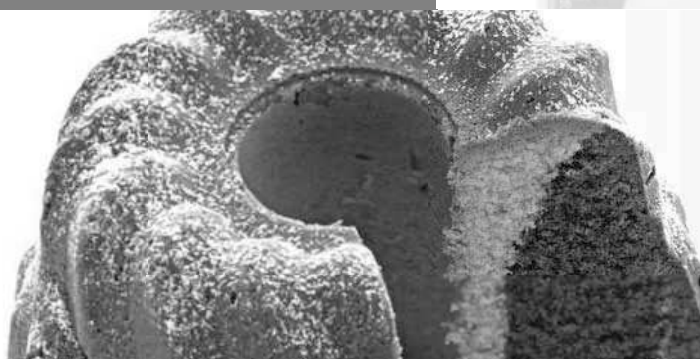


Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUM44..
MUM46..
MUM48..

 **BOSCH**

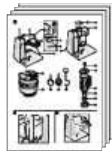
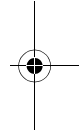
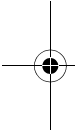
de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

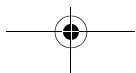
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
he הוראות שימוש
ar تعليمات الاستخدام



de	Deutsch	3
en	English	11
fr	Français	19
it	Italiano	28
nl	Nederlands	36
da	Dansk	44
no	Norsk	52
sv	Svenska	60
fi	Suomi	68
es	Español	76
pt	Português	86
el	Ελληνικά	95
tr	Türkçe	105
pl	Polski	116
uk	Українська	125
ru	Русский	134
he	עברית	148
ar	عربي	157



.....



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause BOSCH. Damit haben Sie sich für ein modernes, hochwertiges Haushaltsgerät entschieden. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Auf einen Blick	5
Bedienen	6
Reinigen und Pflegen	7
Hilfe bei Störungen	8
Anwendungsbeispiele	8
Zubehör/Sonderzubehör	9
Entsorgung	10
Garantiebedingungen	10

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten.

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten!

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehör sind weitere Anwendungen möglich.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

▲ Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.



de

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr Stromschlag-Gefahr!

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.

Grundgerät niemals in Flüssigkeit tauchen und unter fließendes Wasser halten.

Keinen Dampfreiniger verwenden.

Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.

Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

Werkzeug/Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an.

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Nicht in rotierende Teile greifen. Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen.

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.

Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn die nicht genutzten Antriebe mit den Antriebsschutzdeckeln (4, 7) gesichert sind.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen!

Mixer nie am Grundgerät zusammenbauen. Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/ aufsetzen! Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Wichtig!

Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör gleichzeitig benutzen.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (Bild **II**). Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild **A**

Grundgerät

- 1 **Entriegelungstaste**
- 2 **Schwenkarm**
(siehe „Arbeitspositionen“)
- 3 **Drehschalter**
0/off = Stopp
☺ / P = Parkschaltung;
Drehschalter festhalten, bis Antrieb stehenbleibt; Werkzeug ist in Schwenkposition. Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.
Stufen 1–4 = Arbeitsgeschwindigkeit
Stufe 1 = niedrigste Drehzahl – langsam
Stufe 4 = höchste Drehzahl – schnell
Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.
- 4 **Antriebsschutzdeckel**
Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels diesen drehen, bis die Verriegelung aufgehoben ist.
- 5 **Antrieb für**
 - **Durchlaufschnitzler** *
 - **Zitruspresse** *
 - **Getreidemühle** *

Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

- 6 **Antrieb für**
 - **Werkzeuge (Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken)**
 - **Rührwerkzeug des Eisbereiters** *
 - **herunter- oder hochgeklappt für Fleischwolf** *
- 7 **Mixerantriebsschutzdeckel**
- 8 **Antrieb für**
 - **Mixer**
 - **Multi-Mixer**

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.
- 9 **Kabelaufbewahrung (Bild **III**)**
MUM 44.: Kabel aufwickeln
MUM 46../48.: Kabel im Kabelfach verstauen

Schüssel mit Zubehör

- 10 **Rührschüssel**
 - 11 **Deckel**
- ### Werkzeuge
- 12 **Rührbesen**
 - 13 **Schlagbesen**
 - 14 **Knethaken mit Teigabweiser**

Mixer

- 15 **Sockel**
- 16 **Messereinsatz**
- 17 **Dichtungsring**
- 18 **Mixbecher**
- 19 **Deckel**
- 20 **Trichter**

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

de

Arbeitspositionen






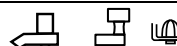

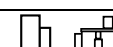







Achtung!

Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug/Zubehör nach dieser Tabelle am richtigen Antrieb und in der richtigen Position angebracht und in Arbeitsstellung ist.

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Einstellen der Arbeitsposition **Bild 6**

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bewegen.
- Schwenkarm bis zum Einrasten auf die gewünschte Position bewegen.

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Einsetzen/Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Knethaken
7		 Zugeben großer Verarbeitungsmengen

Bedienen



Verletzungsgefahr!

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.

Achtung!

Gerät nur mit Zubehör/Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben.

Gerät nicht leer betreiben.

Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen. Teile sind nicht mikrowelleneeignet.

- Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel abwickeln/herausziehen (**Bild 6**).
- Netzstecker einstecken.

Rührbesen, Schlagbesen und Knethaken

Rührbesen (a)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig

Schlagbesen (b)

zum Schlagen von Eischnee, Sahne und zum Schlagen von leichten Teigen, z. B. Biskuitteig

Knethaken (c) mit Teigabweiser (d)

zum Kneten von schweren Teigen und zum Unterheben von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen)



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen.

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.

Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn die nicht genutzten Antriebe mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

- Drehschalter auf **P** stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.

Hinweis:

Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Schüssel einsetzen. Sockel der Schüssel muss in Aussparung des Grundgerätes stecken.
- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken. Beim Knethaken Teigabweiser drehen, bis der Knethaken einrasten kann.
- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

de

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
 - Drehschalter auf **P** stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
 - Deckel abnehmen.
 - Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 7 bringen.
 - Zutaten einfüllen
- oder
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Drehschalter auf **P** stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Mixer**Bild 1****Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**

*Nie in den aufgesetzten Mixer greifen!
Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen!
Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.*

**Verbrühungsgefahr!**

*Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus.
Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.*

Achtung!

Mixer kann beschädigt werden. Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.

Achtung!

Verarbeiten von Flüssigkeiten im Glasmixer (im Fachhandel erhältlich): maximal auf Stufe 3. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 3 bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.

- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Sockel auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (**Bild 1-4/5**).
- Zutaten einfüllen.
Maximalmenge bei Kunststoffmischer, flüssig = 1 Liter, bei Glasmixer, flüssig = 0,75 Liter; schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter; optimale Verarbeitungsmenge, fest = 50 bis 100 Gramm;
- Deckel aufsetzen und fest drücken.
Den Deckel während der Arbeit immer mit einer Hand festhalten. Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen!
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen**Bild 1-6**

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
 - Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen
- oder
- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen
- oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen**Achtung!**

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen**Stromschlaggefahr!**

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen.
- Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel mit Zubehör reinigen

Alle Teile sind spülmaschinenfest.
Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

de

Mixer reinigen**Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Mixer kann zum Reinigen auseinander genommen werden.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Messereinsatz ist nicht spülmaschinenfest. Messereinsatz nur unter fließendem Wasser reinigen.

Tipp: Nach der Verarbeitung von Flüssigkeiten reicht es oft, den Mixer zu reinigen, ohne ihn auseinander zu nehmen. Dazu etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden den Mixer einschalten (bei Geräten mit Momentschaltung auf Stufe M). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Mixer zerlegen

- Sockel des Mixerbechers im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Den Messereinsatz an den Flügeln gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Messereinsatz wird gelöst.
- Messereinsatz entnehmen und den Dichtungsring entfernen.

Mixer zusammensetzen **Verletzungsgefahr!**

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixerbecher einsetzen.
- Mit Hilfe des Sockels den Messereinsatz fest schrauben.
- Sockel des Mixerbechers gegen den Uhrzeigersinn fest drehen.

Hilfe bei Störungen

Bei Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Anwendungsbeispiele**Schlagsahne**

100 g–600 g

- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe 4 (je nach Menge und Eigenschaften der Sahne) mit dem Schlagbesen verarbeiten.

Eiweiß

1 bis 8 Eiweiß

- Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Schlagbesen verarbeiten.

Biskuitteig

Grundrezept

2 Eier

2–3 EL heißes Wasser

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Mehl

70 g Stärkemehl evtl. Backpulver

- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4–6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 2 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

3–4 Eier

200–250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone

200–250 g Butter (Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

⅛ l Milch

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 3 mit dem Rührbesen verrühren.

Höchstmenge: 1,5–2 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept

125 g Butter (Raumtemperatur)

100–125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

etwas Zitronenschale oder Vanillezucker

250 g Mehl

evtl. Backpulver

de

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 2–3 Minuten mit dem Rührbesen (Stufe 3) oder Knethaken (Stufe 2) verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefeteig

Grundrezept

500 g Mehl

1 Ei

80 g Fett (Raumtemperatur)

80 g Zucker

200–250 ml lauwarme Milch

25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

Schale von ½ Zitrone

1 Prise Salz

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–6 Minuten auf Stufe 2 mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Mayonnaise

2 Eier

2 TL Senf

¼ l Öl

2 EL Zitronensaft oder Essig

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 2 im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe 4 schalten und das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Zubehör/Sonderzubehör

Weiteres der Verpackung beigelegtes Zubehör (siehe beigefügte Modellübersicht, **Bild 11**) ist in den separaten Bedienungsanleitungen beschrieben.

Beigelegtes Zubehör/Sonderzubehör kann auch einzeln (nach)gekauft werden.

Das Zubehör zur Maschine MUM 45.. eignet sich auch für die Maschine MUM 44../46../48..

Bild 11

Kunststoff-Rührschüssel (MUZ4KR3)

In der Schüssel können bis zu 1 kg Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.

Edelstahl-Rührschüssel (MUZ4ER2)

In der Schüssel können bis zu 1 kg Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.

Mixer-Aufsatz Kunststoff (MUZ4MX2)

Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln.

Mixer-Aufsatz Glas (MUZ4MX3)

Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln.

Multimixer (MUZ4MM3)

Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade.

Durchlaufschneider (MUZ4DS3)

Zum Schneiden von Gurken, Kohl, Kohlrabi, Rettich; zum Raspeln von Karotten, Äpfeln und Sellerie, Rotkraut, Käse und Nüssen; zum Reiben von Hartkäse, Schokolade und Nüssen.

Pommes frites-Scheibe (MUZ45PS1)

Für den Durchlaufschneider MUZ4DS3.

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

Asia-Gemüse-Scheibe (MUZ45AG1)

Für den Durchlaufschneider MUZ4DS3.

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

Reibscheibe grob (MUZ45RS1)

Für den Durchlaufschneider MUZ4DS3.

Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.

Kartoffelpuffer-Scheibe (MUZ45KP1)

Für den Durchlaufschneider MUZ4DS3.

Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.

Zitruspresse (MUZ4ZP1)

Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.

Fleischwolf (MUZ4FW3)

Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.

Lochscheibensatz (MUZ45LS1)

Für den Fleischwolf MUZ4FW3.

Fein (3 mm) für Pasteten und Aufstriche, grob (6 mm) für Bratwürste und Speck.

de

Spritzgebäckvorsatz (MUZ45SV1)

Für den Fleischwolf MUZ4FW3.
Mit Metallschablone für 4 verschiedene
Gebäckformen.

Reibevorsatz (MUZ45RV1)

Für den Fleischwolf MUZ4FW3.
Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade
und getrockneten Brötchen.

Fruchtpressenvorsatz (MUZ45FV1)

Für den Fleischwolf MUZ4FW3.
Zum Pressen von Beerenobst (außer
Himbeeren), Tomaten und Hagebutten zu Mus.
Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren
automatisch entstielt und entkernt.

Zubehörträger (MUZ4ZT1)

Zur Aufbewahrung der Zubehörteile wie Knet-
haken, Schlagbesen, Rührbesen, Schneid-,
Raspel- und Reibscheibe.

Getreidemühle mit Kegelmahlwerk aus Stahl (MUZ4GM3)

Für alle Getreidesorten außer Mais; auch für
Ölsaaten, getrocknete Pilze und Kräuter.

Eisbereiter (MUZ4EB1)

Zur Zubereitung von bis zu 550 g Eis pro
Arbeitsgang und Behälter.

Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der
europäischen Richtlinie 2012/19/EG
über Elektro- und Elektronikaltgeräte
(waste electrical and electronic
equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit
gültige Rücknahme und Verwertung der
Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege
informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler
oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils
zuständigen Landesvertretung herausgegebe-
nen Garantiebedingungen, in dem das Gerät
gekauft wurde. Sie können die Garantiebedin-
gungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei
dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt
bei unserer Landesvertretung anfordern.
Die Garantiebedingungen für Deutschland und
die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite.
Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen
auch im Internet unter der benannten
Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruch-
nahme von Garantieleistungen ist in jedem
Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

***Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.
You can find further information about our products on our web page.***

Contents

For your safety	11
Overview	13
Operation	14
Cleaning and servicing	15
Troubleshooting	16
Application examples	16
Standard/optional accessories	17
Disposal	18
Warranty conditions	18

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

This appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. It must not be used for processing other objects or substances. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Do not leave the running appliance unattended. Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors.

en

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. 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.

The appliance restarts following a power interruption.

Risk of injury from the rotating tools!

Keep hands clear of rotating parts. While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.

Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.

The appliance may only be operated when the unused drives have been safeguarded with the drive covers (4, 7).

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender!

Never assemble blender on the base unit. Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill!

Operate the assembled blender only and with the lid attached.

Do not touch blender blades with bare hands.

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 only one tool or accessory at any one time.

The operating instructions describe several models, see also overview of models (Fig. 11). The appliance requires no maintenance.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

Base unit

1 Release button

2 Swivel arm

(see "Operating positions")

3 Rotary switch

0/off = Stop

Ⓟ / P = Parking circuit

Hold rotary switch until the drive stops; tool is in the swivel position. If the drive does not move, the swivel position has already been reached.

Settings 1–4 = Operating speed

Setting 1 = Minimum speed – slow

Setting 4 = Maximum speed – fast

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

4 Drive cover

To remove the drive cover, rotate until the locking feature has been released.

5 Drive for

– continuous-feed shredder *

– citrus press *

– grain mill *

When not in use, attach the drive cover.

6 Drive for

– tools (stirrer, whisk, kneading hook)

– stirring tool of the ice-cream maker *

– folded down or up for mincer *

7 Blender drive cover

8 Drive for

– blender

– multi-blender

When not in use, attach the blender drive cover.

9 Cord store (Fig. 12)

MUM 44..: Stow the cord

MUM 46../48..: Stow the cord in the cord store

Bowl with accessories

10 Mixing bowl

11 Lid

Tools

12 Stirrer

13 Whisk

14 Kneading hook with dough deflector

Blender

15 Base

16 Blade insert

17 Sealing ring

18 Blender jug

19 Lid

20 Funnel

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

Operating positions

⚠ Attention!

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

The swivel arm must be engaged in every operating position.

Setting the operating position Fig. C

- Press the Release button and move the swivel arm.
- Move the swivel arm until it engages in the required position.

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Insert/remove whisk, stirrer or kneading hook
7		Add large quantities of ingredients

en

Operation



Risk of injury!

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

Attention!

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

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

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Unwind/pull out the cord (Fig. B).
- Insert the mains plug.

Stirrer, whisk and kneading hook

Fig. D

Stirrer (a)

for stirring dough, e.g. cake mixture

Whisk (b)

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

Kneading hook (c) with dough deflector (d)

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



Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.

Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.

The appliance may only be operated when the unused drives have been safeguarded with the drive covers.

- Set rotary switch to **P** and hold in place until the drive stops.

Note:

If the drive does not move, the swivel position has already been reached.

- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Insert the bowl. The base of the mixing bowl must be inserted into the recess of the base unit.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position. If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position.
- 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.

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Set rotary switch to **P** and hold in place until the drive stops.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 7.
- Add ingredients

or

- add more ingredients through the feed tube in the cover.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Set rotary switch to **P** and hold in place until the drive stops.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Blender**Fig. 13****Risk of injury from sharp blades/rotating drive!**

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

**Risk of scalding!**

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

Warning!

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

Warning!

Processing liquids in the glass blender: maximum setting 3. Add a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.

- Press the Release button and move the swivel arm to position 3.
- Remove the blender drive cover.
- Attach the blender jug (mark on the base of the blender jug on the mark on the base unit) and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction (Fig. 13-4/5).
- Add ingredients.
Maximum capacity of liquid for plastic blender = 1 litre, for glass blender = 0.75 litres, frothing or hot liquid maximum 0.5 litres
Optimal processing capacity – solids = 50–100 g.
- Attach lid and press firmly.
While working, always hold the lid firmly with one hand. However, do not place hand over the refill opening!
- Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients **Fig. 13-6**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the cover and add ingredients or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the feed tube or
- pour liquid through the funnel.

After using the appliance

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

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

Cleaning and servicing**Attention!**

*Do NOT use abrasive cleaning agents.
Surfaces may be damaged.*

Cleaning the base unit**Risk of electric shock!**

Never immerse the base unit in water or place under running water.

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

Cleaning the bowl and accessories

All parts are dishwasher-safe.
Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Cleaning the blender**Risk of injury from sharp blades!**

*Do not touch blender blades with bare hands.
The blender can be disassembled for cleaning.*

Warning!

*Do NOT use abrasive cleaning agents.
The blade insert is not dishwasher-safe.
Clean the blade insert under running water only.*

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

en

Taking the blender apart

Fig. 14

- Rotate the base of the blender jug in a clockwise direction and remove.
- Upon the flanks, rotate the blade insert in an anti-clockwise direction. The blade insert is released.
- Take blade insert out and remove sealing ring.

Putting the blender together

Fig. 14



Risk of injury!

Never assemble blender on the base unit.

- Apply sealing ring on blade insert.
- Insert blade insert from below into blender jug.
- Tighten the blade insert with the aid of the blender jug base.
- Tighten the base of the blender jug in an anti-clockwise direction.

Troubleshooting

If the appliance malfunctions, please consult our customer service.

Application examples

Whipped cream

100 g–600 g

- Whip cream with the whisk for 1½ to 4 minutes at setting 4 (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 4.



Sponge mixture

Basic recipe

2 eggs

2–3 tbs. hot water

100 g sugar

1 packet of vanilla sugar

70 g flour

70 g cornflour baking powder (if required)

- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the whisk for approx. 4–6 minutes at setting 4 until frothy.
- Rotate switch to setting 2 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.



Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

3–4 eggs

200–250 g sugar

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon

200–250 g butter (room temperature)

500 g flour

1 packet of baking powder

⅛ l milk

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 3.

Maximum quantity: 1.5–2 x basic recipe



Short pastry

Basic recipe

125 g butter (room temperature)

100–125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

A little lemon peel or vanilla sugar

250 g flour

Baking powder if required

- Process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 2–3 minutes with the stirrer (setting 3) or kneading hook (setting 2).

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Yeast dough

Basic recipe

500 g flour

1 egg

80 g fat (room temperature)

80 g sugar

200–250 ml lukewarm milk

25 g fresh yeast or 1 packet of dried yeast

Peel of ½ lemon

1 pinch of salt

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–6 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe



Mayonnaise

2 eggs

2 tsp. mustard

¼ l oil

2 tbs. lemon juice or vinegar

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

Ingredients must be at the same temperature.



- Process the ingredients (except the oil) in the blender for several seconds at setting 2.
- Switch the blender to setting 4 and slowly pour the oil through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.

Standard/optional accessories

Other accessories enclosed with the packaging (see enclosed overview of models, **Fig. II**) are described in the separate operating instructions. Enclosed accessories/optional accessories can also be purchased separately. The accessories for the MUM 45.. appliance are also suitable for the MUM 44../46../48.. appliances.

Fig. II

Plastic mixing bowl (MUZ4KR3)

Up to 1 kg of flour plus ingredients can be processed in the bowl.

Stainless steel stirring bowl (MUZ4ER2)

Up to 1 kg of flour plus ingredients can be processed in the bowl.

Plastic blender attachment (MUZ4MX2)

For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.

Glass blender attachment (MUZ4MX3)

For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.

Mini processor (MUZ4MM3)

For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.

Continuous-feed shredder (MUZ4DS3)

For slicing cucumbers, cabbage, kohlrabi, radish; for shredding carrots, apples and celery, red cabbage, cheese and nuts; for grating hard cheese, chocolate and nuts.

Chipper disc (MUZ45PS1)

For the continuous-feed shredder MUZ4DS3. For slicing raw potatoes for chips.

Asiatic vegetables disc (MUZ45AG1)

For the continuous-feed shredder MUZ4DS3. Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.

Grating disc coarse (MUZ45RS1)

For the continuous-feed shredder MUZ4DS3. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.

Potato fritter disc (MUZ45KP1)

For the continuous-feed shredder MUZ4DS3. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.

Citrus press (MUZ4ZP1)

For squeezing oranges, lemons and grapefruits.

Mincer (MUZ4FW3)

For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.

Perforated disc set (MUZ45LS1)

For the mincer MUZ4FW3. Fine disc (3 mm) for pasties and spreads, coarse disc (6 mm) for sausages and bacon.

Viennese whirl attachment (MUZ45SV1)

For the mincer MUZ4FW3. With metal template for 4 different pastry moulds.

Grater attachment (MUZ45RV1)

For the mincer MUZ4FW3. For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.

Juicer attachment (MUZ45FV1)

For the mincer MUZ4FW3. 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.

Accessories holder (MUZ4ZT1)

For the storage of accessories such as kneading hook, whisk, stirrer, slicing, shredding and grating disc.

Mill with conical grinder made of steel (MUZ4GM3)

For all grain types except maize, also oil seeds, dried mushrooms and herbs.

Ice-cream maker (MUZ4EB1)

For the preparation of up to 550 g of ice cream per cycle and container.



en

Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

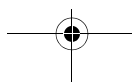
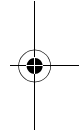
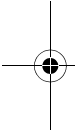
The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

Warranty conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.
Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité.
Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

Pour votre sécurité	19
Vue d'ensemble	21
Utilisation	22
Nettoyage et entretien	24
Dérangements et remèdes	24
Exemples d'utilisation	24
Accessoires d'origine /	
Accessoires en option	25
Mise au rebut	27
Conditions de garantie	27

Pour votre sécurité

Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter. Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer.

Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation ») !

Cet appareil sert à mélanger, pétrir et fouetter les produits alimentaires.

Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes. Rangez soigneusement la notice d'instructions.

Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

▲ Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

fr

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.
 Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
 Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.
 N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés.
 N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.
 Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur. Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
 Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé.
 Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure

Risque d'électrocution !

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.
 Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau, ne le maintenez jamais sous l'eau du robinet. Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.
 Ne déplacez pas le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé.
 Attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement.
 Ne changez l'accessoire qu'après que le mécanisme d'entraînement se soit immobilisé ; il continue de tourner quelques instants après avoir éteint l'appareil.
 Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif.
 Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant.
 Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant. Après une coupure de courant, l'appareil redémarre.

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Ne touchez pas les pièces en rotation. Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.
 Ne changez les accessoires qu'une fois l'entraînement à l'arrêt – une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner quelques secondes.
 Utilisez l'appareil uniquement si les couvercles protègent (4, 7) les entraînements qui ne servent pas.

Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

Important !

N'utilisez qu'un outil ou accessoire à la fois.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure 1**). L'appareil ne nécessite aucun entretien.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A

Appareil de base

- 1 Touche de déverrouillage**
- 2 Bras pivotant**
(voir « Positions de travail »)
- 3 Interrupteur rotatif**
0/off = Stop
Ⓜ / P = Arrêt momentané
l'interrupteur dans cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise ; l'accessoire se trouve en position de basculement. Si l'entraînement ne bouge pas, cela signifie que l'accessoire se trouve déjà dans cette position.
Positions 1–4 = Vitesse de travail
Position 1 = Vitesse de rotation la plus basse – Marche lente
Position 4 = Vitesse de rotation la plus élevée – Marche rapide
Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.
- 4 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement**
Pour enlever le couvercle protégeant l'entraînement, tournez-le jusqu'à ce qu'il se déverrouille.

5 Entraînement pour

- accessoire râpeur / éminceur *
- presse-agrumes *
- moulin à céréales *

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

6 Entraînement pour

- les accessoires (fouet mélangeur, fouet batteur, crochet pétrisseur)
- accessoire mélangeur de la sorbetière *
- basculé vers le bas ou le haut, pour hachoir à viande *

7 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

8 Entraînement pour

- mixeur
- multimixeur

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

9 Rangement du cordon (Figure B)

MUM 44..: Enroulez le câble
MUM 46.. / 48..: Placez le cordon d'alimentation dans son rangement

Bol mélangeur avec accessoires

10 Bol mélangeur

11 Couvercle

Accessoires

- 12 Fouet mélangeur**
- 13 Fouet batteur**
- 14 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte**

fr

Mixeur

- 15 Socle**
- 16 Porte-lame**
- 17 Bague d'étanchéité**
- 18 Bol mixeur**
- 19 Couvercle**
- 20 Entonnoir**

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


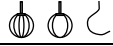

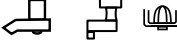








Positions de travail

⚠ Attention !
 Ne faites fonctionner l'appareil que si les accessoires se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail.
 Le bras pivotant doit enclencher dans chaque position de travail.

Réglage de la position de travail

Figure 6

- Appuyez sur la touche de déverrouillage puis faites tourner le bras pivotant.
- Amenez le bras pivotant sur la position voulue jusqu'à ce qu'il enclenche.

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Mise en place / enlèvement du fouet batteur, du fouet mélangeur et du crochet pétrisseur
7		Ajout de fortes quantités d'aliments

Utilisation

⚠ Risque de blessures !

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

⚠ Attention !

Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec les accessoires / outils en position de travail.
 Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
 N'exposez pas l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur. Les pièces ne vont pas au four à micro-ondes.

- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à fond, voir « Nettoyage et entretien ».

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Déroulez / tirez le cordon (Figure 7).
- Introduire la fiche dans la prise de courant.

Fouet mélangeur, fouet batteur et crochet pétrisseur

Figure 8

Fouet mélangeur (a)

pour pétrir les pâtes, par ex. de la pâte levée.

Fouet batteur (b)

pour monter les œufs en neige, battre la crème et les pâtes liquides, par exemple la pâte à biscuits.

Crochet pétrisseur (c) avec déflecteur de pâte (d)

pour pétrir les pâtes épaisses et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisins secs, les plaquettes de chocolat).

⚠ Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.
 Ne changez les accessoires qu'une fois l'entraînement à l'arrêt – une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner quelques secondes.

Utilisez l'appareil uniquement si les couvercles protègent les entraînements qui ne servent pas.

fr

- Amenez le sélecteur rotatif sur **P** et maintenez-le en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Remarque :**
Si l'entraînement ne bouge pas, cela signifie que l'accessoire se trouve déjà dans cette position.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
 - Mettez en place le bol. Il faut que le socle du bol soit emboîté dans l'évidement de l'appareil de base.
 - Suivant besoins, enfoncez le fouet mélangeur, le fouet batteur ou le crochet pétrisseur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement. Si vous choisissez le crochet pétrisseur tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet encrante.
 - Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
 - Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 1.
 - Mettez le couvercle en place.
 - Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
 - Amenez le sélecteur rotatif sur **P** et maintenez-le en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
 - Enlevez le couvercle.
 - Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 7.
 - Versez les ingrédients
- ou
- rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout ménagée dans le couvercle.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Amenez le sélecteur rotatif sur **P** et maintenez-le en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Mixeur

Figure 13



Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place !

Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement !

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



Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle.

Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention !

Vous risquez d'endommager le mixeur !

Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

Attention !

Pour mixer des aliments liquides dans le mixeur en verre : réglez l'appareil sur la position 3 maximum. Ne versez au maximum que 0,5 litre de liquide chaud ou moussant.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 3.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Posez le bol mixeur (le repère du socle doit correspondre avec celui de l'appareil de base), puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (**Figure 13-4 / 5**).
- Ajoutez des ingrédients.
Quantité maximum de liquide dans les mixeurs en plastique = 1 litre, dans les mixeurs en verre = 0,75 litre ; quantité maximum de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre ;
quantité maximale traitée, fixe = 50 à 100 grammes.
- Mettez le couvercle en place puis appuyez bien.
Pendant le travail, tenez toujours fermement le couvercle d'une main.
Veillez ce faisant à ne jamais introduire les doigts par l'orifice d'ajout !
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

fr

Rajouter des ingrédients **Figure 3-6**

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients ou retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture ou
- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Un conseil : il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation.

Nettoyage et entretien**⚠ Attention !**

N'utilisez pas de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces.

Nettoyage de l'appareil de base**Risque d'électrocution !**

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un essuie-tout humide.
- Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.

Nettoyer le bol mélangeur avec les accessoires

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

Nettoyer le mixeur**Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Le mixeur se démonte pour le nettoyer.

Attention !

N'utilisez pas de détergent abrasif. Le porte-lames ne se nettoie pas au lave-vaisselle. Nettoyez-le uniquement sous l'eau courante.

Un conseil : si vous avez mixé des aliments liquides, vous n'avez généralement pas besoin de démonter le mixeur pour le nettoyer. Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place. Faites fonctionner ce dernier pendant quelques secondes (si votre appareil possède la marche momentanée, réglez-le sur la position M). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Démonter le mixeur **Figure 3**

- Tournez le socle du bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Par les ailettes, tournez le porte-lame en sens inverse des aiguilles d'une montre. Ceci desserre le porte-lame.
- Retirez le porte-lame puis enlevez la bague d'étanchéité.

Assembler le mixeur **Figure 3****Risque de blessures !**

N'assemblez jamais le mixeur sur l'appareil de base.

- Fixez la bague d'étanchéité contre le porte-lame.
- Posez le porte-lame par le bas dans le bol mixeur.
- A l'aide du socle, vissez le porte-lame à fond.
- Vissez à fond le socle du bol mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Dérangements et remèdes

En présence d'un dérangement, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Exemples d'utilisation**Crème chantilly**

100 g à 600 g

- Travaillez la crème avec le fouet batteur pendant 1½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 4.



fr

Blanc d'œuf

1 à 8 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs d'œufs avec le fouet batteur pendant 4 à 6 minutes sur la position 4.

**Pâte à biscuits***Recette de base*

2 œufs

2–3 c. à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de fécule éventuellement de la levure chimique

- Battez les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur sur la position 4, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 2 et, en ½ à 1 minute environ, incorporez par cuillerées la farine et la fécule que vous aurez préalablement passées au tamis.

**Quantité maximale** : 2 fois la recette de base**Pâte levée***Recette de base*

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron

200 à 250 g de beurre (à la température ambiante)

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

⅓ l de lait

- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 3.

