appuyez sur la touche de dverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 1. ? Mettez le couvercle en place. ? Rglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue. Un conseil : ? Fouet mixeur Profi Flexi : commencez par mlangers au niveau 1?2 puis au niveau 3?5 suivant besoin ? Fouet batteur Profi : vitesse 7, incorporation d'ingrédients la vitesse 1 Robert Bosch Hausgerte GmbH fr ? Crochet prisseur : commencez par incorporer les ingrédients la vitesse 1, puis malaxez la vitesse 3. Rajouter des ingrédients ? teignez l'appareil par l'interrupteur rotatif. ? Rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout mnage dans le couvercle. ou ? Enlevez le couvercle.

? Appuyez sur la touche de dverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2. ? Ajoutez des ingrédients. Aprs le travail ? teignez l'appareil par l'interrupteur rotatif. ? Dbranchez la fiche mle de la prise de courant. ? Enlevez le couvercle. ? Appuyez sur la touche de dverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2. ? Dtachez l'accessoire de l'entrainement. ? Retirez le bol. ? Nettoyez toutes les pices, voir Nettoyage et entretien . En cas de surcharge, l'arbre d'entrainement casse cet endroit.

Un nouveau porte-disques arbre d'entrainement est disponible auprs du service aprs-vente. Disque rversible Profi Supercut ? grossier/fin pour mincer les fruits et lgumes. Travaillez les aliments sur la position 5. Marquage sur le disque rper rversible : Grob (grossier) pour le ct de coupe grossier Fein (fin) pour le ct de coupe fin ^=> i=====~ =~~~I==I==J ~~~~~K=k===== ~~~~~?=== K Disque rper rversible ? pais /fin pour rper des fruits, des lgumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple). Travaillez sur la position 3 ou 4.

Chiffre 2 sur le disque rper rversible, pour dsigner le ct servant rper pais, ?4 pour le ct servant rper fin ^=> i=====~ =~~~K=k===== ~~~?~==~TK Disque rper ? mi-fin pour rper les pommes de terre crues, le fromage dur (par exemple le parmesan), le chocolat rfriger et les noix. Travaillez les aliments sur la position 7. ^=> i=====~ =~~~K=k===== ~~~K Disque rper ? pais pour rper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des rpes de pomme de terre ou des boulettes. Travaillez les aliments sur la position 7. Disque lgumes asiatiques Dcoupe les fruits et lgumes en fines lanires pour prparer des plats asiatiques.

Travaillez les aliments sur la position 5. Accessoire rpeur/minceur o== k~===== ~I==~I=====K= k ~===== ~ => k=L=~==L= ~?~===== K~Π~===== ~K=k~===== ~K ^=> k~==L== ?~K= k~=====L= ~~~~~~K kD=~L== ~~~~~~K Protection contre la surcharge Figure ? Pour empcher un endommagement important de votre appareil en cas de surcharge de l'accessoire rpeur/minceur, l'arbre d'entrainement de ce dernier comporte une entaille (zone de rupture programme). Robert Bosch Hausgerte GmbH 35 fr Travailler avec l'accessoire rpeur/minceur Figure ? ? Appuyez sur la touche de dverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2. ? Mise en place du bol : ? Prsentez le bol inclin vers l'avant puis posez-le. ? Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu' l'encranement. ? Appuyez sur la touche de dverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 3. ? Retirez le couvercle d'entrainement de l'accessoire rpeur/minceur (figure ?-5a). ? Retenez l'extrmit infrieure du portedisque ; il faut ce faisant que les deux pointes regardent vers le haut. ? Posez prudemment le disque dcouper ou le disque rper sur les pointes du portedisques (figure ?-6a). Avec les disques rversibles, veillez bien ce que le ct souhait regarde vers le haut.

? Saisissez l'extrmit suprieure du portedisques et introduisez-la dans le botier (figure ?-6b). ? Posez le couvercle (respectez le repre) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu' la bute. ? Posez l'accessoire rpeur/minceur sur l'entrainement comme sur la figure ?-8, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu' la bute. ? Rglez le slecteur rotatif sur la position recommande. ? Versez les produits alimentaires traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon pousseur. ^=> ===== ~~~~~~K Conseil : pour que la coupe des aliments soit rgulire, prsentez les aliments minces en bottes. Remarque : Si les aliments traiter devaient se coincer dans l'accessoire rpeur/minceur, teignez le robot culinaire, dbranchez la fiche mle de la prise de courant et attendez que l'entrainement se soit immobilis, retirez le couvercle de l'accessoire rpeur/minceur puis videz l'ouverture d'ajout. Aprs le travail ? teignez l'appareil par l'interrupteur rotatif. ? Tournez l'accessoire rpeur/minceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le. ?

Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

? Retirez le porte-disques avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entrainement (figure ?). ? Nettoyez les pices.

Mixeur o===== ~~~L=?== ~> k~===== ~>=k=L===== ~?~::~~?>=k= ~~~~~~K o====> i===== ~?~I===== ~?~K=s~== ~MIR===== ?~== ~K ^=> s=====> k ~=====E~== ~FK=k~===== K Utilisation du mixeur Figure ? ?

Appuyez sur le bouton de dverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 4. ? Retirez le couvercle protgeant l'entrainement du mixeur.

? Mettez le bol mixeur en place (le repre sur la poigne et celui sur l'appareil de base doivent concider) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu' la bute. ? Ajoutez des ingrédients. Quantit maximale de liquide = 1,25 litres ; quantit maximale de liquides moussants ou trs chauds = 0,5 litre, quantit optimale d'aliments solides traiter = 50 100 grammes ; Robert Bosch Hausgerte GmbH 36 fr ? Posez le couvercle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu' la bute dans la poigne du mixeur. Le couvercle doit avoir encrant. ? Rglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Rajouter des ingrédients (figure ?-8) ? teignez l'appareil par l'interrupteur rotatif. ? Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients ou ? retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture ou ? versez les ingrédients liquides par l'entonnoir. Aprs le travail ? teignez l'appareil par l'interrupteur rotatif. ? Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le. Un conseil : il est prfrable de nettoyer le mixeur

immdiatement aprs utilisation. Nettoyer l'accessoire rpeur/minceur Toutes les pices de l'accessoire rpeur/minceur vont au lave-vaisselle. Un conseil : Pour enlever le dpt rouge laiss aprs le traitement des carottes par exemple, versez un peu d'huile alimentaire sur un chiffon et frottez l'accessoire rpeur/minceur avec (pas les disques rduire). Ensuite, rincez l'accessoire rpeur/minceur. Nettoyer le mixeur o===== ~~~> k===== ~~~~~~K Le bol mixeur, le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle.



[You're reading an excerpt. Click here to read official BOSCH MUM5 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5486609)
<http://yourpdfguides.com/dref/5486609>