**Quantité maximale** : une fois et demie à 2 fois la recette de base**Pâte brisée***Recette de base*

125 g de beurre

(à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine



éventuellement de la levure chimique

- Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute au niveau 1, puis 2–3 minutes avec le fouet mixeur (niveau 3) ou le crochet à malaxer (niveau 2).

Quantité maximale : 2 fois la recette de base**Pâte à la levure de boulanger***Recette de base*

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse

(à la température ambiante)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure sèche

Zeste d'un demi citron

1 pincée de sel

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

**Quantité maximale** : 1,5 fois la recette de base.**Mayonnaise**

2 œufs

2 c. à café de moutarde

¼ l d'huile

2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé sur la position 2.
- Réglez ensuite le mixeur sur la position 4, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

**Accessoires d'origine / Accessoires en option**

Les autres accessoires joints dans la boîte (voir la vue d'ensemble des modèles ci-jointe, **figure 1**) sont décrits dans les notices d'utilisation séparées.

Vous pouvez également vous procurer les accessoires d'origine / accessoires en option séparément.

Les accessoires du robot MUM 45..

s'adaptent aux robots MUM 44.. / 46.. / 48.. .

fr

Figure 11**Bol mélangeur en plastique (MUZ4KR3)**

Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 1 kg de farine plus les ingrédients.

Bol mélangeur en acier inoxydable (MUZ4ER2)

Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 1 kg de farine plus les ingrédients.

Bol mixeur en plastique (MUZ4MX2)

Pour passer des boissons au mixeur, pour réduire les fruits et légumes en purée, pour préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et légumes, pour broyer des glaçons.

Bol mixeur en verre (MUZ4MX3)

Pour passer des boissons au mixeur, pour réduire les fruits et légumes en purée, pour préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et légumes, pour broyer des glaçons.

Multimixeur (MUZ4MM3)

Pour hacher des herbes culinaires, légumes, pommes et la viande, pour râper les carottes, radis et le fromage, pour râper / concasser les noix et le chocolat mis au réfrigérateur.

Accessoire râpeur / éminceur (MUZ4DS3)

Pour couper des concombres, du chou, chou-rave, raifort ; pour râper des carottes, pommes et du céleri, du chou rouge, fromage et des noix ; pour râper / concasser du fromage dur, du chocolat et des noix.

Disque à pommes frites (MUZ45PS1)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS3. Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.

Disque à légumes asiatiques (MUZ45AG1)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS3. Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

Disque à râper (épais) (MUZ45RS1)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS3. Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.

Disque pour galettes de pommes de terre (MUZ45KP1)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS3. Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.

Presse-agrumes (MUZ4ZP1)

Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.

Hachoir à viande (MUZ4FW3)

Pour hacher de la viande fraîche destinée à un steak tartare ou un rôti de viande hachée.

Kit de disques ajourés (MUZ45LS1)

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3. Fin (3 mm) pour les pâtés et les pâtes à tartiner, grossier (6 mm) pour les saucisses grillées et le lard.

Kit pour gâteaux secs (MUZ45SV1)

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3. Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.

Embout à râper (MUZ45RV1)

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3. Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.

Kit pour coulis de fruits et légumes (MUZ45FV1)

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3. Pour préparer un coulis de baies (sauf les framboises), les tomates et baies d'églantier. Simultanément, le kit dénoyauter automatiquement les groseilles / cassis par exemple et enlève leurs tiges.

Porte-accessoire (MUZ4ZT1)

Pour ranger des accessoires comme les crochets à pétrir, fouets batteurs, fouets mixeurs, disques à découper, à râper et râper / concasser.

Moulin à céréales avec meules coniques en acier (MUZ4GM3)

Pour tous types de céréales excepté le maïs, également pour les graines oléagineuses, les champignons secs et les herbes culinaires.

Sorbetière (MUZ4EB1)

Pour préparer jusqu'à 550 g de glace par séance et récipient.

Mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012/19/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

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

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat.

Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

it

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

Indice

Per la vostra sicurezza	28
Guida rapida	30
Uso	31
Pulizia e cura	33
Rimedio in caso di guasti	33
Esempi d'impiego	33
Accessori/accessori speciali	34
Smaltimento	35
Condizioni di garanzia	35

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico.

Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)!

Questo apparecchio è previsto per miscelare, impastare e montare alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore.

Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

▲ Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso.

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

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Pericolo di scossa elettrica!

Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi. Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi o tenerlo sotto acqua corrente. Non usare pulitrici a getto di vapore. Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
Cambiare l'utensile/accessorio solo ad ingranaggio fermo – dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua a girare brevemente.
Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.
Quando l'apparecchio non è in uso estrarre la spina di rete.
Prima di riparare un guasto, estrarre la spina d'alimentazione.
Dopo una interruzione di corrente l'apparecchio ricomincia a funzionare.

Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Non toccare parti in rotazione. Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è completamente fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora brevemente per inerzia. Per motivi di sicurezza l'uso dell'apparecchio è consentito solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperti di sicurezza ingranaggi (4, 7).

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!
Non assemblare mai il frullatore quando è già montato sull'apparecchio base. Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo!
Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato. Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

it

Pericolo di scottature!

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

Importante!

Usare solo un attrezzo o un accessorio per volta.

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

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure. **Figura A**

Apparecchio base**1 Pulsante di sblocco****2 Braccio oscillante**

(vedi «Posizioni di lavoro»)

3 Interruttore rotante

0/off = arresto

☺ / P = comando parcheggio

Mantenere la manopola finché l'ingranaggio non si ferma; l'utensile è in posizione di ribaltamento. La posizione di ribaltamento è già raggiunta quando l'ingranaggio è completamente fermo.

Livelli 1–4 = velocità di lavoro

Grado 1 = numero di giri minimo – lento

Grado 4 = numero di giri massimo – veloce

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.

4 Coperchio di sicurezza ingranaggio

Per rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio, ruotarlo finché non si sblocca.

5 Ingranaggio per

– sminuzzatore continuo *

– spremiagrumi *

– macina per cereali *

Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio non viene utilizzato.

6 Ingranaggio per

– utensili (frusta per mescolare, frusta per montare, braccio impastatore)

– mescolatore della gelatiera *

– abbassato o sollevato per tritacarne *

7 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore**8 Ingranaggio per**

– frullatore

– multimixer

Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.

9 Conservazione del cavo (Figura B)

MUM 44.: Avvolgere il cavo

MUM 46../48.: Riporre il cavo nel vano portacavo

Ciotola con accessori**10 Contenitore di miscelazione****11 Coperchio****Utensili****12 Frusta****13 Sbattitore****14 Braccio impastatore con spatola****Frullatore****15 Zoccolo****16 Gruppo lame****17 Anello di tenuta****18 Bicchiere frullatore****19 Coperchio****20 Imbuto**

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

Posizioni di lavoro


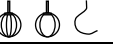










Attenzione!

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

Regolazione della posizione di lavoro

Figura 9

- Premere il tasto di sblocco e muovere il braccio oscillante.
- Muovere il braccio oscillante fino all'arresto nella posizione desiderata.

Posizione		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Montare/smontare lo sbattitore, le fruste ed il braccio impastatore
7		Aggiungere grandi quantità di alimenti

Uso



Pericolo di ferite!

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

Attenzione!

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

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

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Svolgere/estrarre il cavo (**Figura 9**).
- Inserire la spina.

Frusta, sbattitore e braccio impastatore

Figura 10

Frusta (a)

per mescolare paste, per es. pasta fluida miscelata

Sbattitore (b)

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

Braccio impastatore (c) con spatola (d)

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



Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.

Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è completamente fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora brevemente per inerzia.

È consentito usare l'apparecchio solo se gli ingranaggi non utilizzati sono protetti con i coperchi di sicurezza.

- Ruotare la manopola su **P** e mantenerla finché l'ingranaggio non si ferma.
- Avvertenza:**
La posizione di ribaltamento è già raggiunta quando l'ingranaggio è completamente fermo.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
 - Inserire la ciotola impastatrice. La base della ciotola impastatrice deve entrare nella nicchia dell'apparecchio base.
 - A seconda del compito di lavorazione, inserire fino all'arresto nell'ingranaggio la frusta, lo sbattitore o il braccio impastatore. Per il braccio impastatore ruotare la spatola, finché il braccio impastatore non s'arresta.
 - Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
 - Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1.
 - Applicare il coperchio.
 - Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

it

Aggiungere ingredienti

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare la manopola su **P** e mantenerla finché l'ingranaggio non si ferma.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 7.
- Aggiungere gli ingredienti oppure
- aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare la manopola su **P** e mantenerla finché l'ingranaggio non si ferma.
- Staccare la spina.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Frullatore**Figura 4****Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!**

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!

Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo!

Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.

**Pericolo di scottature!**

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

Attenzione!

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

Attenzione!

Lavorazione di liquidi nel frullatore con bicchiere di vetro: massimo alla velocità 3.

Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che forma schiuma.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 3.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Montare il bicchiere frullatore (il riferimento sulla base del frullatore coincide con il riferimento sull'apparecchio base) e ruotare in senso antiorario fino all'arresto (**Figura 4-5**).
- Introdurre gli ingredienti.
 - Quantità massima per il frullatore con bicchiere di plastica, liquido = 1 litro, per il frullatore con bicchiere di vetro, liquido = 0,75 litri. In caso di liquido molto caldo o che forma schiuma massimo 0,5 litri; quantità di lavorazione ottimale, solidi = 50–100 grammi.
- Applicare il coperchio e premerlo forte. Durante il funzionamento mantenere sempre il coperchio con una mano. Senza tuttavia introdurre le dita nell'apertura di aggiunta ingredienti!
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiungere ingredienti**Figura 6**

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti oppure
- togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso dall'imbuto.

Dopo il lavoro

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

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

it

Pulizia e cura

⚠ Attenzione!
Non utilizzare detergenti abrasivi.
Possibili danni alle superfici.

Pulire l'apparecchio base

⚠ Pericolo di scarica elettrica!
Non immergere mai l'apparecchio base
in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.

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

Pulire la ciotola con gli accessori

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie.
Per evitare possibili deformazioni, non incas-
trare le parti di plastica nella lavastoviglie.

Pulire il frullatore

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!
Non toccare a mani nude le lame del frullatore.
Per la pulizia il frullatore può essere smontato.

Attenzione!
Non utilizzare detergenti abrasivi.
L'inserto lame non è lavabile in lavastoviglie.
Lavare l'inserto lame solo sotto acqua corrente.
Consiglio: dopo avere lavorato liquidi spesso
è sufficiente sciacquare il frullatore senza
smontarlo. A tal fine introdurre un poco di acqua
con detersivo per piatti nel frullatore montato.
Accendere il frullatore per pochi secondi (per
gli apparecchi dotati di funzione «intermittenza»
alla velocità M). Versare l'acqua di lavaggio
e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Scomporre il frullatore **Figura 6**

- Ruotare la base del frullatore in senso orario
e scomporre il frullatore.
- Afferrare l'inserto lame sulle alette e ruotarlo
in senso anti orario. L'inserto lame si stacca.
- Togliere l'inserto lame e rimuovere l'anello
di tenuta.

Comporre il frullatore

Figura 6

⚠ Pericolo di ferite!

Non assemblare mai il frullatore quando
è già montato sull'apparecchio base.

- Applicare l'anello di tenuta sull'inserto lame.
- Inserire l'inserto lame dal basso nel bicchiere
frullatore.
- Avvitare e stringere forte l'inserto lame
servendosi della base.
- Avvitare e bloccare la base del bicchiere
frullatore in senso antiorario.

Rimedio in caso di guasti

In caso di guasto preghiamo di rivolgersi
al servizio assistenza clienti.

Esempi d'impiego

Panna montata

100 g–600 g

- Lavorare la panna con lo sbattitore da
1½ a 4 minuti al grado 4 (a seconda della
quantità e delle proprietà della panna).



Albumi

Da 1 a 8 albumi

- Lavorare gli albumi con lo sbattitore
da 4 a 6 minuti alla velocità 4.



Pasta biscotto

Ricetta base

2 uova

2–3 cucchiaini acqua calda

100 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

70 g farina

70 g di fecola eventualmente lievito in polvere

- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola)
con lo sbattitore per ca. 4–6 minuti al
grado 4.
- Mettere la manopola sulla velocità 2 e incor-
porare la farina setacciata e l'amido,
un cucchiaino alla volta, in ca. ½–1 minuto.



Quantità massima: 2 volte la ricetta base

it

Pasta fluida miscelata*Ricetta base*

3–4 uova

200–250 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

200–250 g burro (a temperatura ambiente)

500 g farina

1 bustina lievito in polvere

1/8 l di latte

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

Quantità massima: 1,5–2 volte la ricetta base**Pasta frolla***Ricetta base*

125 g burro (a temperatura ambiente)

100–125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato

250 g farina

eventualmente lievito in polvere

- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 2–3 minuti con la frusta per mescolare (velocità 3) o con il braccio impastatore (velocità 2).

Quantità massima: 2 volte la ricetta base**Pasta con lievito per dolce***Ricetta base*

500 g farina

1 uovo

80 g burro (a temperatura ambiente)

80 g zucchero

200–250 ml latte tiepido

25 g di lievito fresco o 1 confezione di lievito secco buccia di ½ limone

1 pizzico sale

- Mescolare tutti gli ingredienti con i bracci impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–6 minuti al grado 2.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base**Maionese**

2 uova

2 cucchiaini di senape

¼ l di olio

2 cucchiaini succo di limone o aceto

1 pizzico sale

1 pizzico di zucchero



Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) nel frullatore per qualche secondo alla velocità 2.
- Commutare il frullatore alla velocità 4 e versare lentamente l'olio attraverso l'imbuto e continuare mescolare fino ad emulsionare la maionese.

Accessori/accessori speciali

Gli altri accessori acclusi alla confezione (cfr. l'allegato prospetto dei modelli, **figura II**) sono descritti nelle istruzioni per l'uso separate. Gli accessori/accessori speciali possono essere anche acquistati in seguito singolarmente. Gli accessori per la macchina MUM 45... sono idonei anche per le macchine MUM 44../46../48..

Figura II**Contenitore di miscelazione in plastica (MUZ4KR3)**

Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 1 kg di farina più gli ingredienti.

Contenitore di miscelazione in acciaio inox (MUZ4ER2)

Nella ciotola possono essere lavorati fino ad 1 kg di farina più gli ingredienti.

Adattatore frullatore in plastica (MUZ4MX2)

Per frullare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare maionese, per sminuzzare frutta e noci, per frantumare cubetti di ghiaccio.

Adattatore brocca frullatore (MUZ4MX3)

Per frullare bevande, per passare frutta e verdura, per preparare maionese, per sminuzzare frutta e noci, per frantumare cubetti di ghiaccio.

Multimixer (MUZ4MM3)

Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per grattugiare carote, rafano e formaggio, per sminuzzare noci e cioccolato freddo.

Sminuzzatore continuo (MUZ4DS3)

Per tagliare cetrioli, cavolo, cavolo rapa, rafano; per tritare carote, mele e sedano, cavolo rosso, formaggio e noci; per grattugiare formaggio duro, cioccolato e noci.

Disco per patatine fritte (MUZ45PS1)

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS3.
Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.

Disco verdura Asia (MUZ45AG1)

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS3.
Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.

Disco grattugia grosso (MUZ45RS1)

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS3.
Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.

Disco per frittelle di patate (MUZ45KP1)

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS3.
Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostite in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.

Spremiagrumi (MUZ4ZP1)

Per spremere arance, limoni e pompelmi.

Tritacarne (MUZ4FW3)

Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.

Set dischi forati (MUZ45LS1)

Per il tritacarne MUZ4FW3.
Fine (3 mm) per paté e paste da spalmare,
grosso (6 mm) per salsicce arrostite e speck.

Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata (MUZ45SV1)

Per il tritacarne MUZ4FW3.
Con forma metallica per 4 diverse forme di dolci.

Adattatore grattugia (MUZ45RV1)

Per il tritacarne MUZ4FW3.
Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e panini rappresi.

Adattatore spremifrutta (MUZ45FV1)

Per il tritacarne MUZ4FW3.
Per fare la passata di bacche, (esclusi i lamponi), di pomodori e di frutti di rosa canina.
Nello stesso tempo al ribes vengono tolti ad es. automaticamente peduncoli e semi.

Supporto accessori (MUZ4ZT1)

Per conservare accessori come braccio impastatore, frusta per montare, frusta per mescolare, disco per affettare, disco trituratore e disco grattugia.

Macina per cereali con sistema di macina conico in acciaio (MUZ4GM3)

Per tutti i tipi di cereali escluso il mais, anche per semi oleosi, funghi secchi ed erbe.

Gelatiera (MUZ4EB1)

Per lavorare fino a 550 g di gelato per volta e contenitore.

Smaltimento

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

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

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

Condizioni di garanzia

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

nl

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe BOSCH-apparaat. Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Voor uw veiligheid	36
In één oogopslag	38
Bedienen	39
Reiniging en onderhoud	40
Hulp bij storingen	41
Toepassingsvoorbeelden	41
Toebehoren/extra toebehoren	42
Afvoer van het oude apparaat	43
Garantievoorwaarden	43

Voor uw veiligheid

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade. Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelsruimtes van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Toegestane hoeveelheden (zie „Toepassingsvoorbeelden”) niet overschrijden!

Dit apparaat is geschikt voor het mixen, kneden en kloppen van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk. Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren. Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

▲ Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.
 Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis.
 Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd. Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.
 Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.
 Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon.
 Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar

Gevaar van een elektrische schok!

De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.
 Basisapparaat nooit in vloeistof dompelen of onder stromend water houden. Geen stoomreiniger gebruiken.
 De draaiarm niet verstellen wanneer het apparaat is ingeschakeld.
 Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.
 Hulpstuk/toebehoren alleen verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na.
 Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.
 De stekker uit het stopcontact trekken wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
 Trek de stekker uit het stopcontact voordat u een storing verhelpt.
 Na een stroomonderbreking gaat het apparaat weer lopen.

Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Niet in draaiende onderdelen grijpen. Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen.
 Hulpstukken alleen wisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na.
 Om veiligheidsredenen mag het apparaat uitsluitend worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdeksels (4, 7).

nl

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat! De mixer uitsluitend in samengebouwde toestand en met aangebracht deksel gebruiken. Mixermes niet met blote handen reinigen.

Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Belangrijk!

Niet meer dan één hulpstuk of toebehoren tegelijk gebruiken.

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

In één oogopslag

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

Basisapparaat**1 Ontgrendelknop****2 Draaiarm**

(zie „Bedrijfsposities“)

3 Draaischakelaar

0/off = stop

☺ / P = parkeerschakeling

Draaischakelaar vasthouden tot de aandrijving stilstaat; het hulpstuk bevindt zich in parkeerpositie. Als de aandrijving niet beweegt, is de parkeerpositie al bereikt.

Standen 1–4 = werksnelheid

Stand 1 = laagste toerental – langzaam

Stand 4 = hoogste toerental – snel

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen.

4 Aandrijvingsbeschermdoeksel

Het aandrijvingsbeschermdoeksel kunt u verwijderen door het te draaien tot de vergrendeling is ontgrendeld.

5 Aandrijving voor

– doorloopsnijder *

– citruspers *

– graanmolen *

Het aandrijvingsbeschermdoeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

6 Aandrijving voor

– hulpstukken (roergarde, kloggarde, kneedhaak)

– roerhulpstuk van de ijsbereider *

– op- of neergeklapt voor de vleesmolen *

7 Aandrijvingsbeschermdoeksel mixer**8 Aandrijving voor**

– mixer

– multimixer

Het mixeraandrijvingsbeschermdoeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

9 Kabelvak (Afb. **B)**

MUM 44..: Kabel opwickelen

MUM 46../48..: Het snoer opbergen in het snoeropbergvak

Mengkom met toebehoren**10 Mengkom****11 Deksel****Hulpstukken****12 Roergarde****13 Kloggarde****14 Kneedhaak met deegvanger****Mixer****15 Houder****16 Mesinzetstuk****17 Afdichtring****18 Mengbeker****19 Deksel****20 Trechter**

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


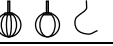











Bedrijfsposities

Attentie!

Het apparaat alleen gebruiken wanneer het hulpstuk/toebehoren volgens deze tabel is aangebracht op de juiste aandrijving en in de juiste positie, en op de bedrijfsstand staat. De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklikt.

Instellen van de bedrijfspositie **Afb. 6**

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm draaien.
- De draaiarm op de gewenste positie zetten en laten vastklikken.

Bedrijfsstand		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Aanbrengen/verwijderen van de (roer)garde en de kneedhaak
7		 Toevoegen van grote verwerkingshoeveelheden

Bedienen

Verwondingsgevaar!

De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.

Attentie!

Het apparaat alleen met het toebehoren/hulpstuk in de bedrijfsstand gebruiken. Het apparaat niet zonder ingrediënten gebruiken. Apparaat en toebehoren niet blootstellen aan warmtebronnen. De onderdelen zijn niet geschikt voor gebruik in een magnetron.

- Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u ze in gebruik neemt, zie „Reiniging en onderhoud”.

Voorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Het snoer afwikkelen/uit de snoerhouder trekken (**Afb. 3**).
- Stekker in wandcontactdoos doen.

Roergarde, kloggarde en kneedhaak **Afb. 6**

Garde (a)

voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg.

Kloggarde (b)

voor het kloppen van eiwit, slagroom en dun deeg, bijv. biscuitdeeg.

Kneedhaak (c) met deegvanger (d)

voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet fijn gemaakt mogen worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).

Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen.

Hulpstukken alleen wisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na.

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt wanneer de niet-beschermde aandrijvingen zijn voorzien van de aandrijvings-beschermingsdeksels.

- Draaischakelaar op **P** zetten en vasthouden tot de aandrijving stilstaat.

Opmerking:

- Als de aandrijving niet beweegt, is de parkeerpositie al bereikt.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 6 zetten.
- De kom plaatsen. De sokkel van de kom moet in de uitsparing van het basisapparaat steken.
- Afhankelijk van de uit te voeren taak de roergarde, slaggarde of kneedhaak in de aandrijving steken tot deze vastklikt. Bij de kneedhaak de deegvanger draaien tot de kneedhaak kan worden vastgeklikt.
- De ingrediënten in de kom doen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 1 zetten.
- Deksel aanbrengen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

nl

Ingrediënten toevoegen

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Draaischakelaar op **P** zetten en vasthouden tot de aandrijving stilstaat.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 7 zetten.
- Ingrediënten toevoegen

of

- ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Draaischakelaar op **P** zetten en vasthouden tot de aandrijving stilstaat.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 6 zetten.
- Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
- Kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Mixer**Afb. 13****Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

*Niet in de aangebrachte mixer grijpen!
De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat!
De mixer uitsluitend in samengebouwde toestand en met aangebracht deksel gebruiken.*

**Risico van brandwonden!**

*Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel.
Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.*

Attentie!

*De mixer kan beschadigd raken.
Geen bevroren ingrediënten (uitgezonderd ijsblokjes) verwerken. De mixer niet zonder vulling laten lopen.*

Attentie!

Verwerken van vloeistof in de glazen mixer: maximaal op stand 3. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende vloeistof in de mixer doen.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 3 zetten.
- Het beschermddeksel van de mixeraandrijving verwijderen.
- Mixkom plaatsen (markering op de sokkel tegen de markering op het basisapparaat) en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien (**Afb. 13-4/5**).
- De ingrediënten toevoegen.
Maximale hoeveelheid bij kunststof mixer, vloeibaar = 1 liter, bij glazen mixer, vloeibaar = 0,75 liter schuimende of hete vloeistof maximaal 0,5 liter; optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 50–100 gram.
- Deksel aanbrengen en vastdrukken. Het deksel tijdens het gebruik altijd met een hand vasthouden. Daarbij de hand niet boven de vulopening houden!
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen**Afb. 13-6**

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen

of

- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening
- of
- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen.

Reiniging en onderhoud**Attentie!**

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Basisapparaat reinigen**Gevaar van elektrische schok!**

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.

- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek.
- Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.

Mengkom en toebehoren reinigen

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

Mixer reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixermes niet met blote handen reinigen. De mixer kan uit elkaar worden genomen voor de reiniging.

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De meshouder kan niet worden gereinigd in de afwasautomaat. De meshouder uitsluitend reinigen onder stromend water.

Tip: Na het verwerken van vloeistoffen is het vaak voldoende om de mixer te reinigen zonder hem uit elkaar te nemen.

Hiertoe doet u een beetje water met afwasmiddel in de gemonteerde mixer.

De mixer enkele seconden inschakelen (bij apparaten met momentschakeling op stand M). Afwassopje weggieten en de mixer uitspoelen met schoon water.

Mixer uit elkaar nemen Afb.

- De sokkel van de mixkom met de klok in draaien en verwijderen.
- Het mesinzetstuk aan de vleugels tegen de klok in draaien. Het mesinzetstuk zit nu los.
- Het mesinzetstuk eruit nemen en de afdichtring verwijderen.

Mixer in elkaar zetten Afb.



Verwondingsgevaar!

De mixer niet in elkaar zetten terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

- Afdichtring aanbrengen op het mesinzetstuk.
- Mesinzetstuk van onderaf in de mixkom aanbrengen.
- Met behulp van de sokkel de meshouder vastschroeven.
- Sokkel van de mixkom tegen de klok mee vastdraaien.

Hulp bij storingen

Bij storingen a.u.b. contact opnemen met de klantenservice.

Toepassingsvoorbeelden

Slagroom

100 g–600 g

- Room 1½ tot 4 minuten met de klopgarde kloppen op stand 4 (afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room).



Eiwit

Eiwit van 1 tot 8 eieren

- Eiwit 4 tot 6 minuten op stand 4 kloppen met de garde.



Biscuitdeeg

Basisrecept

2 eieren

2–3 eetlepels heet water

100 g suiker

1 pakje vanillesuiker

70 g meel

70 g aardappelmeel eventueel bakpoeder

- De ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 4 tot 6 minuten tot schuim kloppen met de klopgarde op stand 4.
- Draaischakelaar op stand 2 zetten en het gezeefde meel en aardappelmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept



Roerdeeg

Basisrecept

3–4 eieren

200–250 g suiker

1 snufje zout

1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen

200–250 g boter (kamertemperatuur)

500 g meel

1 pakje bakpoeder

⅓ l melk

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren met de roergarde op stand 1, daarna ca. 3–4 minuten op stand 3.

Maximumhoeveelheid: 1,5–2 x basisrecept



nl

Zandtaartdeeg*Basisrecept*

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

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept**Gistdeeg***Basisrecept*

- 500 g meel
 1 ei
 80 g vet (kamertemperatuur)
 80 g suiker
 200–250 ml lauwe melk
 25 g verse gist of 1 pakje gedroogde gist
 schil van ½ citroen
 1 snufje zout
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3–6 minuten op stand 2 met de kneedhaak verwerken.

**Max. hoeveelheid:** 1,5 x basisrecept**Mayonaise**

- 2 eieren
 2 theelepels mosterd
 ¼ l olie
 2 eetlepels citroensap of azijn
 1 snufje zout
 beetje suiker
 De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.
- De ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 2.
 - De mixer op stand 4 zetten en de olie langzaam in de trechter gieten; mengen totdat de mayonaise emulgeert.

**Toebehoren/extra toebehoren**

Overig toebehoren in de verpakking (zie het bijgevoegde modeloverzicht **afb. II**) is beschreven in de afzonderlijke gebruiksaanwijzingen.

Het bijgevoegde toebehoren/extra toebehoren kan ook los worden gekocht. Het toebehoren bij het apparaat MUM 45.. is ook geschikt voor de apparaten MUM 44../46../48..

Afb. II**Kunststof roerkom (MUZ4KR3)**

In de kom kunnen max. 1 kg meel plus ingrediënten worden verwerkt.

Roestvrijstalen kom (MUZ4ER2)

In de kom kunnen max. 1 kg meel plus ingrediënten worden verwerkt.

Mixer-opzetstuk kunststof (MUZ4MX2)

Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, en het malen van ijsblokjes.

Mixer-opzetstuk glas (MUZ4MX3)

Voor het mixen van dranken, pureren van fruit en groente, bereiden van mayonaise, fijnmaken van groente, fruit en noten, en het malen van ijsblokjes.

Multimixer (MUZ4MM3)

Voor het hakken van kruiden, groente, appels en vlees, voor het raspen van wortels, rammenas en kaas, voor het fijnraspen van noten en gekoelde chocolade.

Doorloopsnijder (MUZ4DS3)

Voor het snijden van komkommer, kool, koolrabi, rammenas; voor het raspen van wortels, appels en selderie, rodekool, kaas en noten; voor het malen van harde kaas, chocola en noten.

Patates-fritesschijf (MUZ45PS1)

Voor de doorloopsnijder MUZ4DS3.
 Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.

Asia-groenteschijf (MUZ45AG1)

Voor de doorloopsnijder MUZ4DS3.
 Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.

Maalschijf grof (MUZ45RS1)

Voor de doorloopsnijder MUZ4DS3.
 Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.

Aardappelkoekjesschijf (MUZ45KP1)

Voor de doorloopsnijder MUZ4DS3.
 Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.

Citruspers (MUZ4ZP1)

Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruit.

Vleesmolen (MUZ4FW3)

Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.

Ponsschijfset (MUZ45LS1)

Voor de vleesmolen MUZ4FW3.
Fijn (3 mm) voor pasteien en beleg, grof (6 mm) voor braadworsten en spek.

Spritsgebak-hulpstuk (MUZ45SV1)

Voor de vleesmolen MUZ4FW3.
Met metaalsjabloon voor 4 verschillende bakvormen.

Maalvoorzetstuk (MUZ45RV1)

Voor de vleesmolen MUZ4FW3.
Voor het malen van noten, amandelen, chocola en gedroogde broodjes.

Fruitpershulpstuk (MUZ45FV1)

Voor de vleesmolen MUZ4FW3.
Voor het persen van bessen (uitgezonderd frambozen), tomaten en rozenbottels tot moes. Tegelijk worden bijv. aalbessen automatisch van steeltjes en pitten ontdaan.

Toebehorenhouder (MUZ4ZT1)

Voor het opbergen van toebehoren zoals de kneedhaak, klopgarde, roergarde, snij-, rasp- en maalschijf.

Graanmolen met kegelmaalwerk van staal (MUZ4GM3)

Voor alle graansoorten behalve maïs en voor oliezaadsoorten, gedroogde paddestoelen en kruiden.

Ijsbereider (MUZ4EB1)

Voor het bereiden van max. 550 g ijs per keer en per kom.

Afvoer van het oude apparaat

Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

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

Garantievoorwaarden

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

da

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

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	44
Overblik	46
Betjening	47
Rengøring og pleje	48
Hjælp i tilfælde af fejl	49
Eksempler på brug	49
Tilbehør/Ekstratilbehør	50
Bortskaffelse	51
Garantibetingelser	51

For din egen sikkerheds skyld

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

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser. Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Benyt kun apparatet til forarbejdning af mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“) må ikke overskrides!

Dette apparat er egnet til at røre, ælte og piske fødevarer.

Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser.

Bruges det af producenten tilladte tilbehør, kan apparatet også bruges til andre ting.

Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør. Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsvejledninger.

Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

▲ Generelle sikkerhedshenvisninger

Fare for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn. Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug.

Børn må ikke få lege med apparatet.

da

Apparatet må ikke bruges uden opsyn. Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet.
 Kun for brug i lukkede rum.
 Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.
 Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet.
 Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres.
 Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.
 Hvis tilslutningsledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare.
 Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare

Fare for elektrisk stød!

Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet. Dyp aldrig motorenheden i væske og hold den aldrig ind under rindende vand. Brug ikke nogen damprenser.

Indstil ikke svingarmen, mens apparatet er tændt. Vent til drevet står helt stille. Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet.

Redskab/tilbehør må kun udskiftes når drevet står stille – drevet kører kort efter, at apparatet er slukket.

Apparatet må udelukkende tændes og slukkes med drejekontakten.

Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Træk netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.

Apparatet starter igen, så snart strømmen vender tilbage efter et strømsvigt.

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik ikke fingrene ind i roterende dele. Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. Redskab må kun udskiftes når drevet står stille – drevet kører kort efter, at apparatet er slukket.

Apparatet må kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (4, 7).

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender!

Blenderen må aldrig samles på motorenheden. Blenderen må kun tages af/sættes på, når drevet står stille! Blenderen må kun anvendes, når den er samlet og låget er sat på.

Berør ikke blenderknivene med de bare hænder.


da

Fare for skoldning!

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

Vigtigt!

Brug kun et redskab hhv. et tilbehør ad gangen.

Brugsvejledningen beskriver forskellige udførelser, se også modeloversigt (billede ). Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede 

Motorenhed**1 Sikkerhedsknap****2 Svingarm**

(se „Arbejdspositioner“)

3 Drejekontakt

0/off = stop

 / P = parkeringsfunktion;

Hold drejekontakten fast, indtil drevet bliver stående; redskabet er i svingposition. Hvis drevet ikke bevæger sig, er svingpositionen allerede nået.

Trin 1–4 = arbejdspositioner

Trin 1 = laveste omdrejningstal – langsom

Trin 4 = højeste omdrejningstal – hurtig

I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage.

4 Drevbeskyttelseslåg

Til aftagning af drevbeskyttelseslåget drej det indtil låsen går op.

5 Drev til

– hurtignitter *

– citruspresse *

– kornmølle *

Sæt beskyttelseslåget på, når drevet ikke er i brug.

6 Drev til

– redskab (røreris, piskeris, æltekrog)

– ismaskinens rørenhed *

– klappet ned eller op til kødhakker *

7 Beskyttelseslåg til blenderdrev**8 Drev til**

– blender

– multiblender

Sæt beskyttelseslåget til blenderdrevet på, når blenderen ikke er i brug.


9 Kabelopbevaring (billede )

MUM 44...: Opvikling af kablet

MUM 46.../48...: Opbevaring af kablet i kabelrummet

Skål med tilbehør**10 Rørskål****11 Låg****Redskaber****12 Røreris****13 Piskeris****14 Æltekrog med dejskraber****Blender****15 Sokkel****16 Knivindsats****17 Pakring****18 Blenderbæger****19 Låg****20 Trag**

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




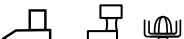









Arbejdspositioner** OBS!**

Apparatet må kun bruges, hvis redskab/tilbehør er anbragt på den rigtige drev og i den rigtige position efter denne tabel og befinder sig i arbejdsstilling. Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Indstilling af arbejdsposition Billede 

- Tryk på sikkerhedsknappen og bevæg svingarmen.
- Bevæg svingarmen, til den falder i hak i den ønskede position.

da

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Isætning/aftagning af røreris, piskeris og æltekroge
7		Tilsætning af store forarbejdsmængder 

Betjening



Fare for kvæstelser!

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




OBS!

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

- Rengør apparat og tilbehør grundigt, før de tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat og rent underlag.
- Afvikl/træk ud kablet (billede ).
- Sæt netstikket i.

Røreris, piskeris og æltekrog

Piskeris (a)

til at røre dej, f.eks. rørdej

Piskeris (b)

til at piske æggehvider, fløde og til at piske let dej, f.eks. lagkagedej

Billede 

Æltekroge (c) med dejskraber (d)
til at ælte tung dej og til at iblande ingredienser, som ikke skal småhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade)



Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften.

Redskab må kun udskiftes når drevet står stille – drevet kører kort efter, at apparatet er slukket.

Apparatet må kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg.

- Stil drejekontakten på **P** og hold fast i den, til drevet bliver stående.
- Henvisning:**
Hvis drevet ikke bevæger sig, er svingpositionen allerede nået.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 6.
 - Sæt skålen i. Skålens sokkel skal sidde fast i motorenhedens udsparring.
 - Alt efter arbejdsopgave stik røreriset, piskeriset eller æltekrogen ind i drevet, indtil de falder i hak.
Ved æltekrogen drejes dejskraber, indtil æltekrogen kan falde i hak.
 - Kom ingredienserne der skal forarbejdes i skålen.
 - Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 1.
 - Sæt låget på.
 - Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- Påfyldning af flere ingredienser**
- Sluk for apparatet med drejekontakt.
 - Stil drejekontakten på **P** og hold fast i den, til drevet bliver stående.
 - Tag låget af.
 - Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 7.
 - Påfyld ingredienserne eller
 - påfyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen i låget.

da

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Stil drejekontakten på **P** og hold fast i den, til drevet bliver stående.
- Træk netstikket ud.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 6.
- Tag redskabet ud af drevet.
- Tag skålen ud.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Blender**Billede **

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen må kun tages af/låget sættes på, når drevet står stille!

Blenderen må kun anvendes, når den er samlet og låget er sat på.



Fare for skoldning!


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

OBS!

Blenderen kan beskadiges. Forarbejd ikke dybtrossede ingredienser (undtagen isterninger). Brug ikke blenderen, hvis den er tom.

OBS!

Forarbejdning af væsker i glasblenderen (kan købes i faghandlen): maks. på trin 3. Påfyld maks. 0,5 liter varm eller skummende væske.

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 3.
- Tag beskyttelseslåget af blenderdrevet.
- Sæt blenderbægeret på (markering på sokkel skal være ud for markering på motoren) og drej den mod venstre indtil stop (**billede ** 4/5).
- Fyld ingredienserne i.
Maksimal mængde ved kunststofblender, flydende konsistens = 1 liter, ved glasblender, flydende konsistens = 0,75 liter; skummende eller varme væsker maks. 0,5 liter;

optimal forarbejdningmængde, fast konsistens = 50–100 gram;

- Sæt låget på og tryk det fast.
Hold altid fast på låget med en hånd under arbejdet. Stik ikke fingrene hen over påfyldningsåbningen!
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser  6

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Tag låget af og fyld ingredienserne i eller
- tag tragten ud og fyld faste ingredienserne lidt ad gangen i påfyldningsåbningen


eller

- fyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Drej blenderen til højre og tag den af.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje** OBS!**

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Rengøring af motorenhed

Fare for elektrisk stød!

Dyp aldrig motorenheden i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud.
- Benyt en smule opvaskemiddel efter behov.
- Derefter tør apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål med tilbehør

Alle dele tåler opvaskemaskine. Klem ikke kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformet.

da

Rengøring af blender



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare hænder. Blenderen kan skilles ad til rengøring.

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Knivindsatsen må ikke sættes i opvaskemaskinen. Rengør kun knivindsatsen under rindende vand.

Tip: Efter forarbejdning af væsker behøver man normalt ikke at skille blenderen ad for at rengøre den. Kom hertil en smule vand med opvaskemiddel i den påsatte blender. Tænd for blenderen og lad den køre i et par sekunder (ved apparater med momentfunktion på trin M). Hæld opvaskevandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Adskillelse af blender

- Drej blenderbægerets sokkel til højre og tag den af.
- Drej knivindsatsens vinger mod venstre. Knivindsatsen løsnes.
- Tag knivindsatsen ud og fjern pakringen.

Samling af blender



Fare for kvæstelser!

Blender må aldrig samles på motorenheden.

- Anbring pakringen på knivindsatsen.
- Sæt knivindsatsen ind i blenderbæger nedefra.
- Skru knivindsatsen fast ved hjælp af soklen.
- Drej blenderbægerets sokkel mod venstre, til den sidder fast.

Hjælp i tilfælde af fejl

Kontakt venligst vores kundeservice i tilfælde af fejl.

Eksempler på brug

Piskefløde

100 g–600 g

- Forarbejd fløden i ½ til 4 minutter på trin 4 (afhængigt af flødens mængde og egenskaber) med piskeriset.

Æggeghvider

1 til 8 æggeghvider

- Forarbejd æggeghviderne i 4 til 6 minutter på trin 4 med piskeriset.

Lagkagedej

Grundopskrift

2 æg

2–3 spsk varmt vand

100 g sukker

1 pakke vanillesukker

70 g mel

70 g maizenamel evt. bagepulver

- Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i ca. 4–6 minutter på trin 4 med piskeriset, til de skummer.
- Stil drejekontakten på trin 2 og ibland det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut.

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Rørdej

Grundopskrift

3–4 æg

200–250 g sukker

1 knivspids salt

1 pakke vanillesukker eller skal af ½ citron

200–250 g smør (rumtemperatur)

500 g mel

1 pakke bagepulver

⅓ l mælk

- Rør alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 3 med røreriset.

Maks. mængde: 1,5–2 gange grundopskrift

Mørdej

Grundopskrift

125 g smør (rumtemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

en smule citronskal eller vanillesukker

250 g mel

evt. bagepulver

- Forarbejd alle ingredienser i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 2–3 minutter med piskeriset (trin 3) eller æltekrogen (trin 2).

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

da

Gærdej*Grundopskrift*

500 g mel

1 æg

80 g fedt (rumtemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken mælk

25 g frisk gær eller 1 pakke tørgær skal af ½ citron

1 knivspids salt

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–6 minutter på trin 2 med æltekrogen.

Maks. mængde: 1,5 gange grundopskrift**Mayonnaise**

2 æg

2 tsk sennep

¼ l olie

2 spsk citronsaft eller eddike

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

Ingredienserne skal have samme temperatur.

- Forarbejd ingredienserne (undtagen olie) i nogle sekunder på trin 2 i blenderen.
- Stil blenderen på trin 4, hæld langsomt olie gennem tragtten og bland det hele, til majonnaisen emulgerer.

Tilbehør/EkstratilbehørYderligere vedlagt tilbehør (se vedlagte modeloversigt, **billede ■**) er beskrevet i separate betjeningsvejledninger.

Vedlagte tilbehør/ekstratilbehør kan også købes enkeltvis. Tilbehør til maskine MUM 45.. kan også benyttes til maskiner MUM 44../46../48..

Billede ■**Røreskål i kunststof (MUZ4KR3)**

I skålen kan der forarbejdes op til 1 kg mel plus ingredienser.

Røreskål i rustfrit stål (MUZ4ER2)

I skålen kan der forarbejdes op til 1 kg mel plus ingredienser.

Blenderpåsats af kunststof (MUZ4MX2)

Til at blande drikkevarer, til at pure frugt og grønt, til at fremstille mayonnaise, til at småhakke frugt og nødder, til at crushe isterninger.

**Blenderpåsats af glas (MUZ4MX3)**

Til at blande drikkevarer, til at pure frugt og grønt, til at fremstille mayonnaise, til at småhakke frugt og nødder, til at crushe isterninger.

Multiblender (MUZ4MM3)

Til at hakke krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til at raspe gulerødder, selleri og ost, til at rive nødder og kølet chokolade.

Hurtigsnit (MUZ4DS3)

Til at skære agurker, kål, kålrabi, ræddiker; til at raspe gulerødder, æbler og selleri, rødkål, ost og nødder; til at rive hård ost, chokolade og nødder.

Pommes-frites-skive (MUZ45PS1)

Til hurtigsnit (MUZ4DS3).

Til at skære rå kartofler til pommes frites.

Asia-grønt-skive (MUZ45AG1)

Til hurtigsnit (MUZ4DS3).

Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

Riveskive grov (MUZ45RS1)

Til hurtigsnit (MUZ4DS3).

Til at rive rå kartofler til f.eks. kartoffel-frikadeller/søsterkage eller kartoffelboller.

Kartoffelpandekager-skive (MUZ45KP1)

Til hurtigsnit (MUZ4DS3).

Til at rive rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager, til at skære frugt og grøntsager i tykke skiver.

Citruspresse (MUZ4ZP1)

Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.

Kødhakker (MUZ4FW3)

Til småhakning af frisk kød til tartar eller forloren hare.

Hulskive-sæt (MUZ45LS1)

Til kødhakkeren MUZ4FW3.

Fin (3 mm) til postejer og smurt pålæg, grov (6 mm) til pølser og bacon.

Småkageformsæt (MUZ45SV1)

Til kødhakkeren MUZ4FW3.

Med metalskabelon til 4 forskellige småkageformer.

Rivecylinder (MUZ45RV1)

Til kødhakkeren MUZ4FW3.

Til at rive nødder, mandler, chokolade og tørrede rundstykker.

Frugtpresse-forsats (MUZ45FV1)

Til kødhakkeren MUZ4FW3.

Til at presse bærfrugt (undtagen hindbær), tomater og hyben til mos.

Samtidigt fjernes stilk og kerner automatisk fra f.eks. ribs.

Tilbehørsholder (MUZ4ZT1)

Til opbevaring af tilbehørsdele som æltekrog, piskeris, røreris, skære-, rasp- og riveskive.

Kornmølle med kegleformet maleværk af stål (MUZ4GM3)

Til alle kornsorter undtagen majs; også til olieholdige frø, tørrede svampe og krydderurter.

Ismaskine (MUZ4EB1)

Til tilberedning af op til 550 g is pr. arbejds-gang og beholder.

Henvisninger til bortskaffelse

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

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

Oplysning om gældende bortskaffelsesmåde fås hos din faghandel eller dine kommunale myndigheder.

Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation.

Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

no

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

Innhold

For din egen sikkerhet	52
En oversikt	54
Betjening	55
Rengjøring og pleie	56
Hjelp ved feil	57
Eksempler for anvendelse	57
Tilbehør/Ekstra tilbehør	58
Avskaffing	59
Garantibetingelser	59

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Dersom det ikke blir tatt hensyn til anvisningene for riktig bruk av apparatet, utelukker det produsentens ansvar for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige husholdningsmengder i husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatt største mengder (se "Eksempler for anvendelse") må ikke overskrides! Dette apparatet er egnet for røring, elting og pisking av matvarer. Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser. Ved bruk av tilbehøret som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser.

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Ved bruk av tilbehøret, må de vedlagte bruksveiledningene følges.

Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

▲ Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk. Barn må ikke få leke med apparatet.

Apparatet får ikke brukes uten oppsyn.

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Kun for bruk i lukkede rom.
Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet.
Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.
Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater.
Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade

Fare for strømstøt!

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet. Basismaskinen må aldri dyppes ned i væske eller holdes under rennende vann.

Det må ikke brukes noen damprensere. Svingarmen må ikke flyttes på når apparatet er slått på. Det må ventes til drevet står helt stille. Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet.

Verktøy/tilbehør må kun skiftes når drevet står stille – etter utkoblingen går drevet etter i kort tid. Apparatet må utelukkende slås på og av med dreiebryteren.

Når apparatet ikke brukes, må støpselet trekkes ut.

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Etter et strømbrudd starter apparatet igjen.

Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Det må ikke gripes i roterende deler. Under driften må det aldri gripes inn i bollen.

Verktøy må kun skiftes når drevet står stille – etter utkoblingen går drevet etter i kort tid.

Apparatet må kun drives når drev som ikke brukes er sikret med beskyttelseslokk (4, 7).

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

Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren!

Mikseren må aldri settes sammen på basismaskinen.

Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille!

Mikseren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand og med påsatt lokk. Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.

no

Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut igjennom trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske.

Viktig!

Det må kun et verktøy hhv. tilbehør brukes samtidig.

Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser, se også modelloversikt, (bilde II). Apparatet er vedlikeholdsfritt.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde A

Basismaskin**1 Utløsningstast****2 Svingarm**

(se "Arbeidsposisjoner")

3 Dreiebryter

0/off = stopp

Ⓜ / P = parkeringskobling;

Dreiebryteren holdes fast inntil drevet blir stående; verktøyet er i svingposisjon.

Dersom ikke drevet beveger seg, er svingposisjonen allerede nådd.

Trinn 1–4 = arbeidshastighet

Trinn 1 = laveste turtall – langsom

Trinn 4 = høyeste turtall – hurtig

Ved strøbrudd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake.

4 Beskyttelseslokk for drevet

For avtaking av beskyttelseslokket må det dreies inntil låsposisjonen åpnes.

5 Drev for

– gjennomløpskutter *

– sitruspresse *

– kornmølle *

Når det ikke brukes må beskyttelseslokket settes på drevet.

6 Drev for

– verktøy (rørepinne, visp, eltekrok)

– røreverktøy for isberederen *

– klaffet ned eller opp for kjøttkvern *

7 Beskyttelseslokk for mikserdrevet**8 Drev for**

– mikser

– multimikser

Når det ikke er i bruk, må beskyttelseslokket settes på mikserdrevet.

9 Kabeloppbevaring (bilde B)

MUM 44..: Kabelen vikles opp

MUM 46../48..: Kabelen stues inn i kabelrommet

Bolle med tilbehør**10 Rørebolle****11 Lokk****Verktøy****12 Rørepinne****13 Visp****14 Eltekrok med deigskrape****Mikser****15 Sokkel****16 Knivinnsetts****17 Pakningsring****18 Miksebeger****19 Lokk****20 Trakt**

* Dersom en av tilbehørsdelene ikke er med i leveringsområdet, kan den fåes i handelen og hos kundeservice.














Arbeidsposisjoner**⚠ Obs!**

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

Svingarmen må være smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.

Innstilling av arbeidsposisjonen Bilde C

- Utløsningstasten trykkes og svingarmen beveges.
- Svingarmen beveges på ønsket posisjon inntil den smekker i.

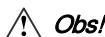
Posisjon		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Innsetting/avtaking av visp, rørepinne og eltekrok
7		 Påfylling av store arbeidsmengder

Betjening



Fare for skade!

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.




Obs!

Apparatet må kun drives med tilbehør/verktøy i arbeidsstilling. Apparatet må ikke brukes når det er tomt. Apparatet og tilbehørsdelene må ikke utsettes for varmekilder. Delene er ikke egnet for mikrobølge.

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

Forberedning

- Basismaskinen stilles på et glatt og rent underlag.
- Kabelen vikles/trekkes ut (bilde ).
- Støpselet stikkes inn.

Rørepinne, visp og eltekrok

Rørepinne (a)

for røring av deiger, f.eks. rørt deig

Visp (b)

for pisking av eggehvite, fløte og for pisking av lette deiger, f.eks. biskuitdeig

Bilde 

Eltekrok (c) med deigskrape (d)

for elting av tunge deiger og for å blande inn ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, sjokoladebiter)



Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Under driften må det aldri gripes inn i bollen.

Verktøy må kun skiftes når drevet står stille – etter utkoblingen går drevet etter i kort tid.

Apparatet må kun drives når drev som ikke brukes er sikret med beskyttelseslokket.

- Dreiebryteren settes på **P** og holdes fast inntil drevet står stille.
- Henvisning:**
Dersom ikke drevet beveger seg, er svingposisjonen allerede nådd.
- Utløsningstasten trykkes og svingarmen settes i posisjon 6.
 - Bollen settes inn. Sokkelen på bollen må passe inn i utskjæringen på basismaskinen.
 - Alt etter arbeidsoppgave stikkes rørepinnen, vispen eller eltekroken inn i drevet inntil de smekker i. Ved bruk av eltekroken dreies deigskrapen til eltekroken kan smekke i.
 - Ingrediensene som skal bearbeides fylles på i bollen.
 - Utløsningstasten trykkes og svingarmen settes i posisjon 1.
 - Lokket settes på.
 - Dreiebryteren settes på ønsket trinn.
- Påfylling av ingredienser**
- Apparatet slås av med dreiebryteren.
 - Dreiebryteren settes på **P** og holdes fast inntil drevet står stille.
 - Lokket tas av.
 - Utløsningstasten trykkes og svingarmen settes i posisjon 7.
 - Ingrediensene fylles på eller
 - ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen i lokket.

no

Etter arbeidet

- Apparatet slås av med dreiebryteren.
- Dreiebryteren settes på **P** og holdes fast inntil drevet står stille.
- Støpselet trekkes ut.
- Lokket tas av.
- Utløsningstasten trykkes og svingarmen settes i posisjon 6.
- Verktøyet tas ut av drevet.
- Bollen tas ut.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

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

*Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille!
Mikseren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand og med påsatt lokk.*

**Fare for skolding!**


Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut igjennom trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske.

Obs!

*Mikseren kan bli skadet.
Det må ikke bearbeides dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter).
Mikseren må ikke brukes når den er tom.*

Obs!

*Bearbeiding av væsker i glassmikser (fåes i faghandelen): maksimalt på trinn 3.
Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske.*

- Utløsningstasten trykkes og svingarmen settes i posisjon 3.
- Beskyttelseslokket tas av mikserdrevet.
- Miksebegeret settes på (markeringen på sokkelen ved markeringen på basismaskinen) og dreies imot klokken retning inntil anslag (**bilde **-4/5).
- Ingrediensene fylles på.

Maksimal mengde ved kunststoffmikser, flytende = 1 liter, ved glassmikser, flytende = 0,75 liter; skummende eller varme væsker maksimalt 0,5 liter; optimal arbeidsmengde fast = 50 til 100 gram;

- Lokket settes på og trykkes fast. Lokket må alltid holdes fast med en hånd under arbeidet. Derved må det ikke gripes over påfyllingsåpningen!
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.

Påfylling av ingredienser **Bilde -6**

- Apparatet slås av med dreiebryteren.
- Lokket tas av og ingrediensene fylles på eller
- trakten tas ut og faste ingrediensene fylles etter hverandre ned i påfyllingsåpningen
- eller
- flytende ingrediensene fylles på igjennom trakten.

Etter arbeidet

- Apparatet slås av med dreiebryteren.
- Støpselet trekkes ut.
- Mikseren dreies i klokken retning og tas av.

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk.

Rengjøring og pleie** Obs!**

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Rengjøring av basismaskinen**Fare for strømstøt!**

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann og aldri holdes under rennende vann.

- Støpselet trekkes ut.
- Basismaskinen tørkes av med en fuktig klut.
- Etter behov brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter tørkes apparatet godt av.

Rengjøring av bollen med tilbehør

Alle delene kan rengjøres i oppvaskmaskin. Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.

Rengjøring av mikseren**Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender. Mikseren kan tas fra hverandre for rengjøring.

no

Obs!

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler. Knivinnsetsen kan ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Knivinnsetsen må kun rengjøres under rennende vann.

Tips: Etter bearbeiding av væsker, er det ofte tilstrekkelig å rengjøre mikseren uten å ta den fra hverandre. For dette fylles litt vann med oppvaskmiddel inn i den påsatte mikseren. Mikseren slås på i noen få sekunder (ved apparater med momentinnkobling på trinn M).

Vaskevannet helles av og mikseren skylles med klart vann.

Demontering av mikseren 

- Sokkelen på miksebegeret dreies i klokkes retning og tas av.
- Knivinnsetsen dreies ved vingene mot klokkes retning. Knivinnsetsen løsnes således.
- Knivinnsetsen tas ut og pakningsringen fjernes.

Sammensetting av mikseren **Fare for skade!**

Mikseren må aldri settes sammen oppå basismaskinen.

- Pakningsringen settes på knivinnsetsen.
- Knivinnsetsen settes nedenfra inn i miksebegeret.
- Med hjelp av sokkelen skrues knivinnsetsen fast.
- Sokkelen på miksebegeret dreies fast imot klokkes retning.

Hjelp ved feil

Ved feil bør du henvende deg til vår kundeservice.

Eksempler for anvendelse**Stivpisket kremfløte**

100 g–600 g

- Fløten bearbeides i 1½ til 4 minutter på trinn 4 (alt etter mengde og egenskapen til fløten) med vispen.

**Eggehvite**

1 til 8 eggehviter

- Eggehvitene bearbeides i 4 til 6 minutter på trinn 4 med vispen.

**Biskuitdeig****Grunnopskrift**

- 2 egg
- 2–3 ss varmt vann
- 100 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker
- 70 g mel
- 70 g potetmel evt. bakepulver
- Ingrediensene (unntatt mel og potetmel) piskes i ca. 4–6 min. på trinn 4 med vispen til de skummer.
- Dreiebryteren settes på trinn 2 og det silte melet og potetmelet røres inn i ca. ½ til 1 minutt med en skje av gangen.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften**Rørt deig****Grunnopskrift**

- 3–4 egg
- 200–250 g sukker
- 1 klype salt
- 1 pakke vaniljesukker eller skall av ½ sitron
- 200–250 g smør (romtemperatur)
- 500 g mel
- 1 pakke bakepulver
- 1/8 l melk
- Alle ingrediensene røres sammen i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 3 med rørepinnen.

Største mengde: 1,5–2 ganger grunnopskriften**Mørdeig****Grunnopskrift**

- 125 g smør (romtemperatur)
- 100–125 g sukker
- 1 egg
- 1 klype salt
- litt skall av sitron eller vaniljesukker
- 250 g mel
- evt. bakepulver
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 2–3 minutter med rørepinnen (trinn 3) eller eltekroken (trinn 2).

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften

no

Gjærdeig*Grunnopskrift*

- 500 g mel
- 1 egg
- 80 g fett (romtemperatur)
- 80 g sukker
- 200–250 ml lunken melk
- 25 g fersk gjær eller 1 pakke tørrgjær
- Skall av ½ sitron
- 1 klype salt
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–6 minutter på trinn 2 med eltekroken.

Største mengde: 1,5 ganger grunnopskriften

Majones

- 2 egg
- 2 ts sennep
- ¼ l olje
- 2 ss sitronsaft eller eddik
- 1 klype salt
- 1 klype sukker

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Ingrediensene (unntatt oljen) bearbeides i mikseren i noen sekunder på trinn 2.
- Mikseren slås over på trinn 4, oljen helles langsomt igjennom trakten og det hele mikses så lenge, inntil majonesen emulgerer.

Tilbehør/Ekstra tilbehør

Videre tilbehør som er vedlagt i pakningen (se vedlagte modelloversikt, **bilde II**) er beskrevet i de separate betjeningsveiledningene.

Vedlagte tilbehøret/ekstra tilbehøret kan også kjøpes enkeltvis senere.

Tilbehøret til maskinen MUM 45.. egner seg også for maskinene MUM 44../46../48..

Bilde II**Rørebolle av kunststoff (MUZ4KR3)**

I bollen kan det bearbeides opptil 1 kg mel pluss ingredienser.

Rørebolle av rustfritt stål (MUZ4ER2)

I bollen kan det bearbeides opptil 1 kg mel pluss ingredienser.

**Mikser-påsats av kunststoff (MUZ4MX2)**

For miksing av drikker, for mosing av frukt og grønnsaker, for tilberedning av majones, for kutting av frukt og nøtter, for knusing av isbiter.

Mikser-påsats av glass (MUZ4MX3)

For miksing av drikker, for mosing av frukt og grønnsaker, for tilberedning av majones, for kutting av frukt og nøtter, for knusing av isbiter.

Multimikser (MUZ4MM3)

For hakking av urter, grønnsaker, epler og kjøtt, for rasping av gulrøtter, reddik og ost, for riving av nøtter og kald sjokolade.

Gjennomløpskutter (MUZ4DS3)

For skjæring av agurker, kål, kålrabi, nepe, for rasping av gulrøt, epler og selleri, rødkål, ost og nøtter; for riving av hard ost, sjokolade og nøtter.

Pommes-frites-skive (MUZ45PS1)

For gjennomløpskutteren MUZ4DS3. For skjæring av rå poteter for Pommes frites.

Asia grønnsaksskive (MUZ45AG1)

For gjennomløpskutteren MUZ4DS3. Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.

Riveskive grov (MUZ45RS1)

For gjennomløpskutteren MUZ4DS3. For riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumle.

Skive for potetkaker (MUZ45KP1)

For gjennomløpskutteren MUZ4DS3. For riving av rå poteter til "Rösti" og potetkaker, for skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.

Sitruspresse (MUZ4ZP1)

For pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.

Kjøttkvern (MUZ4FW3)

For kutting av ferskt kjøtt for biff tartar eller kjøttpudding.

Sett med hullskiver (MUZ45LS1)

For kjøttkvernen MUZ4FW3. Fin (3 mm) for posteier og pålegg, grov (6 mm) for stekepølser og bacon.

Forsats for sprøytebakst (MUZ45SV1)

For kjøttkvernen MUZ4FW3.
Med metallsjablone for 4 forskjellige
bakeformer.

Riveforsats (MUZ45RV1)

For kjøttkvernen MUZ4FW3.
For riving av nøtter, mandler, sjokolade
og tørkede rundstykker.

Forsats for fruktpresse (MUZ45FV1)

For kjøttkvernen MUZ4FW3.
For pressing av bærfrukt (unntak bringebær),
tomater og nyper til mos.
Samtidig blir f.eks. stilkene og kjernene
på solbær/rips automatisk fjernet.

Holder for tilbehør (MUZ4ZT1)

For oppbevaring av tilbehørsdeler som
eltekrok, visp, rørepinne, skjære-,
raspe- og riveskive.

**Kornmølle med kjeglemaleverk
av stål (MUZ4GM3)**

For alle kornsorter unntatt mais;
også for oljekorn, tørket sopp og urter.

Isbereder (MUZ4EB1)

For tilberedning av opptil 550 g is per
arbeidsgang og beholder.

Henvvisning om avskaffing

Dette apparatet er kjennetegnet
tilsvarende det Europeiske Direktivet
2012/19/EU om gamle elektro- og
elektronikk apparater (waste electrical
and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for tilbakele-
vering og gjenvinning av gamle apparater
som er gyldig i hele EU.

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

Garantibetingelser

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

sv

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

Innehåll

För din säkerhet	60
Kort översikt	62
Användning	63
Rengöring och skötsel	64
Råd vid fel	65
Användningsexempel	65
Tillbehör/Extra tillbehör	66
Avfallshantering	67
Konsumentbestämmelser	67

För din säkerhet

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

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, utesluter det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta. Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar.

Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll.

Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte maximala mängder (se "Användningsexempel")!

Denna apparat är lämplig för att blanda, knåda och vispa livsmedel. Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

När apparaten används tillsammans med av tillverkaren tillåtna tillbehör finns fler användningsområden.

Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Vid bruk av tillbehör följ de bifogade bruksanvisningarna.

Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

▲ Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning. Barn får ej leka med apparaten.

Apparaten får endast användas under uppsikt. Apparaten får endast anslutas och användas enligt anvisningarna på typskylten. Endast för användning i slutna rum. Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador. Före byte av tillbehör eller tillägsdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet. Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras. Ledningen får inte dras över vassa kanter eller heta ytor. Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika risker. Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada

Risk för elektriska stötar!

Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara. Doppa aldrig motordelen i vätska eller håll den under rinnande vatten.

Använd ingen ångrengörare. Rör inte den ställbara funktionsarmen när apparaten är igång. Vänta tills drivuttaget står helt stilla.

Före byte av tillbehör eller tillägsdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet.

Byt verktyg/tillbehör endast när drivuttaget står stilla – sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund.

Använd uteslutande strömvredet för att slå på och stänga av apparaten. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Efter ett strömbrott fortsätter apparaten att arbeta.

Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i roterande delar. Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång.

Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla – sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund.

Apparaten kan bara användas när skyddslocken (4, 7) sitter på plats över de drivuttag som inte används.

sv

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern!

Montera aldrig ihop mixern på motordelen. Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla! Mixern får endast användas helt ihopmonterad och med påsatt lock.


Ta inte i mixerknivarna med bara händerna.

Risk för skållskador!

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,5 liter het eller skummande vätska.

Viktigt!

Använd bara ett verktyg resp tillbehör åt gången.

Bruksanvisningen beskriver olika utförande, se även modellöversikt (bild ). Apparaten är underhållsfri.

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild **Motordel****1 Låsknapp****2 Ställbar funktionsarm**

(se "Arbetslägen")

3 Strömvred

0/off = Stop

 / P = Parkeringsläge;

Håll fast strömvredet tills drivuttaget står stilla; verktyget kan ställas i önskat läge.

Om drivuttaget inte rör sig är läget där drivarmen kan ställas om redan nått.

Läge 1-4 = Arbetshastighet

Läge 1 = lägsta varvtalet – långsam

Läge 4 = högsta varvtalet – snabb

Vid strömavbrott förblir apparaten påslagen och fortsätter att arbeta när strömmen åter slås på.

4 Skyddslock till drivuttag

För att lossa skyddslocket från drivuttaget vrid det tills det lossnar.

5 Drivuttag för

– grönsaksskärare *

– citruspress *

– sådeskvarn *

Sätt skyddslocket på drivuttaget när det inte används.

6 Drivuttag för

– verktyg (grovisp, ballongvisp, degkrok)

– omrörare till glassberedaren *

– nedfälld eller uppfälld för köttkvarn *

7 Skyddslock till drivuttaget för mixern**8 Drivuttag för**

– mixer

– matberedartillsats

Sätt skyddslocket på drivuttaget av mixern när den inte används.

9 Kabelförvaring (bild )

MUM 44...: Rulla upp kabeln

MUM 46.../48...: Stuva kabeln i kabelfacket

Blandarskål med tillbehör**10 Blandarskål****11 Lock****Verktyg****12 Grovisp****13 Ballongvisp****14 Degkrok med degavvisare****Mixer****15 Sockel****16 Knivinsats****17 Tätningsring****18 Mixerbägare****19 Lock****20 Tratt**

* Om en tillbehörsdel inte medföljer leveransen finns den att köpa i fackhandeln och via kundtjänst.

Arbetslägen

Var försiktig!


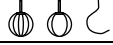

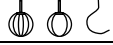

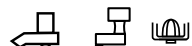








Apparaten får endast användas när verktyg/tillbehör sitter fast på rätt drivuttag och i rätt position efter denna tabell och är i arbetsläge.

Den ställbara funktionsarmen måste sitta fast i varje arbetsläge.

Ställa in arbetsläge

Bild 

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen.
- Vrid funktionsarmen till stoppet på önskat läge.

Läge		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Sätta på/lossa ballongvisp, grovvisp och degkrok
7		När mycket stora mängder ska fyllas på i blandarskålen.

Användning

Risk för skada!

Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara.

Var försiktig!


Apparaten får endast användas när verktyg/tillbehör är i arbetsläge.

Starta inte en tom apparat.

Utsätt inte apparaten och tillbehörsdelarna för stark hetta. Delarna är inte lämpliga för mikrovågsugn.

- Rengör apparaten och tillbehören grundligt före första användningen, se "Rengöring och skötsel".

Förberedelser

- Ställ motordelen på plant och rent underlag.
- Rulla ut/dra ut kabeln (bild ).
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.

Grovvisp, ballongvisp och degkrok

Bild 

Grovvisp (a)

för att blanda degar, t.ex. deg för saftig sockerkaka

Ballongvisp (b)

för att vispa äggvita, grädde och för att vispa lätta degar, t.ex. deg för sockerkaka

Degkrok (c) med degavisare (d)

för att knåda tunga degar och för att blanda ner ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladknappar)



Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång.

Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla – sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund.

Apparaten kan bara användas när skyddslocken sitter på plats över de drivuttag som inte används.

- Vrid strömvredet till läge **P** och håll det fast tills drivuttaget står stilla.
- **Obs:** Om drivuttaget inte rör sig är läget där drivarmen kan ställas om redan nått.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 6.
- Sätt in blandarskålen. Blandarskålens sockel ska sitta fast i urtaget på motordelen.
- Beroende på vad som ska bearbetas, sätt in grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivuttaget tills de snäpper fast. När du använder degkroken vrid degavisaren tills degkroken kan snäppa fast.
- Fyll på ingredienserna som ska bearbetas i blandarskålen.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 1.
- Sätt på locket.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

SV

Fylla på med mera ingredienser

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Vrid strömvredet till läge **P** och håll det fast tills drivuttaget står stilla.
- Lossa locket.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 7.
- Fyll på med mera ingredienser eller
- fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen i locket.

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Vrid strömvredet till läge **P** och håll det fast tills drivuttaget står stilla.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa locket.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 6.
- Lossa verktyget från drivuttaget.
- Ta bort blandarskålen.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

Mixer**Bild ****Risk för skada pga vassa knivar/ roterande drivuttag!**

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern!
Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla!
Mixern får endast användas helt ihopmonterad och med påsatt lock.

**Risk för skållskador!**

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,5 liter het eller skummande vätska.


Var försiktig!

Mixern kan skadas. Bearbeta inte djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar). Starta inte en tom mixer.

Var försiktig!

Bearbetning av vätskor i glasmixern (finns att köpa i fackhandeln): maximalt på läge 3. Fyll på maximalt 0,5 liter het eller skummande vätska.

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 3.

- Lossa skyddslocket från mixeruttaget.
- Sätt på mixerbågaren (markering på sockeln mot markering på motordelen) och vrid moturs till stoppet (**bild ** 4/5).
- Fyll på ingredienserna.
Max mängd i plastmixern, vätska = 1 liter, i glasmixern, vätska = 0,75 liter; skummande eller heta vätskor maximalt 0,5 liter; optimala bearbetningsmängd fasta ingredienser = 50 till 100 gram;
- Sätt på locket och tryck fast det ordentligt. Håll alltid fast locket med ena handen under arbetet. Håll inte handen direkt ovanför påfyllningsöppningen!
- Vrid strömvredet till önskat läge.

Fylla på med mera ingredienser Bild -6

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Lossa locket och fyll på ingredienser eller
- ta ut tratten och fyll fasta ingredienser sakta på genom påfyllningsöppningen eller
- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid mixern medurs och lossa den.

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel**Var försiktig!**

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparatus ytor kan skadas.

Rengöra motordelen**Risk för elektriska stötar!**

Doppa aldrig motordelen i vatten och håll den aldrig under rinnande vatten.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk.
- Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Torka apparaten därefter torr.

Rengöra blandarskålen med tillbehör

Alla delar kan rengöras i diskmaskin. Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras.

SV

Rengöra mixern



Risk för skada pga vassa knivar!

Ta inte i mixerknivarna med bara händerna. Mixern kan tas isär för rengöring.

Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel. Knivinsatsen går inte att rengöra i diskmaskin. Rengör knivinsatsen endast under rinnande vatten.

Tips: Efter bearbetning av vätskor räcker det ofta att rengöra mixern utan att ta isär den. Håll för detta lite vatten med handdiskmedel i den påsatta mixern. Låt mixern gå några få sekunder (vid apparater med momentläge på läge M). Håll bort diskvattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

Ta isär mixern

Bild

- Vrid mixerbäggarens sockeln medurs och lossa den.
- Fatta knivinsatsen i vingarna och vrid moturs. Då lossnar knivinsatsen.
- Ta ut knivinsatsen och ta bort tätningsringen.

Sätta ihop mixern

Bild



Risk för skada!

Montera aldrig ihop mixern på motordelen.

- Sätt tätningsringen på knivinsatsen.
- Sätt in knivinsatsen i mixerbägaren underifrån.
- Skruva fast knivinsatsen med hjälp av sockeln.
- Vrid fast mixerbäggarens sockeln moturs.

Råd vid fel

Vid fel ber vi dig ta kontakt med vår kundtjänst.

Användningsexempel

Vispgrädde

100 g–600 g



- Bearbeta grädden med ballongvispen 1½–4 min i läge 4 (beroende på gräddens mängd och konsistens).

Vispad äggvita

1–8 äggvitor



- Bearbeta äggvitorna med ballongvispen 4–6 min i läge 4.

Deg för sockerkaka

Grundrecept

2 ägg

2–3 msk hett vatten

100 g socker

1 pkt vaniljsocker

70 g vetemjöl

70 g potatismjöl, ev. bakpulver



- Vispa ingredienserna med ballongvispen (utom vete- och potatismjöl) ca 4–6 min i läge 4 till skum.
- Vrid strömvredet till läge 2 och blanda ned det siktade vete- och potatismjölet skedvis under ca ½–1 min.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Deg för saftig sockerkaka

Grundrecept

3–4 ägg

200–250 g socker

1 krm salt

1 pkt vaniljsocker eller skalet av en ½ citron

200–250 g smör (rumsvarmt)

500 g vetemjöl

1 pkt bakpulver

1/8 l mjölk



- Blanda alla ingredienser med grovvispen ca ½ min i läge 1, och sedan ca 3–4 min i läge 3.

Max mängd: 1,5–2 ggr grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

lite citronskal eller vaniljsocker

250 g vetemjöl

ev. bakpulver



- Bearbeta alla ingredienser ca ½ min i läge 1, därefter ca 2–3 min med grovvispen (läge 3) eller med degkrokan (läge 2).

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

sv

Jäsdeg*Grundrecept*

500 g vetemjöl

1 ägg

80 g fett (rumsvarmt)

80 g socker

200–250 ml fingervarm mjölk

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

Skalet från ½ citron

1 krm salt

- Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1 och sedan ca 3–6 min i läge 2.

Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet**Majonnäs**

2 ägg

2 tsk senap

¼ l matolja

2 msk citronsaft eller vinäger

1 krm salt

1 krm socker

Ingredienserna måste ha samma temperatur.

- Bearbeta ingredienserna (utom matoljan) i mixern några sekunder i läge 2.
- Ställ mixern i läget 4 och håll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda tills majonnäsen emulgerar.

Tillbehör/Extra tillbehör

Övriga tillbehör som följer med i förpackningen (se bifogad modellöversikt, **bild 11**) beskrivs i separata bruksanvisningar.

Bifogat tillbehör/extra tillbehör kan även köpas separat. Tillbehören till köksmaskin MUM 45.. passar även till köksmaskiner MUM 44../46../48..

Bild 11**Plastblandarskål (MUZ4KR3)**

I blandarskålen kan upp till 1 kg mjöl plus ingredienser bearbetas.

Blandarskål i rostfritt stål (MUZ4ER2)

I blandarskålen kan upp till 1 kg mjöl plus ingredienser bearbetas.

Mixertillsats i plast (MUZ4MX2)

För att mixa drycker, puréa frukt och grönsaker, bereda majonnäs, finfördela frukt och nötter, krossa isbitar.

**Mixertillsats i glas (MUZ4MX3)**

För att mixa drycker, puréa frukt och grönsaker, bereda majonnäs, finfördela frukt och nötter, krossa isbitar.

Matberedartillsats (MUZ4MM3)

För att hacka kryddor, grönsaker, äpplen och kött, för att riva/strimla morötter, rättika och ost, för att riva nötter och kall choklad.

Grönsaksskärare (MUZ4DS3)

För att skära gurkor, kål, kålrabbi, rättika; för att riva/strimla morötter, äpplen och stjälselleri, rödkål, ost och nötter; för att riva hårdost, choklad och nötter.

Pommes frites-skiva (MUZ45PS1)

Till grönsaksskärare MUZ4DS3.

För att skära råa potatisar till pommes frites.

Skärskiva för asiatiska rätter (MUZ45AG1)

Till grönsaksskärare MUZ4DS3.

Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

Rivskiva grov (MUZ45RS1)

Till grönsaksskärare MUZ4DS3.

För att riva råa potatisar t.ex. till raggmunkar eller kroppkakor.

Skärskiva för råakor (MUZ45KP1)

Till grönsaksskärare MUZ4DS3.

För att riva råa potatisar till rösti och råakor, för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.

Citruspress (MUZ4ZP1)

För att pressa ut saft ur apelsiner, citroner och grapefrukt.

Köttkvarn (MUZ4FW3)

För att finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs.

Sats hålskivor (MUZ45LS1)

Till köttkvarn MUZ4FW3.

Fin (3 mm) till pastejer och smörgåspålägg, grov (6 mm) till korv och fläsk.

Kakspritsmunstycke (MUZ45SV1)

Till köttkvarn MUZ4FW3.

Med schablon i metall för 4 olika kakformer.

Rivcylinder (MUZ45RV1)

Till köttkvarn MUZ4FW3.

För att riva nötter, mandlar, choklad och torkade småfranska.

Passertillsats (MUZ45FV1)

Till köttkvarn MUZ4FW3.

För att göra mos av bärfrukter (utom hallon), tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt avstjälkade och urkärnade.

Tillbehörshållare (MUZ4ZT1)

För förvaring av tillbehörsdelar som degkroken, ballongvispen, grovvispen, skär-, riv-/strimmel- och rivskivan.

Sädeskvarn med kågelnkvarnverk av stål (MUZ4GM3)

För alla sädeslag utom majs; även för oljeväxter, torkad svamp och torkade kryddor.

Glassberedare (MUZ4EB1)

För att bereda upp till 550 g glass per arbetsomgång och behållare.

Anvisningar för avfallshantering



Denna maskin är märkt i enlighet med den europeiska riktlinjen 2012/19/EU för elektriska och elektroniska maskiner som ska skrotas (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Riktlinjen anger ramarna för återtagande och återvinning av uttjänta produkter inom hela EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.

Konsumentbestämmelser

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

fi

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

Sisältö

Turvallisuusasiaa	68
Laitteen osat	70
Käyttö	71
Puhdistus	72
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle	73
Käyttöohjeita	73
Varusteet/lisävarusteet	74
Kierrätysohjeita	75
Takuuehdot	75

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä (katso »Käyttöohjeita«)!

Laitte soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn. Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää laitetta myös muihin käyttötarkoituksiin.

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa. Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

▲ Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Älä käytä koskaan laitetta ilman valvontaa. Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista. Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumiswaara

Sähköiskun vaara!

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

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä juoksevan veden alla. Älä käytä höyrypuhdistinta.

Älä muuta varren asentoa virran ollessa kytkettynä koneeseen.

Odot, että moottori on pysähtynyt.

Vaihda varuste/lisävaruste vain moottorin ollessa pysähdyksissä – moottori toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen.

Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.

Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Kone käynnistyy sähkökatkon jälkeen.

Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumiswaara!

Varo koskettamasta pyöriviin osiin. Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen.

Laitetta saa turvallisuussyistä käyttää vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (4, 7).

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumiswaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!

Älä kokoa tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettynä peruskoneeseen.

Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!

Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta. Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

fi

Palovamman vaara!

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

Tärkeää!

Käytä samanaikaisesti vain yhtä varustetta tai lisävarustetta.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, **kuva 1**).
Laitte on huoltovapaa.

Laitteen osat**Käännä esiin kuvasivut**Kuva **A****Peruslaite****1 Avaamispainike****2 Kääntyvä varsi**

(katso »Käyttöasennot«)

3 Valitsin

0/off = seis

☺ / P = parkkiasento,

pidä valitsin painettuna, kunnes toiminta

pysähtyy; varsi on nyt kääntöasennossa.

Jos kone ei käynnisty, niin varsi on jo kääntämissä.

Nopeusalueet 1–4 = käyttönopeudet

Nopeusalue 1 = alhaisin käyttönopeus

– hidas

Nopeusalue 4 = suurin käyttönopeus

– nopea

Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.

4 Käyttöliitännän suojakansi

Irrota suojakansi kääntämällä sitä, kunnes se vapautuu lukituksesta.

5 Käyttöliitäntä

– Vihannesleikkuri *

– Sitruspuserrin *

– Viljamyly *

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

6 Käyttöliitäntä

– varusteille (pallovispilä, vispilä, taikinakoukku)

– jäätelökoneen * sekoittimelle

– alas- tai ylöskäännettynä lihamyllylle *

7 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi**8 Käyttöliitäntä**

– tehosekoittimelle

– teholeikkurille

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

9 Johdon säilytystila (Kuva B)

MUM 44.: Kelaa johto paikoilleen

MUM 46../48.: Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan

Kulho varusteineen**10 Sekoituskulho****11 Kansi****Varusteet****12 Vispilät****13 Pallovispilä****14 Taikinakoukku, jossa on taikinanohjain****Tehosekoitin****15 Jalusta****16 Teräosa****17 Tiivistysrengas****18 Kulho****19 Kansi****20 Suppilo**

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

Käyttöasennot**! Huom.!**

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

Kääntyvän varren tulee napsahdtaa aina kiinni käyttöasentoon.

Käyttöasennon säätöKuva **C**

- Paina avaamispainiketta ja vaihda varren asento.
- Siirrä varsi haluamaasi asentoon niin, että se napsahdtaa kiinni.

fi

Asento		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Vispilän, pallovispilän ja taikina-koukun kiinnitys/irrotus.
7		Suurempien määrien lisääminen.

Käyttö



Loukkaantumisvaara

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



Huom.!

Käytä konetta vain, kun lisävaruste/varuste on käyttöasennossaan.
Älä käynnistä konetta ilman varustetta.
Älä altista konetta ja varustetta lämmönlähteille.
Osat eivät sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

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

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Kela liitäntäjohto auki tai vedä johto ulos (Kuva B).
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

Vispilä, pallovispilä ja taikinakoukku

Vispilä (a)

sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan

Pallovispilä (b)

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

Kuva B

Taikinakoukku (c), jossa on taikinanohjain (d)
vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut)



Varo pyöriä varusteita – loukkaantumisvaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa.
Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen.

Käytä konetta vain, kun käyttämättömien käyttöliitäntöjen suojakansi on paikoillaan.

- Aseta valitsin asentoon **P** ja pidä kiinni, kunnes moottori pysähtyy.

Ohje:

Jos kone ei käynnisty, niin varsi on jo käännettävissä.

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 6.
- Aseta kulho paikoilleen. Kulhon jalustan pitää olla peruskoneen aukossa.
- Kiinnitä sopiva varuste – vispilä, pallovispilä tai taikinakoukku –, niin että se lukittuu käyttöliitäntään.
Käännä taikinakoukun taikinanohjainta, kunnes taikinakoukku pystyy lukkiutumaan.
- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 1.
- Laita kansi paikalleen.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Aseta valitsin asentoon **P** ja pidä kiinni, kunnes moottori pysähtyy.
- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 7.
- Lisää ainekset kulhoon tai
- lisää ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Aseta valitsin asentoon **P** ja pidä kiinni, kunnes moottori pysähtyy.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 6.

fi

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

Tehosekoitin

Kuva 



**Varo terävää terää/pyörivää käyttö-
akselia – loukkaantumisvaara!**

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn
tehosekoittimeen!

Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen
moottori on pysähtynyt!

Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta
sitten peruskoneeseen.

Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.



Palovamman vaara!

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

Huom.!


Tehosekoitin voi vaurioitua.

Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja).


Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Huom.!

Nesteiden käsittely lasikulhossa: maksimi
nopeus 3. Täytä tehosekoittimeen kuumaa
tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi
asentoon 3.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän
suojakansi.
- Aseta tehosekoitin paikoilleen (jalustan
merkki ja koneen merkki vastatusten)
ja käännä vastapäivään vasteeseen asti
(Kuva -4/5).
- Täytä ainekset.
Maksimimäärä nesteitä muovikulhossa
= 1 litra, lasikulhossa = 0,75 litraa.
Kuohuvia tai kuumia nesteitä enintään
0,5 litraa.
Optimaali käsittelymäärä kiinteitä aineksia
= 50–100 grammaa.
- Aseta kansi paikoilleen ja paina kiinni.
Pidä käytön aikana kannesta aina kiinni
toisella kädellä. Varo laittamasta sormia
täyttöaukon päälle!
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Ainesten lisääminen

Kuva -6

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset
tai
- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset
vähitellen täyttöaukon kautta

tai

- kaada nestemäiset ainekset kulhoon
suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin myötöpäivään kääntäen.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Peruskoneen puhdistus



Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä
juoksevan veden alla.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla.
- Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun
tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.

Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin
astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa
muuttua pesun aikana.

Tehosekoittimen puhdistus



**Varo terävää terää – loukkaantu-
misvaara!**

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.
Tehosekoittimen voi purkaa osiin
puhdistamista varten.

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Teräosa ei ole konepesun kestävä.

Pese teräosa vain juoksevan veden alla.

fi

Ohje: Nesteiden sekoittamisen jälkeen tehosekoittimen voi usein puhdistaa purkamatta sitä osiin. Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (valitse nopeudeksi M koneissa, joissa on pitoasento). Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tehosekoittimen purkaminen osiin

Kuva

- Käännä tehosekoittimen jalustaa myötöpäivään ja irrota kulho.
- Käännä teräosaa vastapäivään. Teräosa irtoaa lukituksesta.
- Poista teräosa ja irrota tiivistysrennas.

Tehosekoittimen kokoaminen

Kuva



Loukkaantumisvaara

Älä kokoa tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettynä peruskoneeseen.

- Kiinnitä tiivistysrennas teräosaan.
- Aseta teräosa terät edellä paikoilleen tehosekoittimen kulhoon.
- Kierrä teräosa kiinni kulhon jalustan avulla.
- Kiinnitä tehosekoittimen jalusta kääntämällä vastapäivään.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Käännä häiriötapauksessa valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käyttöohjeita

Kermavaahto

100 g–600 g

- Vatkaa kerma vaahdoksi pallovispilällä 1½–4 minuutin ajan nopeudella 4 (kermamäärän ja -laadun mukaan).



Valkuaisvaahto

1–8 kananmunan valkuaista

- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi pallovispilällä 4–6 minuutin ajan nopeudella 4.



Sokerikakkutaikina

Perusohje

2 munaa

2–3 rkl kuumaa vettä

100 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

70 g jauhoja



70 g perunajauhoja mahd. leivinjauhetta

- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) pallovispilällä vaahdoksi noin 4–6 minuutin ajan nopeudella 4.
- Käännä valitsin asentoon 2 ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikka kerrallaan ja sekoita noin ½–1 minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje

3–4 munaa

200–250 g sokeria

riipaus suolaa

1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori

200–250 g voita (huoneenlämpöistä)

500 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

⅛ l maitoa

- Sekoita vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 3.

Maksimimäärä: 1,5–2 x perusohje

Murotaikina

Perusohje

125 g voita (huoneenlämpöistä)

100–125 g sokeria

1 muna

riipaus suolaa

hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria

250 g jauhoja

mahd. leivinjauhetta

- Sekoita kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 2–3 minuuttia vispilällä (nopeus 3) tai taikinakoukulla (nopeus 2).

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Hiivataikina

Perusohje

500 g jauhoja

1 muna

80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)

80 g sokeria

200–250 ml haaleaa maitoa

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

½ sitruunan kuori

riipaus suolaa

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–6 minuuttia nopeudella 2.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje



fi

Majoneesi

2 munaa
2 tl sinappia
¼ l öljyä
2 rkl etikkaa tai sitruunanmehua
ripaus suolaa
ripaus sokeria

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) tehosekoittimessa muutama sekunti nopeudella 2.
- Kytke tehosekoitin nopeudelle 4 ja kaada öljy hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Varusteet/lisävarusteet

Lisäohjeita pakkauksen mukana olevista varusteista (katso oheinen mallitaulukko, **kuva II**) on erillisissä käyttöohjeissa. Toimituksen mukana olevia varusteita/lisävarusteita voi ostaa myös jälkikäteen. Koneen MUM 45.. varusteet sopivat myös koneisiin MUM 44../46../48.. .

Kuva II**Muovikulho (MUZ4KR3)**

Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 1 kg jauhoja plus lisäainekset.

Teräskulho (MUZ4ER2)

Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 1 kg jauhoja plus lisäainekset.

Tehosekoitin, muovia (MUZ4MX2)

Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat.

Tehosekoitin, lasia (MUZ4MX3)

Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat.

Teholeikkuri (MUZ4MM3)

Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäähdetytyn suklaan.

Vihannesleikkuri (MUZ4DS3)

Viipaloi kurkut, kaalin, kyssäkaalin, retikan; raastaa porkkanat, omenat ja sellerin, punakaalin, juuston ja pähkinät; raastaa kovan juuston ja rouhii suklaan ja pähkinät.

Ranskanperunaterä (MUZ45PS1)

Vihannesleikkuriin MUZ4DS3.



Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.

WOK-terä (MUZ45AG1)

Vihannesleikkuriin MUZ4DS3. Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

Raasteterä karkea (MUZ45RS1)

Vihannesleikkuriin MUZ4DS3. Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.

Röstiperunaterä (MUZ45KP1)

Vihannesleikkuriin MUZ4DS3. Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.

Sitruspuserrin (MUZ4ZP1)

Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.

Lihamyly (MUZ4FW3)

Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai jauhelihamurekkeen valmistamista varten.

Reikälevysarja (MUZ45LS1)

Lihamylyyn MUZ4FW3. Hieno (3 mm) terä pasteijoille ja levitteille, karkea (6 mm) bratwurstelle ja silavalle.

Kakkupursotin (MUZ45SV1)

Lihamylyyn MUZ4FW3. Metallimuotti, 4 erilaista pursotin/kuvio vaihtoehtoa.

Raastinlaite (MUZ45RV1)

Lihamylyyn MUZ4FW3. Rouhii pähkinät, mantelit, suklaan ja kuivat sämpylät.

Sosepuserrin (MUZ45FV1)

Lihamylyyn MUZ4FW3. Soseuttaa marjat paitsi vademat, tomaatit ja ruusunmarjat. Poistaa samalla siemenet ja varret esim. viinimarjoista.

Teline varusteille (MUZ4ZT1)

Varusteiden kuten taikinakoukun, pallovispilän, vispilän, viipalointi- ja raastinterien säilyttämiseen.

Viljamyly, teräksiset jauhinterätä (MUZ4GM3)

Kaikille viljalajeille paitsi maissille, ja öljynsiemenille, kuivatetuille sienille ja yrteille.

Jäätelökone (MUZ4EB1)

Valmistaa jäätelön, maksimimäärä 550 g/käyttökerta ja kulho.

fi

Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

es

**Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.
Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.
Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.**

Índice

Observaciones para su seguridad	76
Descripción del aparato	79
Manejo del aparato	80
Cuidados y limpieza	82
Localización de averías	82
Ejemplos prácticos	82
Accesorios/Accesorios opcionales	84
Eliminación de embalajes y desguace del aparato usado	85
Condiciones de garantía	85

Observaciones para su seguridad

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial.

Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. No superar las máximas cantidades admisibles (véanse los «Ejemplos prácticos»)!

El presente aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar y batir alimentos. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. En caso de usar los accesorios opcionales autorizados y homologados por el fabricante, puede ampliarse el campo de aplicación del aparato.

Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante. En caso de usar los accesorios específicos, deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los mismos.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

▲ Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!

Este aparato no deberá ser usado por niños. Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica. Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo. Impida que los niños jueguen con el aparato. Mantener el aparato siempre bajo vigilancia durante su funcionamiento. Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos. Antes de sustituir los accesorios o piezas adicionales que giran cuando está en funcionamiento el aparato, deberá desconectarse el éste y extraer el cable de conexión de la toma de corriente. El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo. No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico. Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

▲ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez se ha cerciorado de que todos los preparativos se han concluido y el aparato está listo para trabajar. No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla bajo el grifo de agua. ¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor! No modificar la posición el brazo giratorio estando el aparato en funcionamiento. Aguardar para ello siempre a que el aparato (es decir, el accionamiento utilizado) esté parado. Cambiar los accesorios sólo con el motor parado dado que, tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes.

es

Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio. Extraer el cable de conexión de la toma de corriente en caso de no utilizar el aparato.

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y reanuda su funcionamiento tan pronto como se ha restablecido la alimentación de corriente.

¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!

¡No introducir nunca las manos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato! ¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato!

¡Montar o cambiar los accesorios sólo con el aparato parado – el accionamiento continúa girando durante unos instantes tras desconectar el aparato!

Por razones de seguridad, el aparato deberá usarse sólo estando los accionamientos no utilizados cubiertos con las tapas protectoras correspondientes (4, 7).

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!

¡No armar nunca la jarra batidora estando el vaso montado en el aparato!

¡Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado!

Trabajar siempre con la cuchilla de la jarra batidora correctamente fijada y la tapa colocada. No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.

¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa.

Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.

¡Importante!

Utilizar sólo un accesorio simultáneamente con la base motriz.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato (véase al respecto la vista general de modelos, **Fig. II**). El aparato no requiere un mantenimiento específico.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

Base motriz

1 Tecla de desbloqueo

2 Brazo giratorio

(véase «Posiciones de trabajo»)

3 Mando giratorio

0/off = Parada

Ⓟ / P = Conexión de reposo

Sujetar el mando giratorio hasta que se pare el motor de accionamiento; el accesorio se encuentra en posición de giro.

En caso de haberse parado el motor de accionamiento, se ha alcanzado la posición de giro.

Posiciones 1–4 = La velocidad de trabajo

Posición 1 = Mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta

Posición 4 = Máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida

En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y continúa su marcha tras restablecerse la alimentación de corriente.

4 Tapa protectora del accionamiento de los accesorios más grandes

Para retirar la tapa, girarla hasta anular el mecanismo de enclavamiento.

5 Accionamiento del

– Cortador-rallador *

– Exprimidor de cítricos *

– Molino de cereales *

En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.

6 Accionamiento para

– los accesorios (varilla mezcladora, varilla batidora, garfio amasador)

– el mecanismo batidor de la heladora *

– el abatido o en posición vertical para la picadora *

7 Tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora

8 Accionamiento del la

– batidora

– miniprocador

En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.

9 Recogida del cable (Fig. B)

MUM 44.: Enrollar el cable

MUM 46./48.: Guardar el cable de conexión en el compartimento del cable

Recipiente de mezcla con accesorios

10 Recipiente de mezcla

11 Tapa

Accesorios

12 Varilla mezcladora

13 Varilla batidora

14 Garfio amasador con separador de masa

Batidora

15 Base

16 Cuchilla

17 Junta

18 Vaso de la batidora

19 Tapa

20 Embudo

* En caso de que el equipo de serie de su aparato no incluyera un accesorio determinado, puede adquirirlo en el comercio especializado del ramo.

es

Posiciones de trabajo

¡Atención!






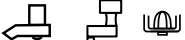








Usar el aparato sólo con los accesorios colocados en el accionamiento prescrito y la posición de trabajo correcta, de conformidad a la tabla adjunta.

El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.

Ajustar la posición de trabajo del brazo giratorio

Fig. 

- Pulsar la tecla de desbloqueo y mover el brazo giratorio.
- Desplazar el brazo giratorio hasta hacerlo enclavar en la posición de trabajo deseada.

Posición		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Montar/desmontar la varilla batidora, la varilla mezcladora o el garfio amasador
7		Agregar grandes cantidades de alimentos

Manejo del aparato

¡Peligro de lesiones!


Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez se ha cerciorado de que todos los preparativos se han concluido y el aparato está listo para trabajar.

¡Atención!

Usar el aparato sólo con los accesorios en posición de trabajo.
Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera.
No exponer el aparato y sus accesorios a la acción de fuentes de calor.
Las piezas no son aptas para emplear en el microondas.

- Limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera.
Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y limpieza».

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión del aparato de su alojamiento o desenrollarlo (Fig. ).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

Varilla mezcladora, varilla batidora y garfio amasador

Fig. 

Varilla mezcladora (a)

para preparar masas, por ejemplo masa batida de bizcocho.

Varilla batidora (b)

para montar la clara de huevo a punto de nieve, preparar nata o batir masas ligeras, por ejemplo masa batida.

Garfio amasador (c) con separador de masa (d)

para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplos uvas pasas, láminas de chocolate).

¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato!

Montar o cambiar los accesorios sólo con el aparato parado – ¡el accionamiento continúa girando durante unos instantes tras desconectar el aparato!

Hacer funcionar el aparato sólo con las tapas colocadas sobre los accionamientos no utilizados.

- Colocar el mando giratorio en la posición **P** y mantenerlo en dicha posición, hasta que el accionamiento se detenga,

Advertencia:

En caso de haberse parado el motor de accionamiento, se ha alcanzado la posición de giro.

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
- Montar el recipiente sobre el aparato.
La base del recipiente tiene que encajar en la correspondiente entalladura de la unidad básica.

- Montar el accesorio que vaya a utilizarse, varilla mezcladora, varilla batidora o garfio amasador, haciéndolo encajar hasta el tope en el accionamiento. En la varilla de amasado, girar el separador de masa hasta que encaje la varilla en el accionamiento.
- Incorporar los ingredientes en el recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «1».
- Colocar la tapa sobre el recipiente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Colocar el mando giratorio en la posición **P** y mantenerlo en dicha posición, hasta que el accionamiento se detenga,
- Retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «7».
- Incorporar los ingredientes
-
- Incorporar los ingredientes a través de la abertura de la tapa.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Colocar el mando giratorio en la posición **P** y mantenerlo en dicha posición, hasta que el accionamiento se detenga,
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
- Retirar el accesorio del accionamiento.
- Retirar el recipiente del aparato.
- Limpiar todas las piezas.
Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Batidora

Fig. 6



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/ el accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!

Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado.

Trabajar siempre con la cuchilla de la jarra batidora correctamente fijada y la tapa colocada.



¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa.

Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.

¡Atención!

La batidora puede sufrir daños.

¡No tratar de elaborar productos o ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo)!

No hacer funcionar la batidora en vacío.

¡Atención!

Máxima posición de trabajo admisible para elaborar líquidos en la jarra batidora de cristal = posición 3. La máxima cantidad de líquidos calientes o con propensión a formar espuma es de 0,5 litros.

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «3».
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- Girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope (Fig. 6-4/5).
- Poner los ingredientes en la jarra batidora. Máxima cantidad de líquido admisible en la jarra de plástico = 1 litro; en el vaso de vidrio = 0,75 litros. En caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,5 litros. Óptima cantidad de elaboración para productos sólidos = 50–100 gramos.
- Montar la tapa sobre el vaso y apretarla. Sujetar la tapa siempre durante el trabajo de la máquina con una mano
¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para incorporar alimentos!
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

Agregar o reponer ingredientes Fig. 6-6

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes
-
- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura
-
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

es

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la batidora de la base motriz, girándola a tal efecto hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). Retirar la tapa de la jarra.

Consejo práctico: Limpiar la jarra directamente tras concluir su uso.

Cuidados y limpieza**⚠ ¡Atención!**

No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas.

Limpiar la base motriz**¡Peligro de descargas eléctricas!**

*¡No sumergir nunca la base motriz en el agua!
¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo!*

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo.
- En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas manual.
- Secar la base motriz.

Limpiar el recipiente de mezcla con accesorios

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Limpiar la batidora**¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!**

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. La jarra batidora se puede desarmar para su limpieza.

¡Atención!

No emplear agentes agresivos o abrasivos. La cuchilla no es apta para el lavavajillas. Limpiar la cuchilla sólo bajo el chorro de agua del grifo.

Consejo práctico: Muchas veces, tras elaborar productos líquidos, no hay que desarmar la batidora para limpiarla.

Simplemente basta poner un poco de agua y lavavajillas manual en la batidora montada en el aparato. Conectar el aparato durante breves instantes (en los modelos dotados de conexión momentánea, colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «M»). Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

Desarmar la batidora **Fig. 14**

- Girar la base de la jarra batidora hacia la derecha (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj). Retirar la jarra del aparato.
- Sujetar la cuchilla por las aletas y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj). La cuchilla se ha soltado de su emplazamiento.
- Retirar la cuchilla y también la junta.

Armar la batidora **Fig. 15****¡Peligro de lesiones!**

¡No armar nunca la jarra batidora estando el vaso montado en el aparato!

- Montar la junta en la cuchilla.
- Introducir la cuchilla por abajo en el vaso de la batidora; colocarla en su sitio.
- Enroscar y fijar la cuchilla con ayuda de la base.
- Apretar la base del vaso de la batidora girándola hacia la izquierda (sentido de marcha de las agujas de reloj).

Localización de averías

En caso de producirse alguna avería en su aparato, avisar al Servicio Técnico Oficial de la marca.

Ejemplos prácticos**Nata montada**

100–600 gramos



- Batir la nata con la varilla batidora durante 1½–4 minutos en la posición de trabajo 4, según la cantidad y las propiedades concretas de la nata.

es

Claras de huevo a punto de nieve

1–8 claras de huevo

- Batir las claras de huevo con la varilla batidora durante 4–6 minutos en la posición de trabajo «4».

**Masa de bizcocho***Receta básica*

2 huevos

2–3 cucharadas soperas de agua caliente

100 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

70 gramos de harina

70 gramos fécula de maíz (maicena) en caso necesario, levadura en polvo

- Batir todos los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con la varilla batidora durante 4–6 minutos en la posición de trabajo 4, hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en la posición 2 y agregar y mezclar la harina y la fécula de maíz (previamente tamizadas) durante aprox. ½–1 minuto, agregándolas a cucharadas.



Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Masa batida*Receta básica*

3–4 huevos

200–250 gramos de azúcar

1 pizca de sal

1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de medio limón

200–250 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

500 gramos de harina

1 paquetito de levadura en polvo

1/8 litro de leche

- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½–1 minuto en la posición 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 3.



Máxima cantidad admisible: 1,5–2 veces la receta básica

Masa quebrada (pastaflorea)*Receta básica*

125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

100–125 gramos de azúcar



1 huevo

1 pizca de sal

unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla

250 gramos de harina

levadura en polvo

- Procesar todos los ingredientes durante aprox. ½ minuto en la posición 1. Amasarlos a continuación durante 2–3 minutos con la varilla mezcladora (escalón 3) o el garfio amasador (escalón 2).

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Masa de levadura*Receta básica*

500 gramos de harina

1 huevo

80 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

80 gramos de azúcar

200–250 ml de leche tibia

25 gramos de levadura o 1 paquetito de levadura seca

Cáscara de ½ limón

1 pizca de sal

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–6 minutos, en la posición 2.

Máxima cantidad: 1,5 veces la receta básica

Mayonesa

2 huevos

2 cucharilla de mostaza

¼ l de aceite

2 cucharada soperas de zumo de limón o vinagre

1 pizca de sal

1 pizca de azúcar

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Colocar el mando selector en la posición de trabajo «2». Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la jarra batidora en dicha posición.
- Colocar el mando en la posición 4. Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione.



es

Accesorios/Accesorios opcionales

Los restantes accesorios (véase la vista general de modelos, **Fig. 11**) incluidos en el embalaje se describe en las instrucciones de uso correspondientes.

Los accesorios/accesorios opcionales también se pueden adquirir posteriormente.

Los accesorios para el robot de cocina MUM 45.. también son apropiados para los modelos MUM 44../46../48..

Fig. 11**Recipiente de mezcla de plástico (MUZ4KR3)**

En el recipiente de mezcla se pueden elaborar 1000 gramos de harina, además de los ingredientes correspondientes.

Recipiente de mezcla, de acero inoxidable (MUZ4ER2)

En el recipiente de mezcla se pueden elaborar 1000 gramos de harina, además de los ingredientes correspondientes.

Jarra batidora de plástico (MUZ4MX2)

Para mezclar bebidas, hacer purés de frutas o verduras, preparar mayonesas, picar frutas y nueces o picar hielo.

Vaso de cristal para batidora (MUZ4MX3)

Para mezclar bebidas, hacer purés de frutas o verduras, preparar mayonesas, picar frutas y nueces o picar hielo.

Batidora múltiple (MUZ4MM3)

Para picar hierbas aromáticas, verdura, manzanas y carne, y rallar zanahorias, nabos, queso nueces y chocolate frío.

Cortador-rallador (MUZ4DS3)

Para picar pepinos, coles, colirrábanos, y rábanos; para rallar zanahorias, manzanas y apio, lombardas, queso, nueces, así como queso duro y chocolate.

Disco para cortar patatas crudas (MUZ45PS1)

Para el accesorio para rallar MUZ4DS3. Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.

Disco para cortar verduras orientales (MUZ45AG1)

Para el accesorio para rallar MUZ4DS3. Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticas.

Disco rallador, grueso (MUZ45RS1)

Para el accesorio para rallar MUZ4DS3. Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.

Disco para rallar patatas a la suiza (MUZ45KP1)

Para el accesorio para rallar MUZ4DS3. Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.

Zitruspresse (MUZ4ZP1)

Para exprimir naranjas, limones, limas o pomelos.

Picadora de carne (MUZ4FW3)

Para picar carne fresca, preparar tartar o asado de carne picada.

Juego de discos (MUZ45LS1)

Para la picadora MUZ4FW3. Los discos finos (3 mm) para preparar pasteles y cremas, los gruesos (6 mm) para salchichas y bacón.

Accesorio para repostería (MUZ45SV1)

Para la picadora MUZ4FW3. Con plantilla metálica para cuatro pastas diferentes.

Accesorio para rallar (MUZ45RV1)

Para la picadora MUZ4FW3. Para rallar nueces, almendras, chocolate y panecillos asentados o secos.

Accesorio tamizador de frutas (MUZ45FV1)

Para la picadora MUZ4FW3. para preparar purés de bayas (excepto fram-buesas), tomates y escaramujos; elimina automáticamente los tallos y las pepitas de las grosellas, por ejemplo.

Porta accesorios (MUZ4ZT1)

Para guardar accesorios tales como por ejemplo garfio amasador, varilla batidora, varilla mezcladora, cuchilla para picar y rallar.

Molino de cereales con muelas de acero inoxidable (MUZ4GM3)

Para todos los tipos de cereales, excepto maíz. También es apropiado para semillas oleaginosas, setas desecadas o hierbas aromáticas.

Heladora (MUZ4EB1)

Para preparar hasta 550 gramos de helado por ciclo de trabajo y recipiente.

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2012/19 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE).

Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea. Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Condiciones de garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

pt

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Para sua segurança	86
Panorâmica do aparelho	88
Utilização	89
Limpeza e manutenção	91
Ajuda em caso de anomalia	91
Exemplos de utilização	92
Acessórios/Acessórios especiais	93
Reciclagem	94
Condições de garantia	94

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abragem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaborades de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género. Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver «Exemplos de utilização»)! Este aparelho é adequado para mexer, amassar e bater alimentos.

Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias. São possíveis outras aplicações mediante utilização de acessórios homologados pelo fabricante.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas.

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

pt

Crianças não podem brincar com o aparelho. Não utilizar o aparelho sem vigilância. O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características.

Utilizar o aparelho apenas em interiores. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede eléctrica. Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza. Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo. As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos

Perigo de choque eléctrico!

Só ligar a ficha à tomada, quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo sob água corrente. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.

Não alterar a posição do braço móvel, enquanto o aparelho estiver ligado. Aguardar que o accionamento esteja completamente parado.

Substituir ferramentas/acessórios só depois do accionamento completamente parado – depois de desligado, o accionamento ainda gira por inércia durante alguns momentos.

Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector.

Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada.

Antes de tentar eliminar qualquer anomalia desligue a ficha da tomada.

Depois da interrupção de corrente, o aparelho volta a funcionar.

Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

Não tocar nas peças em rotação.

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela.

Substituir qualquer ferramenta só quando o accionamento do aparelho estiver completamente parada – depois de desligado, o aparelho move-se, ainda, durante alguns momentos.

Por razões de segurança, o aparelho só deve funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (4, 7).

pt

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!

Nunca montar o misturador sobre o aparelho base.

Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Importante

Utilizar simultaneamente apenas uma ferramenta e um acessório.

Estas Instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos, Fig. 11). O aparelho não carece de manutenção.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 12

Aparelho

1 Tecla de desbloqueamento

2 Braço oscilante

(ver «Posições de trabalho»)

3 Selector rotativo

0/off = Stop

Ⓜ / P = Ligação de parque

Fixar o selector rotativo até o accionamento estar completamente parado.

O acessório está em posição inclinada.

Quando o accionamento estiver completamente parado, significa que foi alcançada a posição de inclinação correcta.

Fases 1–4 = Velocidade de trabalho

Fase 1 = Velocidade mínima – lenta

Fase 4 = Velocidade máxima – rápida

No caso duma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente.

4 Tampa de protecção do accionamento

Para retirar a tampa de protecção do accionamento, rodá-la até o bloqueio deixar de existir.

5 Accionamento para

– dispositivo para cortar e ralar *

– espremedor de citrinos *

– moinho de cereais *

Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.

6 Accionamento para

– ferramentas (vara para massas leves e vara para bater claras em castelo, vara para massas pesadas)

– ferramenta misturadora do preparador de gelo *

– baixado ou levantado para o picador de carne *

7 Tampa de protecção do accionamento do copo misturador

8 Accionamento para

– misturador

– misturador multi-usos

Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.

9 Arrumação do cabo (Fig. 13)

MUM 44.: Enrolar o cabo

MUM 46../48.: Guardar o cabo no seu compartimento

Tigela com acessórios

10 Tigela

11 Tampa

Ferramenta

12 Vara para massas leves

13 Vara para bater claras em castelo

14 Vara para massas pesadas com protecção para as massas

Misturador

- 15 Base**
- 16 Lâminas**
- 17 Anel de vedação**
- 18 Copo misturador**
- 19 Tampa**
- 20 Funil**

* Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, ele pode ser adquirido no comércio da especialidade ou nos Serviços Técnicos.

Posições de trabalho**⚠ Atenção!**

Utilizar somente o aparelho, se ferramentas/ acessórios, de acordo com esta tabela, estiverem colocados no accionamento correcto e na posição correcta e se estiver na posição de funcionamento.

O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.

Ajuste da posição de trabalho Fig. 6

- Accionar a tecla de desbloqueamento e deslocar o braço móvel.
- Movimentar o braço móvel até este encaixar na posição de trabalho pretendida.

Posição		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Montar/desmontar as varas para massas leves, bater claras em castelo e massas pesadas
7		Adicionar grande quantidade de alimentos

Utilização**Perigo de ferimentos**

Só ligar a ficha à tomada, quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.

**Atenção!**

Utilizar o aparelho somente com acessórios/ferramentas na posição de funcionamento. Não colocar o aparelho vazio em funcionamento.

Não expor o aparelho nem os acessórios a qualquer fonte de calor. As peças não são próprias para utilizar no micro-ondas.

- Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver «Limpeza e manutenção».

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Desenrolar/puxar o cabo para fora (Fig. 6).
- Ligar a ficha à tomada.

Vara para massas leves, vara para bater claras em castelo e vara para massas pesadas Fig. 6**Vara para massas leves (a)**

para bater massas, p. ex. massas leves.

Vara para bater claras em castelo (b)

para bater claras em castelo, natas e para bater massas muito leves, p. ex. massa para bolos.

Vara para massas pesadas (c) com protecção para as massas (d)

para amassar massas pesadas e para envolver ingredientes que não devem ser fragmentados (p. ex. passas de uvas, raspas de chocolate).

**Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação**

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela.

Substituir qualquer ferramenta só quando o accionamento do aparelho estiver completamente parada – depois de desligado, o aparelho move-se, ainda, durante alguns momentos.

O aparelho só deve ser colocado em funcionamento quando as ligações de accionamento não utilizadas, estiverem devidamente tapadas com as tampas de protecção.

pt

- Colocar o selector em **P** e segurar aí, até o accionamento parar.

Nota:

Quando o accionamento estiver completamente parado, significa que foi alcançada a posição de inclinação correcta.

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 6.
- Aplicar a tigela. A base da tigela tem que encaixar no entalhe do aparelho base.
- Em função do trabalho a realizar, introduzir a vara para massas leves, a vara para bater claras em castelo ou a vara para massas pesadas até ela ficar bem fixa no accionamento. No caso de massas pesadas, rodar a protecção das massas até que a vara possa encaixar.
- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 1.
- Colocar a tampa.
- Regular o selector para a fase pretendida.

Adicionar ingredientes

- Desligar o aparelho através do selector.
- Colocar o selector em **P** e segurar aí, até o accionamento parar.

- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 7.

- Adicionar os ingredientes

ou

- introduzir os ingredientes através da abertura na tampa.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Colocar o selector em **P** e segurar aí, até o accionamento parar.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 6.
- Retirar a ferramenta do accionamento.
- Desmontar a tigela.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

Misturador

Fig. 13

**Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!**

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!

Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.

**Perigo de queimaduras!**

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Atenção!

O misturador pode ficar danificado. Não processar ingredientes ultracongelados (excepto cubos de gelo). Não utilizar o misturador vazio.

Atenção!

Trabalhar líquidos no misturador de vidro: máximo, na fase 3. Adicionar, no máximo, 0,5 l de líquidos quentes ou que formem muita espuma.

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 3.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Montar o copo do misturador (a marcação da base tem que coincidir com a marcação do aparelho base) e rodar em sentido contrário aos ponteiros do relógio, até prender (Fig. 13-4/5).
- Introduzir os ingredientes.
Quantidade máxima, no caso de misturadores de plástico, líquidos = 1 litro. No caso de misturadores de vidro, líquidos = 0,75 litros. Líquidos que formem muita espuma, máximo 0,5 litros. Quantidade ideal para trabalhar, sólidos = 50–100 gramas.
- Montar a tampa e fixá-la bem. Durante o trabalho, deverá segurar na tampa com uma das mãos. Neste caso, não tocar na abertura de enchimento!
- Regular o selector para a fase pretendida.

pt

Adicionar os ingredientes Fig. 6-6

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes

ou

- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou

- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar o copo misturado no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.

Sugestão: Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

Limpeza e manutenção**⚠ Atenção!**

Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas.

Limpar o aparelho base**⚠ Perigo de choque eléctrico!**

Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido.
- Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.

Limpeza da tigela com os acessórios

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

Limpeza do misturador**⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. O misturador pode ser desmontado para mais fácil limpeza.

Atenção!

Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. O jogo de lâminas não pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Limpar o jogo de lâminas apenas sob água corrente.

Conselho: Depois de se terem trabalhado líquidos, por vezes o misturador pode ser limpo sem necessidade de ser desmontado.

Para isso, adicionar um pouco de água com detergente de loiça no misturador montado na máquina. Ligar o misturador durante alguns segundos (no caso de aparelhos com ligação momentânea, ligar para a fase M). Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.

Desmontar o misturador Fig. 6-7

- Rodar a base do copo misturador no sentido aos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Rodar o adaptador da lâmina pelas asas em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Assim, o adaptador da lâmina fica solto.
- Retirar o adaptador da lâmina e desmontar o anel de vedação.

Montar o misturador Fig. 6-8**⚠ Perigo de ferimentos**

Nunca montar o misturador sobre o aparelho base.

- Aplicar o anel de vedação no adaptador de lâminas.
- Aplicar, por baixo, o adaptador da lâmina no copo misturador.
- Com o auxílio da base, apertar bem o jogo de lâminas.
- Apertar bem a base do copo misturador, rodando-a em sentido contrário dos ponteiros do relógio.

Ajuda em caso de anomalia

Em caso de anomalia, dirija-se aos nossos Serviços Técnicos.

pt

Exemplos de utilização**Natas batidas**

100 g–600 g

- Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase 4, (dependendo da quantidade e das características das natas) com a vara para bater claras em castelo.

**Claras**

1 a 8 claras

- Bater as claras 4 a 6 minutos na fase 4 com a vara para claras em castelo.

**Massa tipo biscoito***Receita base*

2 ovos

2–3 colheres de sopa de água quente

100 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

70 g de farinha

70 g de amido (= fécula) eventualmente

fermento em pó q.b.

- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) ca. de 4–6 minutos na fase 4 com as varas para massas leves, até formar espuma.
- Rodar o selector para a fase 2 e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base**Massas leves***Receita base*

3–4 ovos

200–250 g de açúcar

1 pitada de sal

1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão

200–250 g de manteiga

(à temperatura ambiente)

500 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

⅛ l de leite

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1, depois, mais ca. de 3–4 minutos na fase 3.

**Quantidade máxima:** 1,5 –2 x a receita base**Massa quebrada***Receita base*

125 g de manteiga

(à temperatura ambiente)

100–125 g de açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado

250 g de farinha

um pouco de fermento em pó

- Processar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1, depois ca. 2–3 minutos com a vara para massas leves (fase 3) ou com a vara para massas pesadas (fase 2).

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base**Massa levedada***Receita base*

500 g de farinha

1 ovo

80 g de gordura (à temperatura ambiente)

80 g de açúcar

200–250 ml de leite morno

25 g de fermento fresco ou 1 pacotinho de fermento em pó seco

Casca de ½ limão

1 pitada de sal

- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3–6 minutos, na fase 2.

**Quantidade máxima:** 1,5 x receita base**Maionese**

2 ovos

2 cl. de chá de mostarda

¼ l de óleo

2 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (excepto o óleo) no misturador, na fase 2, durante alguns segundos.
- Comutar o misturador para a fase 4 e deitar lentamente o óleo através do funil, continuando a mexer até que a maionese tenha a consistência pretendida.



Acessórios/Acessórios especiais

Outros acessórios, para além dos que estão incluídos na embalagem (ver panorâmica dos modelos anexa, Fig. **II**), estão descritos nas instruções de serviço dos respectivos aparelhos.

Os acessórios/acessórios especiais anexos, podem ser, posteriormente, adquiridos em separado. Os acessórios para a máquina MUM 45.. são também compatíveis com as máquinas MUM 44../46../48..

Fig. **II**

Tigela de plástico (MUZ4KR3)

Na tigela podem ser preparados até 1 kg de farinha mais ingredientes.

Tigela em inox (MUZ4ER2)

Na tigela podem ser preparados até 1 kg de farinha mais ingredientes.

Adaptador para o misturador em plástico (MUZ4MX2)

Para misturar bebidas, para fazer purés de fruta e de legumes, para a preparação de maioneses, para triturar fruta e nozes e para picar cubos de gelo.

Copo do misturador adaptável (MUZ4MX3)

Para misturar bebidas, para fazer purés de fruta e de legumes, para a preparação de maioneses, para triturar fruta e nozes e para picar cubos de gelo.

Multimisturador (MUZ4MM3)

Para picar ervas aromáticas, legumes, maçãs e carne, para ralar cenouras, rábanos e queijo, para raspar nozes e chocolate refrigerado.

Dispositivo para cortar e ralar (MUZ4DS3)

Para cortar pepinos, couve, couve-rábano, rábanos; para ralar cenouras, maçãs e aipo, couve roxa, queijo e nozes; para raspar queijo rijo, chocolate e nozes.

Disco para batatas fritas (MUZ45PS1)

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ4DS3. Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.

Disco para legumes asiáticos (MUZ45AG1)

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ4DS3. Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.

Disco de raspar grosso (MUZ45RS1)

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ4DS3. Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.

Disco para bolinhos de batata ralada (MUZ45KP1)

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ4DS3. Para ralar batatas cruas para «Rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas.

Esprededor de citrinos (MUZ45P1)

Para espremer laranjas, limões e toranjas.

Picador de carne (MUZ4FW3)

Para picar carne fresca, para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.

Jogo de discos com furos (MUZ45LS1)

Para o picador de carne MUZ4FW3. Fino (3 mm) para empadas e acompanhamentos para o pão, grosso (6 mm) para salsichas frescas e toucinho.

Adaptador para farturas (MUZ45SV1)

Para o picador de carne MUZ4FW3. Com molde metálico para 4 formas diferentes de bolos.

Ralador (MUZ45RV1)

Para o picador de carne MUZ4FW3. Para ralar nozes, amêndoas, chocolate e pão seco.

Adaptador para espremedor de fruta (MUZ45FV1)

Para o picador de carne MUZ4FW3. Para espremer frutos de baga, excepto para fazer mousse de framboesas, tomate e frutos da roseira brava. Serão tirados os pés às groselhas e, simultaneamente, descaroçadas.

Suporte para acessórios (MUZ4ZT1)

Para guardar os acessórios, como varas para massas pesadas, varas para massas leves, discos de cortar, ralar e raspar.

Moinho de cereais com mecanismo de moer cónico em aço (MUZ4GM3)

Para todos os tipos de cereais excepto milho e para oleaginosas, cogumelos secos e ervas aromáticas.

Preparador de gelados (MUZ4EB1)

Para preparação de até 550 g de gelado por fase de trabalho e recipiente.

pt

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2012/19/CE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Condições de garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.

Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας	95
Με μια ματιά	97
Χειρισμός	98
Καθαρισμός και φροντίδα	100
Αντιμετώπιση βλαβών	101
Παραδείγματα εφαρμογών	101
Εξαρτήματα/Ειδικά εξαρτήματα	102
Απόσυρση	103
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ	103

Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλ. "Παραδείγματα εφαρμογής")!

Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμειξη, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.

el

Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιο της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο.

Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο. Μη φέρετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες.

Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Βάλτε το φως στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή. Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

Μην αλλάξετε τη ρύθμιση του στρεφόμενου βραχίονα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης. Αλλάζετε τα εργαλεία/εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την απενεργοποίηση η κίνηση περιστρέφεται για κάμποσο χρόνο ακόμα.

Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, βγάζετε το φως από την πρίζα. Πριν την αντιμετώπιση βλαβών βγάζετε το φως από την πρίζα. Μετά την αποκατάσταση διακοπής ρεύματος η συσκευή αρχίζει να ξαναλειτουργεί.

Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!

Μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα μέρη.

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ.

Αλλάζετε το εργαλείο μόνον με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για κάμποσο χρόνο.

Η συσκευή επιτρέπεται για λόγους ασφαλείας να λειτουργήσει μόνον, όταν οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις είναι καλυμμένες με καπάκια προστασίας κίνησης (4, 7).

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!

Μη συναρμολογήσετε ποτέ το μίξερ επάνω στη βασική συσκευή.

Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη! Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Σημαντικό!

Χρησιμοποιείτε μόνο ένα εργαλείο ή αντίστοιχα εξάρτημα ταυτόχρονα.


Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες παραλλαγές, βλ. επίσης στον συνοπτικό πίνακα μοντέλων (Εικόνα II). Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα II

Βασική συσκευή

- 1 Πλήκτρο απασφάλισης
- 2 Στρεφόμενος βραχίονας (βλ. "Θέσεις εργασίας")
- 3 Περιστρεφόμενος διακόπτης
 - 0/off = στοπ
 -  / P = λειτουργία στάθμευσης
 Κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη, μέχρι να σταματήσει η κίνηση, το εργαλείο είναι στη θέση στρέψης. Αν δεν κινείται η κίνηση, τότε έχει ήδη επιτευχθεί η θέση στρέψης.

Βαθμίδες 1–4 = ταχύτητα λειτουργίας

Βαθμίδα 1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών – αργά

Βαθμίδα 4 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών – γρήγορα

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά.

4 Προστατευτικό καπάκι κίνησης

Για την αφαίρεση του καπακιού προστασίας κίνησης, το γυρίζετε μέχρι να απασφαλιστεί.

5 Κίνηση για

- κόφτης διάρκειας χωρίς μπολ *
- στύφτης εσπεριδοειδών *
- μύλο δημητριακών *

Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε το καπάκι προστασίας κίνησης.

el

6 Κίνηση για

- εργαλεία (εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος, εργαλείο ζυμώματος)
- εργαλείο ανάδευσης της παγωτομηχανής *
- κατεβασμένο ή ανεβασμένο για την κρεατομηχανή *

7 Προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ**8 Κίνηση για**

- μίξερ
- πολυμίξερ

Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετήστε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ.

9 Περιτύλιγμα καλωδίου (Εικόνα B)

MUM 44...: Τυλίγεται το καλώδιο.
MUM 46.../48...: Βάζετε το καλώδιο στον χώρο καλωδίου.

Μπολ με εξαρτήματα**10 Μπολ****11 Καπάκι****Εργαλεία****12 Εργαλείο ανάδευσης****13 Εργαλείο χτυπήματος****14 Εργαλείο ζυμώματος με τεμάχιο απώθησης ζύμης****Μίξερ****15 Βάση****16 Ένθετο μαχαιριού****17 Στεγανοποιητικός δακτύλιος****18 Ποτήρι μίξερ****19 Καπάκι****20 Χωνί**

* Αν ένα εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παραδοσης, μπορείτε να το προμηθευτείτε από το εμπόριο και την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Θέσεις εργασίας**⚠ Προσοχή!**

Λειτουργείτε τη συσκευή **μόνον**, όταν το εργαλείο/εξάρτημα σύμφωνα με τον πίνακα αυτόν έχει τοποθετηθεί στη σωστή κίνηση και στη σωστή θέση και όταν βρίσκεται στη θέση εργασίας.

Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να έχει κουμπώσει σε κάθε θέση εργασίας.

Ρύθμιση της θέσης εργασίας Εικόνα B

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και κουνήστε τον στρεφόμενο βραχίονα.
- Φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στην επιθυμητή θέση, μέχρι να κουμπώσει.

Θέση		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Τοποθέτηση/Αφαίρεση του εργαλείων χτυπήματος/ανάδευσης ή ζυμώματος
7		Συμπλήρωση μεγάλων ποσοτήτων επεξεργασίας

Χειρισμός**Κίνδυνος τραυματισμού!**

Βάλτε το φινι στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.

**Προσοχή!**

Λειτουργείτε τη συσκευή **μόνον** με το εργαλείο/εξάρτημα στη θέση εργασίας. **Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς φορτίο. Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε πηγές θερμότητας. Τα μέρη δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.**

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Ξετυλίγεται/Τραβάτε το καλώδιο από τον χώρο περιτύλιγματος (Εικόνα B).
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.

Εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος και εργαλείο ζυμώνματος **Εικόνα D** Εργαλείο ανάδευσης (a)

για το ανακάτεμα ζύμης (π. χ. ζύμη κέικ)

Εργαλείο χτυπήματος (b)

για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π. χ. ζύμη μπισκότου

Εργαλείο ζυμώνματος (c) με τεμάχιο απώθησης ζύμης (d)

για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας)



Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ.

Αλλάζετε το εργαλείο μόνον με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για κάποιο χρόνο.

Η συσκευή επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία μόνον, όταν είναι ασφαλισμένες οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με τα αντίστοιχα καπάκια προστασίας.

- Φέρτε τον περιστροφικό διακόπτη στο **P** και κρατήστε τον, μέχρι να ακινητοποιηθεί η κίνηση.

Υπόδειξη:

Αν δεν κινείται η κίνηση, τότε έχει ήδη επιτευχθεί η θέση στρέψης.

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
- Τοποθετείτε το μπολ. Η βάση του μπολ πρέπει να βρίσκεται μέσα στην εγκοπή της βασικής συσκευής.
- Ανάλογα με την εργασία τοποθετήστε στην κίνηση το εργαλείο ανάδευσης, χτυπήματος ή ζυμώνματος έτσι, ώστε να κουμπώσει. Στο εργαλείο ζυμώνματος στρέψετε το τεμάχιο απώθησης ζύμης, μέχρι να μπορεί να κουμπώσει το εργαλείο.
- Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Φέρτε τον περιστροφικό διακόπτη στο **P** και κρατήστε τον, μέχρι να ακινητοποιηθεί η κίνηση.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 7.
- Προσθέστε τα υλικά ή
- συμπληρώστε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Φέρτε τον περιστροφικό διακόπτη στο **P** και κρατήστε τον, μέχρι να ακινητοποιηθεί η κίνηση.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
- Αφαιρέστε το εργαλείο από την κίνηση.
- Αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Μίξερ

Εικόνα E



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!

Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη! Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.



Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

el

Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά.
Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά
(εκτός από παγάκια).
Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

Προσοχή!

Επεξεργασία υγρών στο γυάλινο μίξερ:
το πολύ στη βαθμίδα 3.

Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα
το πολύ καυτό υγρό ή υγρό που αφρίζει.

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 3.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.
- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (σημάδι στη βάση με σημάδι στη βασική συσκευή) και το στρέψετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα (Εικόνα **Ε-4/5**).
- Ρίχνετε τα υλικά.
Μέγιστη ποσότητα σε πλαστικό μίξερ, υγρά = 1 λίτρο, σε γυάλινο μίξερ, υγρά = 0,75 λίτρα σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,5 λίτρα, ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 50–100 γραμμάρια.
- Τοποθετείτε το καπάκι και το πιέζετε γερά. Κατά την εργασία κρατάτε πάντοτε το καπάκι με το ένα χέρι. Μην πιάνετε πάνω στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών!
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών **Εικόνα Ε-6**

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα**⚠ Προσοχή!**

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής**Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Μη βυθίζετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί.
- Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

Καθαρισμός του μίξερ**Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε το μίξερ.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Το ένθετο μαχαίριού δεν πλένεται στο πλυντήριο. Καθαρίζετε το ένθετο μαχαίριού μόνον κάτω από τρεχούμενο νερό.

Συμβουλή: Μετά την επεξεργασία υγρών συχνά δεν είναι απαραίτητο ν' αποσυναρμολογήσετε το μίξερ για τον καθαρισμό. Για τον σκοπό αυτό χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Θέτετε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ σε λειτουργία (σε συσκευές με στιγμιαία λειτουργία στη βαθμίδα M). Χύστε το νερό πλυσίματος και ξεπλύντε το μίξερ με καθαρό νερό.

el

Αποσυναρμολόγηση του μίξερ**Εικόνα E**

- Στρέψτε τη βάση του ποτηριού του μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε την.
- Στρέψτε το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Το ένθετο μαχαιριού λύνεται.
- Αφαιρέτε το ένθετο μαχαιριού και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.

Συναρμολόγηση του μίξερ**Εικόνα E****Κίνδυνος τραυματισμού!**

Μη συναρμολογήσετε ποτέ το μίξερ επάνω στη βασική συσκευή.

- Τοποθετείτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο ένθετο μαχαιριού.
- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού από κάτω μέσα στο ποτήρι του μίξερ.
- Βιδώνετε με τη βοήθεια της βάσης γερά το ένθετο μαχαιριού.
- Βιδώστε γερά τη βάση του ποτηριού του μίξερ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Αντιμετώπιση βλαβών

Σε περίπτωση βλάβης παρακαλείσθε να απευθύνεστε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Παραδείγματα εφαρμογών**Σαντιγί**

100 g–600 g

- Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα 4 (ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας) με το εργαλείο χτυπήματος.

**Μαρέγκα**

1 έως 8 ασπράδια αβγών

- Χτυπάτε τ' ασπράδια 4 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα 4 με το εργαλείο χτυπήματος.

**Ζύμη μπισκότου****Βασική συνταγή**

2 αβγά

2–3 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό
100 g ζάχαρη
1 φακ. βανίλια



70 g αλεύρι

70 g κορν φλάουρ ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ.

- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ), μέχρι να σχηματιστεί πηχτό αφρώδες μίγμα, επί 4–6 λεπτά στη βαθμίδα 4 με το εργαλείο χτυπήματος.
- Γυρίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 2 και αναμινύετε το κοσκινισμένο αλεύρι και κορν φλάουρ, προσθέτοντάς το σε ½ έως 1 λεπτό κουταλιά κουταλιά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη κέικ**Βασική συνταγή**

3–4 αβγά

200–250 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού

200–250 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)

500 g αλεύρι

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

1/8 l γάλα

- Ανακατέψτε όλα τα υλικά επί περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 1, κατόπιν ανακατέψτε τα επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το εργαλείο ανάδευσης.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5–2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας**Βασική συνταγή**

125 g βούτυρο

(σε θερμοκρασία δωματίου)

100–125 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια

250 g αλεύρι

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Δουλέψτε όλα τα υλικά περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 και μετά περ. 2–3 λεπτά με το εργαλείο ανάδευσης (βαθμίδα 3) ή το εργαλείο ζυμώματος (βαθμίδα 2).

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή



el

Ζύμη με μαγιά*Βασική συνταγή*

- 500 g αλεύρι
- 1 αβγό
- 80 g λίπος (σε θερμοκρασία δωματίου)
- 80 g ζάχαρη
- 200–250 ml χλιαρό γάλα
- 25 g φρέσκια μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σκόνη
- ξύσμα της φλούδας ½ λεμονιού
- 1 πρέζα αλάτι
- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–6 λεπτά στη βαθμίδα 2 με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορά τη βασική συνταγή

Μαγιονέζα

- 2 αβγά
- 2 κ.τ. μουστάρδα
- ¼ l λάδι
- 2 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού ή ξύδι
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πρέζα ζάχαρη
- Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.
- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα με το μίξερ στη βαθμίδα 2.
- Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 4, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και χτυπάτε το μίγμα μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Εξαρτήματα/Ειδικά εξαρτήματα

Τα περαιτέρω εξαρτήματα που εσωκλείονται στη συσκευασία (βλ. στην επισυναπτόμενη συνοπτική άποψη μοντέλων, **εικόνα II**) περιγράφονται στις ξεχωριστές οδηγίες χρήσης.

Τα εξαρτήματα/ειδικά εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή, διατίθενται και μεμονωμένα. Τα εξαρτήματα για την κουζίνομηχανή MUM 45.. είναι κατάλληλα επίσης και για τις μηχανές MUM 44../46../48..

Εικόνα II**Πλαστικό μπολ (MUZ4KR3)**

Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 1 kg αλεύρι συν υλικά.

**Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα (MUZ4ER2)**

Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 1 kg αλεύρι συν υλικά.

Πλαστικό επίθεμα μίξερ (MUZ4MX2)

Για την ανάμιξη ποτών, για την πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για το κόψιμο φρούτων και καρυδιών, για τον θρυμματισμό παγοκύβων.

Γυάλινο εξάρτημα μίξερ (MUZ4MX3)

Για την ανάμιξη ποτών, για την πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για το κόψιμο φρούτων και καρυδιών, για τον θρυμματισμό παγοκύβων.

Πολυμίξερ (MUZ4MM3)

Για το κόψιμο αρωματικών χόρτων, λαχανικών, μήλων και κρέατος, για το τρίψιμο καρότων, ραπανιού και τυριού, για το τρίψιμο ξηρών καρπών και παγωμένης σοκολάτας.

Κόφτης διαρκείας χωρίς μπολ (MUZ4DS3)

Για το κόψιμο αγγουριών, λάχανου, λαχανόγουλων, ραπανιών, για το χοντρό τρίψιμο καρότων, μήλων και σελινόριζας, κόκκινου λάχανου, τυριού και ξηρών καρπών καθώς και το ψιλό τρίψιμο σκληρού τυριού, σοκολάτας και ξηρών καρπών.

Δίσκος για πατάτες τηγανητές (MUZ45PS1)

Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ4DS3.

Για το κόψιμο ωμής πατάτας για πατάτες τηγανητές.

Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα (MUZ45AG1)

Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ4DS3.

Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.

Δίσκος χοντρού τριψίματος (MUZ45RS1)

Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ4DS3.

Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π. χ. για πατατοκεφτέδες ή μπαλάκια πατάτας.

Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοκεφτέδες (MUZ45KP1)

Για τον κόψιμο διαρκείας χωρίς μπολ MUZ4DS3.

Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για ρόστι και πατατοκεφτέδες, για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.

Στύψτης εσπεριδοειδών (MUZ4ZP1)

Για το στύψιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.

Κρεατομηχανή (MUZ4FW3)

Για το κόψιμο νωπού κρέατος για κιμά.

Σετ διάτρητων δίσκων (MUZ45LS1)

Για την κρεατομηχανή MUZ4FW3.

Ψιλό (3 mm) για πατέ και αλείμματα, χοντρό (6 mm) για λουκάνικα και λαρδί.

Προσάρτημα μπισκότων πρέσας (MUZ45SV1)

Για την κρεατομηχανή MUZ4FW3.

Με μεταλλικό χνάρι για 4 διαφορετικά σχήματα μπισκότων.

Προσάρτημα τριψίματος (MUZ45RV1)

Για την κρεατομηχανή MUZ4FW3.

Για το τρίψιμο φουντουκιών, καρυδιών, αμυγδάλων, σοκολάτας και ξερού ψωμιού.

Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων (MUZ45FV1)

Για την κρεατομηχανή MUZ4FW3.

Για την αποχύμωση μούρων εκτός από φραμπούζ και την πολτοποίηση ντομάτας και κράταιγου. Ταυτόχρονα απομακρύνονται αυτόματα οι μίσχοι και οι σπόροι π. χ. από φραγκοστάφυλα.

Φορέας εξαρτημάτων (MUZ4ZT1)

Για τη φύλαξη των εξαρτημάτων όπως εργαλείο ζυμώματος, εργαλείο χτυπήματος, εργαλείο ανάδευσης, δίσκος κοπής και δίσκοι τριψίματος.

Μύλος δημητριακών με κωνικό μηχανισμό άλεσης από ατσάλι (MUZ4GM3)

Για όλα τα είδη των δημητριακών (εκτός αραβοσίτου) και για σπόρους με μεγάλη περιεκτικότητα σε λάδι, αποξηραμένα μανιτάρια και αρωματικά χόρτα.

Παγωτομηχανή (MUZ4EB1)

Για την παρασκευή μέχρι και 550 g παγωτού ανά βήμα εργασίας και δοχείο.

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..

el

3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
 - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
 - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ..
 - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
 - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

Αθήνα: 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700

Θεσ/νίκη: 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού Θεσ/νίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενοστρώλε – τηλ.: 2610-330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

EEE yönetmeliğine uygundur

tr

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için	105
Genel bakış	107
Cihazın kullanılması	108
Cihazın temizlenmesi ve bakımı	110
Arıza durumunda yardım	111
Kullanım örnekleri	111
Aksesuarlar/Özel aksesuarlar	112
Giderilmesi	113
Garanti koşulları	113

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır.

Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız.

İzin verilen azami miktarları (bakınız "Kullanım örnekleri")

aşmayınız! Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması ve çırpılması için uygundur. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

tr

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Cihazı kesinlikle denetimsiz çalıştırmayınız. Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız.
Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece balantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.
İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar de iştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır.
Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.
Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.
Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi

Elektrik çarpma tehlikesi!

Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız. Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve musluktan akan su altına tutmayınız.

Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız. Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız. Tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.

Aleti/Aksesuarı sadece tahrik (motor) duruyorken değiştiriniz – Tahrik (motor), cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder.

Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.

Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız. Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

Elektrik kesilmesi halinde, tekrar elektrik geldiğinde cihaz çalışmaya devam eder.

Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız.

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız.

Cihaza takılan alet ve aksesuarları sadece cihazın tahrik sistemi dururken değiştiriniz. Cihaz kapatıldıktan sonra tahrik sistemi, yani motor belli bir süre hareket etmeye devam eder.

Cihaz güvenlik açısından sadece kullanılmayan tahrik sistemleri ilgili koruyucu kapaklar (4, 7) ile kapatılmış olarak çalıştırılmalıdır.

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız!

Mikserin parçalarını kesinlikle ana cihaza takılı şekilde birbirine monte etmeyiniz.

Mikseri cihazdan çıkaracağınız/çihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz! Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız. Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Önemli!

Aynı anda sadece bir alet ya da aksesuar kullanınız.

Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ekteki model listesine de bakınız, **Resim 11**). Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 11

Ana cihaz

- 1 Kilit sistemini açma tuşu**
- 2 Çevrilen kol**
(bakınız "İşletme pozisyonları")
- 3 Döner şalter**
0/off = Stop
Ⓟ / P = Park ayarı
Tahrik sistemi (motor) duruncaya kadar, döner şalteri sabit tutunuz; Kullanılan alet (takım) çevrilme pozisyonundadır. Tahrik sistemi hareket etmeyince, çevrilme pozisyonuna ulaşılmıştır.
Kademe 1-4 = Çalışma hızı
Kademe 1 = En düşük devir sayısı
- yavaş

Kademe 4 = En yüksek devir sayısı
- hızlı

Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.

4 Tahrik sistemi koruyucu kapağı

Tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkarmak için, kapağı kilit düzeni açılincaya kadar çeviriniz.

5 Aletler

- Doğrayıcı *
- Narenciye sıkma ünitesi *
- Tahıl öğütücüsü *

Kullanılmadığı zaman, tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

6 Aletler

- (Karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası)
- Buz kırıcının karıştırma aleti *
- Et kıyma makinesi için aşağı veya yukarı katlanmış *

tr

7 Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı**8 Aletler**

– Mikser

– Multi mikser

Kullanılmadığı zaman, mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

9 Kablo muhafaza bölümü (Resim E)

MUM 44..: Kablonun sarılması.

MUM 46../48..: Elektrik kablosunu kablo gözü içine yerleştiriniz

Kap ve aksesuarlar**10 Karıştırma kabı****11 Kapak****Aletler****12 Karıştırma teli****13 Çırpma teli****14 Yoğurma kancası ve hamur tutmama (sıyırma) düzeni****Mikser****15 Taban****16 Bıçak ünitesi****17 Halka conta****18 Mikser kabı****19 Kapak****20 Huni**

* Eğer bir aksesuar ünitesi teslimat kapsamına dahil değilse, ilgili satıcılar ve yetkili servis üzerinden satın alınabilir.

İşletme pozisyonları**⚠ Dikkat!**

Cihazı sadece ilgili aksesuar/alet aşağıdaki tabloya göre doğru tahrik sistemine ve doğru pozisyona takılmış ve çalışma pozisyonunda ise çalıştırınız. Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

İşletme pozisyonunun ayarlanması**Resim E**

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu hareket ettiriniz.
- Çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar istediğiniz pozisyona hareket ettiriniz.

Pozisyon		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Çırpma, karıştırma ve yoğurma uçlarının takılması/çıkartılması
7		Çok miktarda işlenecek malzeme ilave edilmesi

Cihazın kullanılması**Yaralanma tehlikesi!**

Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız.

**Dikkat!**

Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumda ve çalışma pozisyonunda çalıştırınız. Cihazı içi boş çalıştırmayınız. Cihazı ve aksesuarlarını herhangi bir ısı kaynağına maruz bırakmayınız. Parçalar mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

- Cihaz ve aksesuarları ilk kez kullanılmadan önce iyice temizlenmelidir, "Cihazın temizlenmesi ve bakımı" bölümüne bakınız.

Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kablosunu açınız/çekerek açınız (**Resim E**).
- Elektrik fişini prize takınız.

Karıştırma teli, çırpma teli ve yoğurma kancası Resim D

Çırpma/karıştırma teli (a)

Hamur (örn. basit hamur) karıştırmak için kullanılır

Çırpma teli (b)

Krema, kremşanti ve hafif hamur (örn. bisküvi hamuru) hazırlamak için kullanılır

Yoğurma kancası (c) ve hamur tutmama (sıyırma) düzeni (d)

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır



Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Cihaza takılan alet ve aksesuarları sadece cihazın tahrik sistemi dururken değiştiriniz. Cihaz kapatıldıktan sonra tahrik sistemi, yani motor belli bir süre hareket etmeye devam eder.

Cihazı sadece, kullanılmayan tahrik sistemlerine ilgili koruyucu kapaklar takılıp kilitlendikten sonra kullanılmalıdır.

- Döner şalteri **P** konumuna ayarlayınız ve tahrik duruncaya kadar bu konumda tutunuz.

Bilgi:

Tahrik sistemi hareket etmeyince, çevrilme pozisyonuna ulaşılmıştır.

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Kabı yerleştiriniz. Kabın tabanı, ana cihazda öngörölmüş olan yuvaya girmelidir.
- Yapılacak işe göre, karıştırma telini, çırpma telini veya yoğurma kancasını, yerine oturuncaya kadar, tahrik sisteminin içine sokunuz. Yoğurma kancasında, yoğurma kancası yerine oturuncaya kadar hamur tutmama (sıyırma) düzenini dönderiniz.
- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 1 pozisyonuna alınız.
- Kapağı yerine takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeğe ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Döner şalteri **P** konumuna ayarlayınız ve tahrik duruncaya kadar bu konumda tutunuz.
- Kapağı çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 7 pozisyonuna alınız.
- Malzemeleri ilave ediniz veya
 - malzemeleri kapaktaki malzeme ilave etme veya doldurma deliği üzerinden doldurunuz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Döner şalteri **P** konumuna ayarlayınız ve tahrik duruncaya kadar bu konumda tutunuz.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Aleti tahrik sisteminden çıkarınız.
- Karıştırma kabını çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Mikser

Resim E



Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız!

Mikseri cihazdan çıkaracağınız/çihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!

Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.



Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

tr

Dikkat!

Cam mikser (yetkili satıcılardan alınabilir) içinde sıvı işlenmesi: Azami 3 kademesinde. Azami 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 3 pozisyonuna alınız.
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Karıştırma kabını yerine takınız (tabanındaki işaret ile ana cihazdaki işaret birbirine denk gelmelidir) ve sonuna kadar saatin çalışma istikametinin tersine doğru çeviriniz (**Resim E-4/5**).
- Malzemeleri mikserle doldurunuz. Plastik mikser için azami miktar, sıvı malzeme = 1 litre. Cam mikser için azami miktar, sıvı malzeme = 0,75 litre. Köpüren veya sıcak sıvılar için azami miktar = 0,5 litre. İşlenebilecek en uygun miktar, katı malzeme = 50–100 gram.
- Kapağı yerine takıp, iyice bastırınız. Kapağı çalışma esnasında daima bir el ile sabit tutunuz. Bu esnada elinizi ilave etme deliğine sokmayınız!
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi Resim E-6

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağız üzerinden ilave ediniz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı**! Dikkat!**

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız. Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Ana cihazın temizlenmesi**Cereyan çarpma tehlikesi!**

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz.
- Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.

Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Mikserin temizlenmesi**Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Mikser, temizleme işlemi için tamamen parçalarına ayrılabilir.

Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Bıçak takımı bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir. Bıçak takımını sadece musluktan akan su altında temizleyiniz.

Yararlı bilgi: Mikserde sıvı malzeme işlenmesinden sonra, çok kez mikseri tamamen sökmeden temizlemek yeterlidir. Bunun için, ana cihaza takılı olan mikserle biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (moment ayarı olan cihazlarda M pozisyonu). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

tr

Mikserin parçalarına ayrılması**Resim E**

- Mikser kabının tabanını saatin çalışma istikametinin yönüne doğru çevirip, kabı çıkarınız.
- Mikser parçasını kanatlarından saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Mikser parçası çözülür.
- Mikser parçasını ve contayı çıkarınız.

Mikserin parçalarının monte edilmesi**Resim G****Yaralanma tehlikesi!**

Mikserin parçalarını kesinlikle ana cihaza takılı şekilde birbirine monte etmeyiniz.

- Contayı bıçak parçasına takınız.
- Bıçak parçasını alt taraftan mikser bardağı içine yerleştiriniz.
- Tabanın yardımı ile, bıçak takımını sıkıca vidalayınız.
- Mikser kabının tabanını saatin çalışma yönünün tersine doğru çevirip sıkınız.

Arıza durumunda yardım

Arıza durumunda lütfen yetkili servisimize başvurunuz.

Kullanım örnekleri**Kremşanti**

100 g–600 g

- Kremayı 1½–4 dakika süreyle 4 kademesinde (kremanın miktarına ve özelliklerine göre) çırpma teli ile işleyiniz.

**Yumurta akı**

1–8 yumurtanın akı

- Yumurta akını 4–6 dakika süreyle 4 kademesinde çırpma teli ile işleyiniz.

**Bisküvi hamuru***Temel tarif*

2 yumurta

2–3 çorba kaşığı sıcak su

100 g şeker

1 paket vanilya şekeri

70 g un

70 g nişasta gerekirse kabartma tozu

- Malzemeleri (un ve nişasta hariç) yaklaşık 4–6 dakika 4 kademesinde çırpma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.



- Döner alteri 2 kademesine ayarlayınız ve elekten geçirilmiş olan unu ve nişastayı, bu köpük kıvamındaki malzemeye yaklaşık ½–1 dakika içerisinde kık kık ilave ederek karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli**Mayasız hamur***Temel tarif*

3–4 yumurta

200–250 g eker

1 tutam tuz

1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu

200–250 g tereyağı (oda sıcaklığında)

500 g un

1 paket kabartma tozu

1/8 l süt

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 3 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 1,5–2 misli**Poğaç hamuru***Temel tarif*

125 g tereyağı

(oda sıcaklığında)

100–125 g eker

1 yumurta

1 tutam tuz

Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri

250 g un

Gerekirse kabartma tozu

- Tüm malzemeleri yaklaşık 1 dakika 1 kademesinde, sonra yaklaşık 2–3 dakika karıştırma teli ile (kademe 3) veya yoğurma kancası ile (kademe 2) işleyiniz.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli**Mayalı hamur***Temel tarif*

500 g un

1 yumurta

80 g katı yağ (oda sıcaklığında)

80 g şeker

200–250 ml ılık süt

25 g taze maya veya 1 paket kuru (toz)

maya ½ limonun kabuğu

1 tutam tuz

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–6 dakika 2 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 1,5 misli

tr

Mayonez

2 yumurta
2 kahve kaşığı hardal
¼ l likit yağ
2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
1 tutam tuz
1 tutam şeker

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe 2'de bir kaç saniye mikserde karıştırınız.
- Mikseri kademe 4'e ayarlayınız, yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvama gelinceye kadar karıştırınız.

Aksesuarlar/Özel aksesuarlar

Ambalaja ilave edilmiş olan diğer aksesuarlar (ekteki model listesine bakınız, Resim 11), kendilerine ait kullanma kılavuzlarında tarif edilmiştir.

Ekteki aksesuarlar/özel aksesuarlar tek tek de satın alınabilir. MUM 45.. modeli için olan aksesuarlar, MUM 44../46../48.. modelleri için de kullanılabilir.

Resim 11**Plastik karıştırma kabı (MUZ4KR3)**

Kabın içinde azami 1 kg un artı ek malzeme işlenebilir.

Paslanmaz çelik karıştırma kabı (MUZ4ER2)

Kabın içinde azami 1 kg un artı ek malzeme işlenebilir.

Plastikten mikser üst parçası (MUZ4MX2)

İçecek karıştırmak, meyve ve sebze pürelemek, mayonez hazırlamak, meyve ve fındık doğramak, küp buz parçalamak için kullanılır.

Mikser üst parçası Cam (MUZ4MX3)

İçecek karıştırmak, meyve ve sebze pürelemek, mayonez hazırlamak, meyve ve fındık doğramak, küp buz parçalamak için kullanılır.

Çok fonksiyonlu mikser (MUZ4MM3)

Otsu baharatlar, sebze, elma ve et doğramak için, havuç, turp ve peynir raspalamak için, fındık ve soğutulmuş çikolata rendelemek için kullanılır.

**Doğrayıcı (MUZ4DS3)**

Salatalık, lahana, alabaş, turp kesmek için; havuç, elma, kereviz, kırmızı lahana, peynir ve fındık raspalamak için; sert peynir, çikolata ve fındık rendelemek için kullanılır.

Kızartmalık patates kesme diski (MUZ45PS1)

Doğrayıcı MUZ4DS3 için kullanılır. Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.

Asya türü sebze diski (MUZ45AG1)

Doğrayıcı MUZ4DS3 için kullanılır. Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.

Rendeleme diski, kaba (MUZ45RS1)

Doğrayıcı MUZ4DS3 için kullanılır. Örn. patatesten yapılan tava keki veya gözlemesi ya da patates hamurundan köfte yapmak için çiğ patates rendelemekte kullanılır.

Patates hamuru diski (MUZ45KP1)

Doğrayıcı MUZ4DS3 için kullanılır. Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelenmesi için ve ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

Narenciye sıkma ünitesi (MUZ4ZP1)

Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkma için kullanılır.

Et kıyma makinesi (MUZ4FW3)

Çiğ kıyma ile yapılan yemek (tatar) veya kıyma kızartması için taze et kıymak için kullanılır.

Delikli disk seti (MUZ45LS1)

Kıyma makinesi MUZ4FW3 için kullanılır. Pate, etli börek ve ezmeler için ince (3 mm), kızartmalık sucuk ve jambon için kaba (6 mm).

Sıkma hamur ön takımı (MUZ45SV1)

Kıyma makinesi MUZ4FW3 için kullanılır. 4 farklı kurabiye şekli için metal şablonlu.

Rendeleme takımı (MUZ45RV1)

Kıyma makinesi MUZ4FW3 için kullanılır. Fındık, badem, çikolata ve kurutulmuş ekme veya küçük kahvaltılık ekmek için kullanılır.

Meyve sıkıcı ön takımı (MUZ45FV1)

Kıyma makinesi MUZ4FW3 için kullanılır. Böğürtlen gibi üzümsü meyveler (ahududu hariç), domates ve kuşburnu sıkıp pürelemek için kullanılır. Aynı anda örn. Frenk üzümü otomatik olarak sapçıklardan ve çekirdekten arındırılır.

Aksesuar mesnedi (MUZ4ZT1)

Yoğurma kancası, çırpma teli, karıştırma teli, kesme, raspalama ve rendeleme diski gibi aksesuar parçalarının muhafaza edilmesi için.

Çelikten konik öğütme düzenekli tahıl öğütücü (MUZ4GM3)

Bütün tahıl çeşitleri için mısır hariç kullanılabilir; ayrıca yağ ihtiva eden tohumlar, kurutulmuş mantarlar ve şifalı otlar için de kullanılabilir.

Buz hazırlayıcı (dondurma yapma ünitesi) (MUZ4EB1)

İşlem ve kap başına azami 550 g buz hazırlamak için.

Giderme bilgileri

Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2012/19/AT numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir.

Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti koşulları

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (iki) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisini kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanuncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicije teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların malın yararlanamaması sürekliliği kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığını belirlemesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinesi	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85999	29.06.2010
Bosch	Tost Makinesi	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinesi	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinesi	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tartisi	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Sarı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Ütü	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Masaj Aletleri	58537	05.08.2010



Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschevaletleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALİN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe



pl

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa	116
Opis urządzenia	118
Obsługa	119
Czyszczenie i pielęgnacja	121
Usuwanie drobnych usterek	122
Przykłady zastosowania	122
Wyposażenie/wyposażenie dodatkowe	123
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia	124
Warunki gwarancji	124

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Nie przerabiać większej ilości produktów niż podana ilość dopuszczalna, patrz rozdział „Przykłady zastosowania“.

Niniejsze urządzenie nadaje się do ucierania, zagniatania oraz ubijania produktów spożywczych. Przy zastosowaniu wyposażenia dodatkowego dopuszczonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania.

Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Przy zastosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

▲ Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym przeszkoleniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.

Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.

Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach.

Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach.

Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

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

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

Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone. Zaczekać aż napęd całkowicie się zatrzyma. Narzędzia/wyposażenie można zmieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest całkowicie nieruchomy – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.

Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, jeżeli urządzenie nie jest używane. Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. W przypadku przerwania dopływu prądu, urządzenie zacznie pracować natychmiast po wznowieniu dopływu prądu.

pl

Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!

Nigdy nie dotykać wirujących elementów urządzenia.

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski.

Wyposażenie i narzędzia zmieniać tylko po wyłączeniu urządzenia i po zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótką chwilę.

Ze względów bezpieczeństwa można włączać urządzenie tylko wtedy, gdy nieużywane napędy zasłonięte są pokrywami ochronnymi (4, 7).

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera!

Miksera nie wolno składać na korpusie urządzenia.

Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy!

Mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany i z założoną pokrywą.

Noży miksera nie należy chwycić gołymi rękoma.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Ważne!

Używać tylko jedno narzędzie lub wyposażenie.

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele. Na stronach z rysunkami zamieszczony jest przegląd różnych modeli (**Rysunek 1**).

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 1

Korpus urządzenia**1 Przycisk zwalniający blokadę****2 Ramię urządzenia**

(patrz „Pozycje robocze“)

3 Przełącznik obrotowy

0/off = stop

☺ / P = pozycja parkowania

– przytrzymać przełącznik obrotowy, aż napęd się zatrzyma; narzędzie znajduje się w pozycji wychylonej. Jeżeli napęd się zatrzymał, urządzenie osiągnęło pozycję wychylną.

Zakresy 1–4 = prędkości robocze

Zakres 1 = najniższa liczba obrotów

– powoli

Zakres 4 = najwyższa liczba obrotów

– szybko

W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznowia pracę.

4 Pokrywa osłaniająca napęd

W celu zdjęcia pokrywy ochronnej napędu przekręcić ją, aż do usunięcia blokady.

5 Napęd dla

– Rozdrabniacza *

– Wyciskarki do owoców cytrusowych *

– Młyneka do mielenia ziarna *

Jeżeli napęd nie jest używany, należy nałożyć pokrywę osłaniającą.

6 Napęd dla

– Narzędzi (końcówka do mieszania, do ubijania i hak do zagniatania ciasta)

– Mieszadła maszynki do lodów *

– opuszczony na dół, albo podniesiony do góry na maszynkę do mielenia mięsa *

7 Pokrywa osłaniająca napęd miksera**8 Napęd dla**

– Miksera

– Multimiksera

Jeżeli mikser nie jest używany, należy nałożyć pokrywę ochronną napędu miksera.

pl

- 9 Schowek dla elektrycznego przewodu zasilającego (Rysunek B)**
 MUM 44...: Przewód elektryczny nawinąć na uchwycie
 MUM 46.../48...: Przewód elektryczny zwinąć w schowku

Miska z wyposażeniem**10 Miska do mieszania****11 Pokrywa****Końcówki****12 Końcówka do mieszania****13 Końcówka do ubijania****14 Hak do zagniatania z odgraczem ciasta****Mikser****15 Podstawa****16 Wkład z nożami****17 Pierścień uszczelniający****18 Pojemnik miksera****19 Pokrywa****20 Lejek**

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

Pozycje robocze**! Uwaga!**

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

Nastawianie pozycji roboczej Rysunek C

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i przekręcić ramię urządzenia.
- Odchylić ramię urządzenia aż do zatrasku do żądanej pozycji.

Pozycja		
1		
2		
3		
4		

Pozycja		
5		
6		Wkładanie/wyjmowanie końcówek do ubijania, mieszania i haka do zagniatania
7		Dodawanie większej ilości produktów

Obsługa**Niebezpieczeństwo zranienia!**

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

**Uwaga!**

Urządzenie włączać tylko z wyposażeniem/narzędziami w odpowiedniej pozycji roboczej. Nie włączać pustego urządzenia (na biegu jałowym).

Urządzenia i części wyposażenia nie poddawać działaniu ciepła. Nie wkładać części urządzenia do kuchenki mikrofalowej.

- Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Przygotowanie

- Korpus urządzenia postawić na gładkiej i czystej powierzchni.
- Elektryczny przewód zasilający odwinąć/wyciągnąć (Rysunek B).
- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.

Końcówka do mieszania, końcówka do ubijania i hak do zagniatania ciasta Rysunek D**Końcówka do mieszania (a)**

do mieszania ciasta, np. ciasta ucieranego.

Końcówka do ubijania (b)

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

pl

Hak do zagniatania (c) z odgarniaczem ciasta (d)

do zagniatania ciężkich ciast i do mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynki, wiórki czekoladowe).

**Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami!**

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski.

Wyposażenie i narzędzia zmieniać tylko po wyłączeniu urządzenia i po zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótką chwilę.

Urządzenie można włączać tylko wtedy, gdy nieużywane napędy zabezpieczone są odpowiednimi pokrywami osłaniającymi.

- Pokrętko wyłącznika ustawić na **P** i przytrzymać, aż do całkowitego zatrzymania się napędu.

Wskazówka:

Jeżeli napęd się zatrzymał, urządzenie osiągnęło pozycję wychylną.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Nałożyć miskę. Podstawa miski musi się znajdować w szczelinie urządzenia podstawowego.
- Zależnie od zadania, włożyć na napęd (aż do zatrasku) końcówkę do mieszania, końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania ciasta. Przy zakładaniu haka do zagniatania przekręcić odgarniacz ciasta, aby hak mógł zatrzasnąć.
- Włożyć do miski składniki przeznaczone do przerobienia.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 1.
- Nałożyć pokrywę.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.

Dodawanie składników

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym.
- Pokrętko wyłącznika ustawić na **P** i przytrzymać, aż do całkowitego zatrzymania się napędu.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 7.
- Dodać składniki albo
- dodawać składniki przez otwór wysypowy w pokrywie.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym.
- Pokrętko wyłącznika ustawić na **P** i przytrzymać, aż do całkowitego zatrzymania się napędu.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 6.
- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Mikser**Rysunek 4****Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/ obracającym się napędem!**

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy!

Mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany i z założoną pokrywą.

**Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

Uwaga!

Mikser może ulec uszkodzeniu.

Nie wolno obrabiać żadnych zamrożonych produktów (z wyjątkiem kostek lodu).

Nie włączać pustego miksera.

Uwaga!

Przygotowanie płynów w szklanym mikserze: maksymalnie zakres 3. Można miksować maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniających płynów.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 3.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć pojemnik miksera (oznaczenie na podstawie miksera na oznaczenie na korpusie urządzenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (**Rysunek 4-4/5**).

- Włożyć składniki.
Maksymalna ilość dla miksera z tworzywa sztucznego: składniki płynne = 1 litr, dla miksera ze szkła: składniki płynne = 0,75 litra, maksymalnie 0,5 litra pniących lub gorących płynów;
optymalna ilość miksowanych składników stałych = 50–100 gramów.
- Nałożyć pokrywę i mocno przycisnąć.
Podczas pracy zawsze przytrzymywać pokrywę jedną ręką. Nie wkładać palców do otworu wysypowego!
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.

Dodawanie składników

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym.
- Zdjąć pokrywę i dodawać składniki, albo
- wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór wysypowy albo
- dodawać płynne składniki poprzez lejek.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić mikser w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie i pielęgnacja

Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie korpusu urządzenia

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć pod bieżącą wodą.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć wilgotną ścierką.
- W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Wyrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Zwracać uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Czyszczenie miksera

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noży miksera nie należy chwycić gołymi rękoma. Mikser można zdemontować przed myciem.

Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Nóż miksera nie nadaje się do mycia w zmywarce. Nóż miksera umyć tylko pod bieżącą wodą.

Wskazówka: Po przygotowaniu płynów często nie trzeba demontować miksera aby go umyć. Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć na kilka sekund (urządzenie z włącznikiem chwilowym na zakres M). Następnie wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Demontaż miksera

Rysunek 7

- Podstawę pojemnika miksera przykręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Chwycić wkład z nożami za skrzydełka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Odkręcić wkład z nożami.
- Wyjąć wkład z nożami i zdjąć uszczelkę.

Montaż miksera

Rysunek 8

Niebezpieczeństwo zranienia!

Miksera nie wolno składać na korpusie urządzenia.

- Założyć uszczelkę na wkład z nożami.
- Wkład z nożami włożyć od spodu do pojemnika miksera.
- Zamocować noże przykręcając podstawę dzbanka.
- Podstawę pojemnika miksera przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

pl

Usuwanie drobnych usterek

W przypadku wystąpienia usterek proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Przykłady zastosowania**Biła śmietana**

100 g–600 g

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

**Piana z białek**

1 do 8 białek z jaj

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

**Ciasto biszkoptowe**

Przepis podstawowy

2 jajka

2–3 łyżki gorącej wody

100 g cukru

1 paczka cukru waniliowego

70 g mąki

70 g mąki ziemniaczanej ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 4–6 minut końcówką do ubijania na zakresie 4, aż do mocnego spienienia.
- Przełącznik obrotowy nastawić na zakres 2 i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wyspowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.



Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane

Przepis podstawowy

3–4 jajka

200–250 g cukru

1 szczypta soli

1 paczka cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny

200–250 g masła (o temperaturze pokojowej)

500 g mąki

1 paczka proszku do pieczenia

1/8 l mleka

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 3.



Maksymalna ilość: 1,5–2 x przepis podstawowy

Ciasto kruche

Przepis podstawowy

125 g masła

(o temperaturze pokojowej)

100–125 g cukru

1 jajko

1 szczypta soli

trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego

250 g mąki

ewentualnie proszek do pieczenia

- Wszystkie składniki mieszać ok. ½ minuty na zakresie 1, a następnie ok. 2–3 minuty końcówką do mieszania (zakres 3) lub hakiem do zagniatania (zakres 2).



Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto drożdżowe

Przepis podstawowy

500 g mąki

1 jajko

80 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)

80 g cukru

200–250 ml letniego mleka

25 g świeżych drożdży lub 1 paczka suszonych drożdży

otarta skórka z ½ cytryny

1 szczypta soli

- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–6 minut na zakresie 2.



Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Majonez

2 jajka

2 łyżeczki musztardy

¼ l oliwy

2 łyżki soku cytrynowego lub octu

1 szczypta soli

1 szczypta cukru

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund w mikserze na zakresie 2.
- Następnie przełączyć mikser na zakres 4, dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo mieszać, aż powstanie emulsja majonezu.



Wyposażenie/wyposażenie dodatkowe

Pozostałe elementy wyposażenia należące do zakresu dostawy (patrz załączony przegląd modeli, rysunek ■) opisane są w oddzielnych instrukcjach obsługi.

Wyposażenie i wyposażenie dodatkowe należące do zakresu dostawy można również nabyć pojedynczo. Wyposażenie do robota kuchennego typu MUM 45.. nadaje się również do robota kuchennego typu MUM 44../46../48..

Rysunek ■

Miska z tworzywa sztucznego (MUZ4KR3)

W misce można mieszać do 1 kg mąki plus składniki dodatkowe.

Miska do mieszania ze stali szlachetnej (MUZ4ER2)

W misce można mieszać do 1 kg mąki plus składniki dodatkowe.

Kubek miksujący z tworzywa sztucznego (MUZ4MX2)

Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców i orzechów, do kruszenia lodu.

Mikser z dzbankiem ze szkła (MUZ4MX3)

Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców i orzechów, do kruszenia lodu.

Multimikser (MUZ4MM3)

Do siekania ziół, warzyw, jabłek i mięsa, do tarcia na wiórki marchewki, rzepy, rzodkiewek i sera, do tarcia orzechów i schłodzonej czekolady.

Rozdrabniacz (MUZ4DS3)

Do cięcia na plasterki ogórków, kapusty, kalarepy, rzodkiewek; do tarcia na wiórki; marchewki, jabłek, selera, czerwonej kapusty, sera i orzechów do tarcia na drobno twardego sera, czekolady i orzechów.

Tarcza do frytek (MUZ45PS1)

Dla rozdrabniacza MUZ4DS3.
Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.

Tarcza do cięcia warzyw Azja (MUZ45AG1)

Dla rozdrabniacza MUZ4DS3.
Tnie owoce i warzywa na drobne paski dla potraw azjatyckich.

Tarcza do tarcia – grubo (MUZ45RS1)

Dla rozdrabniacza MUZ4DS3.
Do tarcia surowych ziemniaków np. na placki ziemniaczane lub kluski.

Tarcza do tarcia ziemniaków (MUZ45KP1)

Dla rozdrabniacza MUZ4DS3.
Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.

Wyciskarka do owoców cytrusowych (MUZ4ZP1)

Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejpfrutów.

Przystawka do mielenia mięsa (MUZ4FW3)

Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.

Zestaw sitek (MUZ45LS1)

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ4FW3.
Drobno (3 mm) dla paszetów i past, grubo (6 mm) dla kielbasy do pieczenia i słoniny.

Przystawka do wyciskania ciastek (MUZ45SV1)

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ4FW3.
Z metalowym szablonem dla 4 różnych rodzajów form do ciastek.

Młynek do orzechów (MUZ45RV1)

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ4FW3.
Do tarcia orzechów, migdałów, czekolady i suchych bułek.

Przystawka do wyciskania owoców (MUZ45FV1)

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ4FW3.
Do wyciskania soku z owoców jagodowych (poza malinami), pomidorów i owoców dzikiej róży na przecier/mus. Produkty spożywcze, jak np. porzeczki, zostają jednocześnie automatycznie wypestkowane oraz pozbawione łydgi.

pl

Podstawka do przechowywania (MUZ4ZT1)

Do przechowywania elementów wyposażenia, jak haki do zagniatania, końcówką do ubijania, końcówką do mieszania, tarcze do cięcia na plasterki, do tarcia na wiórki i do tarcia drobnego.

Młynek do mielenia ziarna zbóż z żarnem ze stali (MUZ4GM3)

Do różnych rodzajów zbóż z wyjątkiem kukurydzy; również do roślin oleistych, suszonych grzybów i ziół.

Przystawka do lodów (MUZ4EB1)

Do przygotowania do 550 g lodów na jeden proces i jeden pojemnik.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Warunki gwarancji

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymają Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

*Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.*

Зміст

Для Вашої безпеки	125
Короткий огляд	127
Управління	128
Очищення і догляд	130
Допомога при неполадках	130
Приклади для використання	130
Приладдя/Спеціальне приладдя	130
Рекомендації з утилізації	133
Гарантійні умови	133

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр.: використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Прилад можна використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не перевищувати допустимої максимальної кількості продуктів (див. «Приклади для використання»)!

Цей прилад придатний для перемішування, замішування і збивання продуктів. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин. За умови використання дозволеного виробником приладдя можливі також інші види застосування.

Прилад можна використовувати тільки з оригінальним приладдям. При використанні приладдя слід дотримуватися доданих інструкцій з використання.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передати цю інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

▲ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям забороняється користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

uk

Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недовікою досвіду та знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок по безпечному використанню приладу та після того, як вони усвідомили можливі небезпеки у зв'язку з неправильним використанням приладу. Дітям заборонено гратися з приладом. Не залишати прилад під час роботи без нагляду. Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати тільки у відповідності з даними на табличці з технічними характеристиками. Тільки для використання в закритих приміщеннях. Використовувати тільки, якщо у шнура живлення і у приладу немає ніяких пошкоджень. Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Залишаючи прилад без нагляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі. Не тягнути шнур живлення через гострі краї або гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення

Небезпека враження електричним током!

Вмикати штепсельну вилку до розетки тільки після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом. Ні в якому разі не занурювати основний блок приладу у рідину та не тримати під проточною водою. Не користуватися парочисувачем.

Не переставляти поворотний важіль, поки прилад ввімкнений.

Зачекатися повної зупинки приводу.

Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Насадки/приладдя можна міняти тільки після зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення. Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем. При невикористанні приладу вийняти штепсельну вилку з розетки. Вийняти штепсельну вилку з розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

Після перерви струму прилад продовжує роботу.

Небезпека поранення обертовими насадками!

Не торкатися обертових деталей. Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші.

Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу – після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися. Під час роботи приладу приводи, які не використовуються, слід обов'язково закрити захисними кришками (4, 7).

Небезпека поранення гострими ножами/обертотним приводом!

Ніколи не встромляти рук до встановленого блендеру!

Блендер ніколи не збирати на основному блоці. Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу! Блендер можна використовувати тільки у зібраному стані та зі встановленою кришкою. Не торкатися ножів блендера оголеними руками.

Небезпека ошпарювання!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати не більше 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Важливо!

Одночасно можна користуватися тільки однією насадкою або одним приладдям.

Дана інструкція з використання описує різні виконання приладу, див. також огляд моделей (малюнок II). Прилад не потребує технічного догляду.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок II

Основний блок

- 1 Кнопка розблокування**
- 2 Поворотний важіль**
(див. «Робочі положення»)
- 3 Поворотний перемикач**
«0/off» = стоп
Ⓢ / «P» = зупинка;
Тримати поворотний перемикач, поки привід не зупиниться; насадка в поворотному положенні. Поворотне положення вже досягнуте, якщо привід не рухається.
Ступені 1–4 = робоча швидкість
Ступінь «1» = найнижче число оборотів – повільно
Ступінь «4» = найвище число оборотів – швидко
Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввмкненим та продовжує працювати далі після перерви.

4 Захисна кришка приводу

Для зняття захисної кришки з приводу, повернути її так, щоб вона вийшла з фіксації.

5 Привід для

- багатфункціональної нарізки *
- преса для цитрусових *
- зерновий млинок *

При невикористанні закрити привід захисною кришкою.

6 Привід для

- насадок (віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для замішування)
- мішалки морозивниці *
- в опущеному або піднятому положенні для м'ясорубки *

7 Захисна кришка приводу блендера

8 Привід для

- блендера
- універсального блендера

При невикористанні закрити привід блендера захисною кришкою.

9 Відсік для зберігання кабелю (малюнок III)

MUM44...: Намотати кабель
MUM 46./48...: Розмістити кабель у відсіку для кабелю,

Чаша з приладдям

10 Змішувальна чаша

11 Кришка

uk

Насадки

- 12 Віничок-мішалка
- 13 Віничок-збивалка
- 14 Гачок для замішування з відхилювачем тіста

Блендер

- 15 Цокольна підставка
- 16 Ріжуча вставка
- 17 Ущільнювальне кільце
- 18 Келих блендера
- 19 Кришка
- 20 Воронка

* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна замовити у торгівлі та службі сервісу.

Робочі положення

Увага!

Прилад слід експлуатувати тільки, якщо приладдя/насадки встановлені до правильного приводу та у правильному положенні у відповідності з цією таблицею та знаходяться у робочому положенні. Поворотний важіль повинен бути зафіксованим в пазу в кожному робочому положенні.

Установка робочого положення

Малюнок 

- Натиснути кнопку розблокування та повернути поворотний важіль.
- Повернути поворотний важіль в бажане положення до фіксації.

Положення		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Установка/знімання віничка-збивалки, віничка-мішалки і гачка для замішування;
7		додавання великої кількості продуктів для переробки.

Управління



Небезпека поранення!


Вмикати штепсельну вилку до розетки тільки після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом.

Увага!

Прилад слід експлуатувати тільки з приладдям/насадками в робочому положенні. Не експлуатувати прилад порожнім. Тримати прилад та приладдя подалі від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

- Перед першим використанням прилад та приладдя слід ретельно почистити, див. «Очищення і догляд».

Підготовка

- Встановити основний блок на рівній та чистій поверхні.
- Розмотати/витягнути кабель (малюнок ).
- Вставити штепсельну вилку в розетку.

Віничок-мішалка, віничок-збивалка та гачок для замішування

Малюнок 

Віничок-мішалка (a)

для перемішування тіста, напр., здобного тіста.

Віничок-збивалка (b)

для збивання яєчних білків, вершків та легких видів тіста, напр., бісквітного тіста

Гачок для замішування (c) з відхилювачем тіста (d)

для замішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр.: родзинок, шоколадних пластивців)



Небезпека поранення обертовими насадками!

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші.

Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу – після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися.

Під час роботи приладу приводи, які не використовуються, слід обов'язково закрити захисними кришками.

- Встановити поворотний перемикач на «Р» і утримувати його в цьому положенні, поки привід не зупиниться.

Вказівка:

Поворотне положення вже досягнуте, якщо привід не рухається.

- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 6.
- Вставити чашу. Цоколь чаші повинен бути вставленим до виїмки основного блоку приладу.
- В залежності від мети переробки вставити у привід вінчик-мішалку, вінчик-збивалку чи гачок для замішування до фіксації. Повернути відхилювач тіста на гачку для замішування так, щоб гачок міг зафіксуватися.
- Завантажити продукти для переробки до чаші.
- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 1.
- Встановити кришку.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

Довантаження інгредієнтів

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Встановити поворотний перемикач на Р і утримувати його в цьому положенні до тих пір, поки привід не зупиниться.
- Зняти кришку.
- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 7.
- Завантажити інгредієнти

або

- додавати інгредієнти через отвір для завантажування в кришці.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Встановити поворотний перемикач на «Р» і утримувати його в цьому положенні, поки привід не зупиниться.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Зняти кришку.
- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 6.
- Вийняти насадку з приводу.
- Вийняти чашу.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Блендер**Малюнок 13****Небезпека поранення гострими ножами/обертвним приводом!**

Ніколи не встромляти рук до встановленого блендеру! Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу! Блендер можна використовувати тільки у зібраному стані та зі встановленою кришкою.

**Небезпека опарювання!**

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Блендер може бути пошкоджений. Не переробляти швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду). Не експлуатувати блендер порожнім.

Увага!

Переробка рідин в скляному блендері (можна придбати в спеціалізованому магазині): максимум на ступені 3. Заповнювати максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 3.
- Зняти захисну кришку приводу блендера.
- Встановити келих блендера (позначка на цоколі навпроти позначки на основному блоці) і повернути проти годинникової стрілки до упору (малюнок 13-4/5).
- Завантажити інгредієнти. Максимальна кількість для блендеру з пластмаси, рідина = 1 л, для блендеру із скла, рідина = 0,75 л; піниста або гаряча рідина максимум 0,5 л; оптимальна кількість для переробки, тверді продукти = 50–100 грам;
- Встановити кришку і затиснути. Утримувати рукою кришку завжди під час роботи. Не встромляти при цьому рук до завантажувального отвору!
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

uk

Довантаження інгредієнтів Малюнок E-6

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
 - Зняти кришку і заповнити інгредієнти
- або**
- вийняти воронку і заповнювати тверді інгредієнти поступово через завантажувальний отвір

або

- залити рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Повернути блендер за годинниковою стрілкою та зняти.

Порада: Блендер найкраще почистити відразу ж після використання.

Очищення і догляд**Увага!**

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Очищення основного блоку**Небезпека враження електричним током!**

Основний блок ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Протерти основний блок вологою ганчіркою.
- За потреби можна скористуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Очищення чаші з приладдям

Всі деталі можна мити в посудомийній машині. Не затискати пластмасові деталі в посудомийній машині, так як вони можуть деформуватися.

Очищення блендеру**Небезпека поранення гострими ножами!**

Не торкатися ножів блендера оголеними руками. Для чистки блендер можна розібрати.

Увага!

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення.

Ріжуча вставка непридатна для миття в посудомийній машині.

Ріжучу вставку мити тільки під проточною водою.

Порада: Після переробки рідин часто достатньо почистити блендер, не розбираючи його. Для цього налити трохи води з миючим засобом до встановленого блендера. Ввимкнути блендер на декілька секунд (в приладах з моментальним включенням на ступінь «М»). Вилити полоскальну воду та промити блендер чистою водою.

Розбирання блендеру**Малюнок E-7**

- Повернути цоколь келиха блендера за годинниковою стрілкою і зняти.
- Повернути ріжучу вставку проти годинникової стрілки, тримаючи її за крильця. Ріжуча вставка відділиться.
- Вийняти ріжучу вставку та зняти ущільнювальне кільце.

Складання блендеру**Малюнок E-8****Небезпека поранення!**

Ніколи не збирати блендер на основному блоці.

- Встановити ущільнювальне кільце на ріжучій вставці.
- Вставити ріжучу вставку знизу в келих блендеру.
- За допомогою цоколю закрутити міцно ріжучу вставку.
- Закрутити міцно цоколь келиха блендера проти годинникової стрілки.

Допомога при неполадках

У разі неполадок зверніться будь ласка за допомогою до Вашої служби сервісу.

Приклади для використання**Збиті вершки**

100 г–600 г



- Вершки переробляти вінчиком-збивалкою 1½–4 хвилини на ступені «4» (в залежності від кількості та властивостей вершків).

uk

Яєчний білок

від 1 до 8 білків

- Білки переробляти вінчиком-збивалкою 4–6 хвилин на ступені «4».

**Бісквітне тісто***Основний рецепт*

2 яйця

2–3 ст. л. гарячої води

100 г цукру

1 пакунок ванільного цукру

70 г борошна

70 г крохмалю, можна розпушувач тіста

- Інгрідієнти (крім борошна і крохмалю) прибл. 4–6 хвилин збивати в піну вінчиком-збивалкою на ступені «4».
- Поворотний перемикач встановити на ступінь «2» і додавати по ложці пересіяне борошно і крохмаль протягом прибл. ½–1 хвилини.



Максимальна кількість: 2 x основних рецепта

Здобне тісто*Основний рецепт*

3–4 яйця

200–250 г цукру

1 пучка солі

1 пакунок ванільного цукру або шкірка

½ лимону

200–250 г вершкового масла

(кімнатної температури)

500 г борошна

1 пакунок розпушувача тіста

⅛ л молока

- Усі інгрідієнти перемішувати вінчиком-мішалкою прибл. ½ хвилини на ступені «1», а потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «3».



Максимальна кількість: 1,5–2 x основних рецепта

Пісочне тісто*Основний рецепт*

125 г вершкового масла (кімнатної температури)

100–125 г цукру

1 яйце

1 пучка солі

трохи шкірки лимону або ванільного цукру

250 г борошна

можна розпушувач тіста



- Усі інгрідієнти перемишувати приблизно ½ хвилини на ступені «1», а потім приблизно 2–3 хвилини вінчиком-мішалкою (ступінь «3») або гачком для замішування (ступінь «2»).

Максимальна кількість: 2 x основних рецепта

Дріжджове тісто*Основний рецепт*

500 г борошна

1 яйце

80 г жиру (кімнатної температури)

80 г цукру

200–250 мл теплого молока

25 г свіжих дріжджів або 1 пакунок

сухих дріжджів, шкірка ½ лимону

1 пучка солі

- Всі інгрідієнти перемішувати прибл. ½ хвилини гачком для замішування на ступені «1», потім прибл. 3–6 хвилин на ступені «2».

Максимальна кількість: 1,5 x основних рецепта

Майонез

2 яйця

2 ч. л. гірчиці

¼ л олії

2 ст. л. лимонного соку або оцту

1 пучка солі

1 пучка цукру

Інгрідієнти повинні мати однакову температуру.

- Інгрідієнти (крім олії) декілька секунд переробляти в блендері на ступені «2».
- Блендер переключити на ступінь «4» і заливати повільно олію через воронку – збивати до тих пір, поки майонез не емульгує.

**Приладдя/Спеціальне приладдя**

Інше вкладене в упаковку приладдя (див. доданий огляд моделей, **малюнок II**) описується в окремих інструкціях з експлуатації.

Додане приладдя/спеціальне приладдя можна також докупити окремо.

Приладдя до комбайну MUM45.. можна використовувати також для комбайну MUM 44../46../48..

uk

Малюнок 5**Чаша з пластмаси (MUZ4KR3)**

В чаші можна переробляти борошно і інгредієнти вагою до 1 кг.

Чаша з нержавіючої сталі (MUZ4ER2)

В чаші можна переробляти борошно і інгредієнти вагою до 1 кг.

Насадка-блендер з пластмаси (MUZ4MX2)

Для приготування напоїв, пюре з фруктів і овочів, майонезу, для подрібнення фруктів і горіхів, для наколювання льоду.

Насадка-блендер із скла (MUZ4MX3)

Для приготування напоїв, пюре з фруктів і овочів, майонезу, для подрібнення фруктів і горіхів, для наколювання льоду.

Мультиблендер (MUZ4MM3)

Для подрібнення зелені, овочів, яблук і м'яса, для шаткування моркви, редьки і сиру, для натирання горіхів і охолодженого шоколаду.

Багатофункціональна нарізка (MUZ4DS3)

Для нарізання огірків, капусти, кольрабі, редису; для шаткування моркви, яблук і селери, червоної капусти, сиру і горіхів; для натирання твердого сиру, шоколаду і горіхів.

Диск для нарізання картоплі фрі (MUZ45PS1)

Для багатофункціональної нарізки MUZ4DS3.

Для нарізання сирі картоплі для картоплі фрі.

Диск для овочів для азіатських страв (MUZ45AG1)

Для багатофункціональної нарізки MUZ4DS3.

Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азіатської кухні.

Диск-тертка, крупно (MUZ45RS1)

Для багатофункціональної нарізки MUZ4DS3.

Для натирання сирі картоплі, напр., для дерунів чи кнудлів.

Диск для дерунів (MUZ45KP1)

Для багатофункціональної нарізки MUZ4DS3.

Для натирання сирі картоплі для дерунів і картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.

Прес для цитрусових (MUZ4ZP1)

Для вичавлювання соку з апельсинів, лимонів і грейпфрутів.

М'ясорубка (MUZ4FW3)

Для подрібнення свіжого м'яса для фаршу тартар або страв з рубленого м'яса.

Набір решіток (MUZ45LS1)

Для мясорубки MUZ4FW3.

3 малими отворами (3 мм) для паштетів та бутербродних мас, з великими отворами (6 мм) для жарених ковбас і сала.

Насадка для печива (MUZ45SV1)

Для мясорубки MUZ4FW3.

3 металевим шаблоном для 4 різних форм печива.

Насадка-тертка (MUZ45RV1)

Для мясорубки MUZ4FW3.

Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду і сухих булок.

Насадка-прес для фруктів (MUZ45FV1)

Для мясорубки MUZ4FW3.

Для приготування мусу з плодів, крім малини, помідорів і шипшини.

Автоматично видаляє водночас черешки і кісточки плодів, напр., смородини.

Підставка для приладдя (MUZ4ZT1)

Для зберігання приладдя, напр., гачка для замішування, віничка-збивалки, віничка-мішалки, диска для нарізання, шаткування і натирання.

Зерновий млинок з конічним подрібнювачем із сталі (MUZ4GM3)

Для всіх видів зерна, крім кукурудзи; також для насіння масляничних культур, сухих грибів і трав.

Морозивниця (MUZ4EB1)

Для приготування морозива масою до 550 г за один процес приготування в одній чаші.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/EU про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає діючий на території усіх країн, с порядок збору та утилізації старих приладів.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться, будь ласка, до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.

Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.

Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності з даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

ru

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.

Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	134
Комплектный обзор	136
Управление	138
Чистка и уход	140
Помощь при устранении неисправностей	140
Примеры использования	140
Серийные/специальные принадлежности	142
Утилизация	143
Гарантийные условия	143

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию, для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также пользование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»)!

Данный прибор предназначен для перемешивания, замеса и взбивания продуктов питания. Его нельзя использовать для переработки других предметов или веществ.

При использовании разрешенных производителем принадлежностей, возможны другие варианты применения.

Прибор использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему эту инструкцию по эксплуатации.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор не предназначен для использования детьми.

Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям нельзя играть с прибором. Не оставлять работающий прибор без присмотра.

Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Только для использования в закрытых помещениях. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.

Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой. Не натягивать сетевой шнур прибора через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба или лицо с аналогичной квалификацией.

Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования

Опасность поражения электрическим током!

Вставлять штепсельную вилку в розетку можно только после полного окончания подготовки к работе с прибором. Основной блок никогда не погружать в жидкость и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель. Пока прибор включен, поворотный кронштейн нельзя переводить в другое положение. Сначала следует дождаться полной остановки привода.

Насадки/принадлежности заменять только после полной остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения. Включать и выключать прибор можно только с помощью поворотного переключателя.

При неиспользовании прибора извлечь штепсельную вилку из розетки. Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки. После перерыва в снабжении электроэнергией прибор снова начинает работать.

ru

Опасность травмирования вращающимися насадками!

Не прикасаться к вращающимся деталям. Во время работы прибора никогда не опускать руку в смесительную чашу. Заменять насадки можно только после полной остановки привода – после выключения привод еще некоторое время движется по инерции.

Прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (4, 7).

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер! Никогда не проводить сборку блендера на основном блоке. Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода! Блендер можно использовать только в собранном виде и с накрытой крышкой.

Не трогать ножи блендера голыми руками.

Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильнопнящейся жидкости.

Важно!

Одновременно использовать только одну насадку или принадлежность.

Инструкция по эксплуатации описывает приборы различных исполнений, см. также обзор различных моделей приборов (**рисунок III**). Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Ступень «1» = самое низкое число оборотов – медленно
Ступень «4» = самое высокое число оборотов – быстро

При отключении электроэнергии прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками. **Рисунок IV**

Основной блок

- 1 Кнопка разблокировки
- 2 Поворотный кронштейн (см. «Рабочие положения»)
- 3 Поворотный переключатель
 - «0/off» = остановка
 - ☺ / «P» = положение ожидания;
 Удерживать поворотный переключатель, пока привод не остановится; инструмент находится в откинутаом положении. Если привод больше не вращается, то откинутаом положение уже достигнуто.
 - Ступени 1–4 = рабочие скорости

4 Защитная крышка для привода

Для снятия защитной крышки для привода, ее следует поворачивать до тех пор, пока она не расфиксируется.

- 5 Привод для**
 – универсальной резки *
 – соковыжималки для цитрусовых *
 – зерновой мельницы *

При неиспользовании установить защитную крышку на привод.

- 6 Привод для**
 – насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка)
 – мешалки мороженицы *
 – в опущенном или поднятом положении для мясорубки *

- 7 Защитная крышка для привода блендера**

- 8 Привод для**
 – блендера
 – универсального блендера
 При неиспользовании установить защитную крышку на привод блендера.

- 9 Отсек для сетевого шнура (рисунок 1)**
 MUM 44...: Намотать сетевой шнур на держатель
 MUM 46.../48...: Убрать сетевой шнур в отсек для его хранения.

Смесительная чаша с принадлежностями

- 10 Смесительная чаша**
11 Крышка
Насадки
12 Венчик для перемешивания
13 Венчик для взбивания
14 Месильная насадка с отклонителем теста

Блендер

- 15 Подставка**
16 Ножевая вставка
17 Уплотнительное кольцо
18 Стакан блендера
19 Крышка
20 Воронка

* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки прибора, можно приобрести в магазине или в сервисной службе.

Рабочие положения

Внимание!




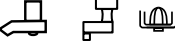








Прибор можно включать только после того, как насадки/принадлежности были прикреплены, согласно приведенной ниже таблице, к правильному приводу в правильной позиции и переведены в рабочее положение.

Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении.

Установка в рабочее положение

Рисунок 1

- Нажать на кнопку разблокировки и изменить положение поворотного кронштейна.
- В необходимом рабочем положении поворотный кронштейн должен зафиксироваться.

Положение		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Установка/снятие венчиков для смешивания и взбивания и месильной насадки
7		Добавление большого количества предназначенных для переработки продуктов

ru

Управление



Опасность травмирования!

Вставлять штепсельную вилку в розетку можно только после полного окончания подготовки к работе с прибором.



Внимание!

Прибор можно использовать только если принадлежность/насадка находится в рабочем положении.

Не включать пустой прибор.

Прибор и принадлежности не подвергать воздействию источников тепла. Детали не предназначены для использования в микроволновой печи.

- Перед первым использованием прибор и принадлежности тщательно почистить, см. «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую и чистую поверхность.
- Вытянуть/размотать сетевой шнур (рисунок 6).
- Вставить штепсельную вилку в розетку.

Венчики для перемешивания и взбивания и месильная насадка Рисунок 6

Венчик для перемешивания (a)

для перемешивания теста, напр., сдобного теста

Венчик для взбивания (b)

для взбивания яичных белков, сливок и для взбивания легкого теста, напр., бисквитного

Месильная насадка (c) с отклонителем теста (d)

для замешивания тяжелого теста и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок).



Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы никогда не опускать руку в смесительную чашу.

Заменять насадки можно только после полной остановки привода – после выключения привод еще некоторое время движется по инерции.

Прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками.

- Установить поворотный переключатель на «Р» и удерживать, пока привод не остановится.

Указание:

Если привод больше не вращается, то откинутое положение уже достигнуто.

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 6.
 - Установить смесительную чашу. Цоколь смесительной чаши должен быть вставлен в выемку основного блока.
 - В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставить в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку. При установке месильной насадки отклонитель теста поворачивать до тех пор, пока насадка не зафиксируется.
 - Загрузить в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
 - Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 1.
 - Установить крышку.
 - Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
- #### **Дозагрузка ингредиентов**
- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
 - Установить поворотный переключатель на «Р» и удерживать, пока привод не остановится.
 - Снять крышку.

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 7.
- Загрузить ингредиенты или
- дополнить ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Установить поворотный переключатель на «P» и удерживать, пока привод не остановится.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 6.
- Извлечь насадку из привода.
- Снять смесительную чашу.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Блендер

Рисунок E



Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер!

Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода!

Блендер можно использовать только в собранном виде и с накрытой крышкой.



Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Блендер можно повредить. Не перерабатывать замороженные продукты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.

Внимание!

Переработка жидкостей в стеклянном блендере (можно приобрести в специализированной торговле): максимум на ступени «3». Заливать не более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 3.
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Установить стакан блендера (маркировка на цоколе блендера напротив маркировки на основном блоке) и повернуть его против часовой стрелки до упора (рисунок E-4/5).
- Загрузить ингредиенты. Максимальное количество жидкости для пластмассового блендера = 1 литр, для стеклянного = 0,75 литра; сильнопенящиеся или горячие жидкости, максимум 0,5 литра. Оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 50 – 100 граммов.
- Установить крышку и крепко прижать. Всегда придерживать крышку рукой во время работы. Не держать при этом руку над загрузочным отверстием!
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

Дозагрузка ингредиентов

Рисунок E-6

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Снять крышку и добавить ингредиенты или
- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие или
- залить жидкость через воронку.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть блендер по часовой стрелке и снять его.

Рекомендация: блендер лучше всего помыть сразу после использования.

ru

Чистка и уход

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхность прибора может быть повреждена.

Чистка основного блока

Опасность поражения электрическим током!

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и никогда не мыть в проточной воде.

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой.
- При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение протереть прибор насухо.

Чистка смесительной чаши и принадлежностей

Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

Чистка блендера

Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Не трогать ножи блендера голыми руками. Для чистки блендер можно разобрать.

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Ножевая вставка не предназначена для мытья в посудомоечной машине. Ножевую вставку мыть только под проточной водой.

Рекомендация: После переработки жидкостей зачастую достаточно почистить блендер, не разбирая его.

Для этого налить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить блендер на несколько секунд (на приборах с функцией мгновенного включения на ступень «М»). Вылить мыльную воду и промыть блендер чистой водой.

Разборка блендера

- Повернуть цоколь стакана блендера по часовой стрелке, и снять его.
- Повернуть ножевую вставку за плоские выступы против часовой стрелки. Ножевая вставка разблокируется.
- Извлечь ножевую вставку и снять уплотнительное кольцо.

Сборка блендера

Опасность травмирования!

Никогда не собирать блендер на основном блоке.

- Надеть уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Ножевую вставку вставить снизу в стакан блендера.
- С помощью цоколя плотно прикрутить ножевую вставку.
- Затянуть цоколь стакана блендера против часовой стрелки.

Помощь при устранении неисправностей

При возникновении неисправностей обращайтесь, пожалуйста, в нашу службу сервиса.

Примеры использования

Взбитые сливки

100–600 г



- Взбивать сливки в течение 1½–4 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на ступени «4» с помощью венчика для взбивания.

Взбитые белки

От 1 до 8 яичных белков



- Взбивать белки в течение 4–6 минут на ступени «4» с помощью венчика для взбивания.

Бисквитное тесто*Основной рецепт*

2 яйца

2–3 ст. л. горячей воды

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

70 г муки

70 г крахмала, при необх. немного химического разрыхлителя

- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 4–6 минут на ступени «4» с помощью венчика для взбивания до образования пены.

- Перевести поворотный переключатель на ступень «2» и в течение примерно ½–1 минуты по столовой ложке подмешивать просеянную муку и крахмал.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное тесто*Основной рецепт*

3–4 яйца

200–250 г сахара

1 щепотка соли

1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона

200–250 г сливочного масла (комнатной температуры)

500 г муки

1 пакетик химического разрыхлителя

⅛ л молока

- Все ингредиенты перемешивать с помощью венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты на ступени «1», а затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «3».

Максимальное количество: 1,5–2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Песочное тесто*Основной рецепт*

125 г сливочного масла (комнатной температуры)

100–125 г сахара

1 яйцо

1 щепотка соли

немного лимонной цедры или ванильного сахара

250 г муки



при необх. немного химического разрыхлителя

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 2–3 минут с помощью венчика для перемешивания (ступень «3») или месильной насадки (ступень «2»).

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Дрожжевое тесто*Основной рецепт*

500 г муки

1 яйцо

80 г жира (комнатной температуры)

80 г сахара

200–250 мл теплого молока

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей цедра с ½ лимона

1 щепотка соли

- Все ингредиенты перерабатывать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–6 минут на ступени «2».

Максимальное количество: 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта

Майонез

2 яйца

2 ч. л. горчицы

¼ л растительного масла

2 ст. л. лимонного сока или уксуса

1 щепотка соли

1 щепотка сахара

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Ингредиенты (кроме растительного масла) перерабатывать несколько секунд в блендере на ступени «2».
- Переключить блендер на ступень «4», медленно вливать масло через воронку и продолжать перемешивать до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

ru

Серийные/специальные принадлежности

Дальнейшие имеющиеся в комплекте поставки принадлежности (см. приложенный обзор различных моделей, **рисунок 11**) описаны в отдельных инструкциях по эксплуатации.

Приложенные серийные/специальные принадлежности могут быть также (до-)куплены отдельно.

Принадлежности к прибору MUM 45.. также пригодны для использования на приборах MUM 44../46../48..

Рисунок 11

Смесительная чаша из пластмассы (MUZ4KR3)

В смесительной чаше можно перерабатывать до 1 кг муки плюс ингредиенты.

Смесительная чаша из нержавеющей стали (MUZ4ER2)

В смесительной чаше можно перерабатывать до 1 кг муки плюс ингредиенты.

Пластиковая насадка-блендер (MUZ4MX2)

Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.

Стеклянная насадка-блендер (MUZ4MX3)

Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.

Многофункциональный блендер (MUZ4MM3)

Для рубки зелени, овощей, яблок и мяса, для шинковки моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.

Универсальная резка (MUZ4DS3)

Для нарезки огурцов, капусты, кольраби, редиса; для шинковки моркови, яблок и сельдерея, красной капусты, сыра и орехов; для натирания твердого сыра, шоколада и орехов.

Диск для картофеля фри (MUZ45PS1)

Для универсальной резки MUZ4DS3. Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.

Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни (MUZ45AG1)

Для универсальной резки MUZ4DS3. Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.

Диск-терка, крупно (MUZ45RS1)

Для универсальной резки MUZ4DS3. Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.

Диск для картофельных оладий (MUZ45KP1)

Для универсальной резки MUZ4DS3. Для натирания сырого картофеля для картофельных оладий и драников, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.

Соковыжималка для цитрусовых (MUZ4ZP1)

Для отжима сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.

Мясорубка (MUZ4FW3)

Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса.

Комплект формовочных дисков (MUZ45LS1)

Для мясорубки MUZ4FW3. С мелкими отверстиями (3 мм) для паштетов и бутербродных масс, с крупными отверстиями (6 мм) для жареных колбасок и сала.

Насадка-шаблон для выпечки (MUZ45SV1)

Для мясорубки MUZ4FW3. С металлическим шаблоном для 4 различных форм выпечки.

Насадка-терка (MUZ45RV1)

Для мясорубки MUZ4FW3. Для натирания орехов, миндаля, шоколада и сухих булок.

Насадка-пресс для отжима сока (MUZ45FV1)

Для мясорубки MUZ4FW3.

Для отжима мусса из ягод, (кроме малины), помидоров и шиповника.

Одновременно автоматически отделяет веточки и зернышки, напр., от смородины.

Подставка для принадлежностей (MUZ4ZT1)

Для хранения принадлежностей, таких как месильная насадка, венчики для взбивания и перемешивания, диск-резка, диск-шинковка и диск-терка.

Зерновая мельница с коническим размалывающим механизмом из стали (MUZ4GM3)

Для всех сортов зерна кроме кукурузы; также для масличных семян, сушеных грибов и трав.

Мороженица (MUZ4EB1)

Для приготовления мороженого весом до 550 г за один рабочий процесс в одной емкости.

Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы 2012/19/EU об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации вы сможете получить у вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту вашего жительства.


Условия гарантийного обслуживания


Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания вы можете в вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Издание _____ Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).
2. Модель _____

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемолки, кофемалки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, режущие инструменты, утюги, фены, распылители для волос, электроочаги, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы и аналогичные им изделия.

 Продукция, соответствия которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертифицированными лабораториями Таможенного союза, маркируется знаком соответствия.

 Продукция, которая прошла процедуру сертификации в Таможенном Союзе, маркируется знаком обращения продукции в торговую сеть Таможенного союза.

4. Указанные даты и периоды, сообщаем Вам, что подпадают под действие сертификата соответствия и сроке его действия в форме обязательной сертификации. Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника». Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош Унд Сименс Хаусгерате ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери-Страссе 34, Германия.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительном документальном.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары и средства по уходу, соответствующие стандартам качества товара, это: оригинальные расходные материалы для Вашей бытовой техники. По всем вопросам обращайтесь к аксессуарным центрам для Вашей бытовой техники. Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт (круглосуточно)
в г. Москва:
в г. Санкт-Петербурге:

☎ (495) 737-2961
☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bosch-rl.ru> в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Укажите больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-shop.ru>

8. **Внимание! Важная информация для потребителей**

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательной! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им (правил) пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.д.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существующих нарушений технических требований, установленных ГОСТ Р 54149-2010.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных претензий к качеству работы прибора необходимо предоставить документ о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правила пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживания. Неправильное использование прибора в гарантийный период бесплатно ремонтируется или заменяется новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. **Информация о сервисе**

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предоставить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделий истинно считается датой его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, иначе датой начала его службы. Срок службы изделий, соответствующих требованиям действующего законодательства РФ, указывается на этикетке изделия. Дата изготовления указана на этикетке изделия. Дата изготовления указана на этикетке изделия. Дата изготовления указана на этикетке изделия.



Разработано для жизни

**Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна
БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ, Карл-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен
в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании
и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации**

Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки, кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители **Товарный знак: Bosch**

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д. 15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовая техника», 119071, Москва, ул. Малая Калужская, д. 15 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя бытовой техники Bosch на единой таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию бытовой техники Bosch, сертифицированной в качестве серийно производимой органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 117418, Нахимовский просп., 31, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д. 15, телефон (495) 737-2777.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы по продукции указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке и непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.



Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза, маркируется знаком соответствия.

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Таможенного союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя www.bosch-bt.ru.

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Электрорезки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE АЯ46 В.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE АЯ46 В.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE АЯ46 В.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE АЯ46 В.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
Кухонные машины					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM5525	CNCM56	C-DE АЯ46 В.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM5529FU	CNCM56	C-DE АЯ46 В.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4427	CNUM5ST	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54251	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL10T	CNUM70	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.АЯ46.В.01025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
Миксеры					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
Мясорубки					
MFW1501	SFW1	C-DE.АЯ46.В.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1545	CNFW2	C-DE.АЯ46.В.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1550	CNFW2	C-DE.АЯ46.В.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
Кофемолки					
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
Измельчители					
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.В.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR1501	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.В.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.В.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
Блендеры					
MMB1001	CNSM03ST	DE.АЯ46.В03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.АЯ46.В03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67190	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X0	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X1	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM87110	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения

he-9

מידע אודות סילוק המכשיר

מכשיר חשמלי זה מסומן ומסווג בסימונים התואמים את הנחיות האיחוד האירופי 2012/19/EG לעניין מכשירים חשמליים ואלקטרוניים (הוראות פינוי לאשפת מערכות חשמליות ואלקטרוניות - WEEE). הנחיות אלו תקפות בכל ארצות האיחוד האירופי ומסדירות את מסגרת נוהלי האיסוף והמיחזור של מכשירים שיצאו מכלל שימוש. מידע עדכני נוסף אודות פינוי נאות של אשפה אלקטרונית ניתן לבקש מהרשות המקומית או מהסוחר ממנו נרכש המכשיר.

**תנאי האחריות**

האחריות למכשיר זה מכסה את כל הנזקים והתקלות בתנאים ובנסיבות המפורטים בכתב האחריות שניתן על-ידי הנציגות הארצית של חברתנו במדינה שבה נרכש המכשיר. את פירוט תנאי האחריות ניתן לדרוש בכל עת מהסוחר שאצלו נרכש המכשיר, או ישירות מהנציגות הארצית של חברתנו. על גבי הכריכה האחורית של החוברת מופיעים תנאי האחריות התקפים במדינת ישראל ומפורטות כתובות תחנות השירות שלנו. בנוסף לכך ניתן לקרוא את תנאי האחריות בשלמותם גם באתר האינטרנט שלנו, בכתובת העמוד האמורה. הצגת שובר הקנייה והתשלום של המכשיר הם בכל מקרה תנאי הכרחי להגשת תביעה ולהכרה בתנאי האחריות.

מסחנת הדרים (MUZ4ZP1)

מיועדת לסחיתת תפוזים, לימונים ואשכוליות.

מטחנת בשר (MUZ4FW3)

מיועדת לקיצוץ בשר טרי עבור סטייק טרטר או קציצות מטוגנות.

ערכת דיסקיות מחוררות (MUZ45LS1)

לשימוש בשילוב עם מטחנת הבשר MUZ4FW3. דיסקית החורים הקטנים מיועדת למימרחים ולפאטה, דיסקית החורים הגדולים לנקניקיות ולקציצות.

התקן הזרקת בצק לתופינים,**עוגיות מאורכות או סופגניות (MUZ45SV1)**

לשימוש בשילוב עם מטחנת הבשר MUZ4FW3. עם ארבע תבניות מתכת בצורות שונות עבור מאפים מסוגים שונים.

התקן לגירור וריסוק (MUZ45RV1)

לשימוש בשילוב עם מטחנת הבשר MUZ4FW3. מיועד לגירור ולריסוק אגוזים, שקדים, טבליות שוקולד או לחמניות יבשות.

התקן למעיכת פירות (MUZ45FV1)

לשימוש בשילוב עם מטחנת הבשר MUZ4FW3. מיועד להכנת מחיות מפירות יער (למעט פטל), רסק עגבניות או ממרחי שזיפים. ההתקן גם מאפשר להרחיק מהפרי בו זמנית גם קצוות גבעולים וחרצנים.

מנשא האביזרים (MUZ4ZT1)

להחזקת האביזרים וכלי העבודה, כגון וו הלישה, כלי ההקצפה, כלי הבחישה והעירבול, דיסקית החיתוך, דיסקית הגירור ודיסקית הקיצוץ.

מטחנת דגנים עם התקן טחינה חרוטי ממתכת**(MUZ4GM3)**

מיועד לכל סוגי הדגנים למעט תירס; מתאים גם למרכיבים שמנוניים, פטריות יבשות ועשבי תיבול.

מתקן הקרח (MUZ4EB1)

להכנת קרח בכמות של עד 550 גרם לכל תהליך עבודה ומילוי מיכל.

הזכות לשינויים שמורה.

he-8

קערת חומרים מפלדת אל-חלד (MUZ4ER2)

בקערה ניתן לעבד עד 1000 גרם קמח יחד עם מרכיבים נוספים.

תושבת עירבול מפלסטיק (MUZ4MX2)

נועדה לעירבול משקאות, להכנת מחיות של פירות וירקות, להכנת מיונית, לקיצוץ פירות ואגוזים שונים, וכן לריסוק קוביות קרח.

תושבת עירבול מפלסטיק (MUZ4MX3)

נועדה לעירבול משקאות, להכנת מחיות של פירות וירקות, להכנת מיונית, לקיצוץ פירות ואגוזים שונים, וכן לריסוק קוביות קרח.

מערבול רב תכליתי (MUZ4MM3)

נועד לקיצוץ עשבי תיבול, ירקות, תפוחי עץ או בשר, לגירור גזר, צנוניות או גבינות קשות, וכן לריסוק אגוזים מסוגים שונים או טבילות שוקולד.

אביזר הפריסה הרציף (MUZ4DS3)

נועד לחיתוך מלפפונים, כרוב, קולרבי או צנון; לקיצוץ גזר, תפוחים, סלרי, כרוב אדום, גבינות ואגוזים; לגירור גבינות קשות, שוקולד ואגוזים.

דיסקית לחיתוך טוגנים (MUZ45PS1)

לשימוש בשילוב עם התקן הפריסה הרציפה MUZ4DS3. מיועדת לחיתוך תפוחי אדמה טריים לצורך הכנת טוגנים ("צ'יפס").

הדיסקית לחיתוך ירקות אסייתיים (MUZ45AG1)

דיסקית הירקות האקזוטיים עבור התקן הפריסה הרציפה MUZ4DS3.

לחיתוך רצועות עדינות ודקות של פירות וירקות עבור סלטים מוקפצים ומאכלי ירקות אסייתיים.

דיסקית גירור גסה (MUZ45RS1)

לשימוש בשילוב עם התקן הפריסה הרציפה MUZ4DS3. לקיצוץ תפוחי אדמה טריים לצורך הכנת לביבות או כופתאות.

דיסקית לביבות תפוחי האדמה (MUZ45KP1)

לשימוש בשילוב עם התקן הפריסה הרציפה MUZ4DS3. מיועד לקיצוץ וגירור תפוחי אדמה טריים עבור קציצות מטוגנות או לביבות "לאטקס", וכן לחיתוך פרוסות עבות של פירות וירקות.

**בצק שמרים**

מתכון בסיסי

500 גרם קמח לבן

ביצה אחת

80 גרם מרגרינה או שמן (בטמפרטורת החדר)

80 גרם סוכר

200 עד 250 מיליטר חלב פושר

25 גרם שמרים טריים או חפיסה אחת של שמרים יבשים

קליפה מגוררת מחצי לימון

קורט מלח

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת וו הלישה למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 6 דקות בדרגת העבודה 2.

הכמות המירבית המותרת: פעם וחצי כמויות המתכון הבסיסי.

מיונית

שתי ביצים

שתי כפיות חרדל

רבע ליטר שמן

שתי כפות חומץ או מיץ לימון

קורט מלח

קורט סוכר

כל המרכיבים חייבים להיות באותה טמפרטורה.

- ערבלו היטב את כל המרכיבים (למעט השמן) למשך מספר שניות בדרגת העבודה 2.
- הפעילו את המערבל בדרגת העבודה 4 ושיפכו באיטיות את השמן דרך המשפך הקבוע במכסה, תוך כדי עירבול, עד להיווצרות המרקם הממרחי של המיונית.

אביזרים/ אביזרים מיוחדים

בחבורת ההפעלה הנפרדות מופיעים אביזרים נוספים הכלולים בתכולת האריזה של המכשיר (עיינו ברשימת הדגמים המצורפת, **איור 1**).

אביזרים נלווים או אביזרים מיוחדים ניתנים גם לרכישה בנפרד. האביזרים המיועדים למכשיר מדגם MUM 45 מתאימים גם למכשירים מסדרות הדגמים MUM 44../46../48..

איור 1**קערת חומרים מפלסטיק (MUZ4KR3)**

בקערה ניתן לעבד עד 1000 גרם קמח יחד עם מרכיבים נוספים.

he-7

**בצק ספוג**

מתכון בסיסי

3 עד 4 ביצים

200 עד 250 גרם סוכר

קורט מלה

חפיסה אחת של סוכר וניל או קליפה מגוררת מחצי לימון

200 עד 250 גרם חמאה (בטמפרטורת החדר)

500 גרם קמח לבן

חפיסה אחת של אבקת אפייה

125 מיליליטר חלב

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת כלי העירבול למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 4 דקות בדרגת העבודה 3.

הכמות המירבית המותרת: פעם וחצי עד פעמיים כמויות המתכון

הבסיסי

בצק בחוש

מתכון בסיסי

125 גרם חמאה (בטמפרטורת החדר)

100 עד 125 גרם סוכר

ביצה אחת

קורט מלה

מעט סוכר וניל או קליפת לימון מגוררת

250 גרם קמח לבן

אבקת אפייה במידת הצורך

- ערבבו היטב את כל המרכיבים למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 2 עד 3 דקות עם כלי העירבול (בדרגת העבודה 3) או עם 2 הלישה (בדרגת העבודה 2).

הכמות המירבית המותרת: פעמיים כמויות המתכון הבסיסי.**עזרה בהרחקת תקלות**

במקרה של תקלות אנא פנו אל תחנת שרות הלקוחות שלנו.

דוגמאות שימוש**קצפת חלבית**

100 עד 600 גרם



- הקציפו את השמנת המתוקה בעזרת אביזר ההקצפה במשך 1½ עד 4 דקות בדרגת העבודה 4 (בהתאם לכמות הרצויה ולרמת המוצקות המועדפת).

קציפת ביצים

1 עד 8 חלבונים



- הקציפו את חלבוני הביצים בעזרת אביזר ההקצפה במשך 4 עד 6 דקות בדרגת העבודה 4.

בצק ביסקוויט

מתכון בסיסי

2 ביצים

2 עד 3 כפות מים חמים

100 גרם סוכר

חפיסה אחת של סוכר וניל

70 גרם קמח לבן

70 גרם קמח מייצב, כגון קמח תפוחי-אדמה או קמח תירס

(קורנפלור)

אבקת אפייה במידת הצורך

- בעזרת אביזר ההקצפה הקציפו את כל המרכיבים (למעט הקמח הלבן והקמח המייצב) במשך 4 עד 6 דקות ובדרגת העבודה 4 עד לקבלת קציפה אחידה.
- סובבו את המתג הסיבובי למצב דרגת העבודה 2, נפו היטב את תערובת הקמח הלבן והקמח המייצב והוסיפו אותה בהדרגה, כף אחר כף, בהפסקות של חצי דקה עד דקה, ליתר המרכיבים.

הכמות המירבית המותרת: פעמיים כמויות המתכון הבסיסי.


he-6

- במקרה הצורך ניתן לטפסף עליה מעט תכשיר לניקוי כלים.
- לסיום יבשו את המכשיר בעזרת מטלית יבשה.

נקו את הקערה ואת האביזרים

- כל החלקים ניתנים לשיטפה במדיח כלים.
- הקפידו שלא לכופף את חלקי הפלסטיק בתוך מדיח הכלים.
- תהליך הניקוי במים חמים עלול לעוות את צורתם המקורית של הכלים והאביזרים!

ניקוי המערבל

 **סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים!**
לעולם אין לגעת בידים חשופות בסכיני המערבל.
ניתן לפרק את חלקי המערבל זה מזה לצורך ניקוי.


שימו לב!

אין להשתמש בתכשירי ניקוי חריפים או קצפיים. אין לנקות את התקן הסכינים במדיח כלים אלא אך ורק מתחת לזרם מי ברז. **המלצה:** עם סיום תהליכי עיבוד של חומרים ומרכיבים נזליים ניתן להסתפק בניקוי המערבל גם ללא הסרתו מהמכשיר. לשם כך יש להכניס למערבל המורכב אל יחידת הבסיס מעט תמיסת מים עם תכשיר לניקוי כלים ולהפעיל אותו למשך מספר שניות (בדרגת העבודה M). לאחר מכן יש לשפוך את מי הניקוי ולשטוף את המערבל שנית עם מים נקיים.


פירוק המערבל איור 6

- סובבו את תושבת הבסיס של ספל העירבול בכיוון מחוגי השעון והסירו אותה.
- סובבו בכנפיים את התקן הסכינים כנגד כיוון מחוגי השעון. התקן הסכינים ישתחרר.
- הסירו את התקן הסכינים והרחיקו את טבעת האיטום.

הרכבת המערבל איור 7

 **סכנת פציעה!**
לעולם אל תרכיבו את המערבל על גבי יחידת הבסיס.

- הרכיבו את טבעת האיטום על גבי התקן הסכינים.
- חברו מלמטה את התקן הסכינים אל ספל העירבול.
- הבריגו היטב את התקן הסכינים בעזרת התושבת.
- חזקו את תושבת ספל העירבול בסיבוב כנגד כיוון מחוגי השעון.

- הרכיבו את ספל העירבול (התאימו את הסימון שעל מנשא הבסיס לסימון שעל יחידת הבסיס) וסובבו אותו כנגד כיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה (איור 4/5-).
- הכניסו את מרכיבי המזון המיועדים לעיבוד. כמות נזלים מירבית במערבל פלסטיק: ליטר אחד. במערבל זכוכית: 0,75 ליטר. נזלים חמים או מוקצפים: לא יותר מחצי ליטר; כמות אופטימלית של רכיבים מוצקים לעיבוד = 50 עד 100 גרם;
- כסו עם המכסה וליחצו אותו בחוזקה. בכל מהלך הפעולה יש להחזיק את המכסה לחוץ היטב ביד אחת. יש להקפיד שלא לגעת בחלקו הפנימי של פתח הכנסת החומרים!
- סובבו את המתג הסיבובי עד למצב דרגת העבודה הרצויה.

הסיוף חומרים לעיבוד איור 6

- כבו את המכשיר באמצעות המתג הסיבובי.
- הסירו את המכסה והוסיפו את הרכיבים לעיבוד או
- הסירו את המשפך והוסיפו בהדרגה את הרכיבים המוצקים דרך פתח הוספת החומרים או
- הוסיפו את הרכיבים הנוזליים דרך פתח המשפך.

עם סיום העבודה


- כבו את המכשיר באמצעות המתג הסיבובי.
- הוציאו את התקע משקע החשמל.
- סובבו את המערבל בכיוון מחוגי השעון והסירו אותו. **עצתנו:** מומלץ לנקות את כלי העירבול מיד לאחר השימוש.

ניקוי ותחזוקה

שימו לב!

אין לקרצף את משטחי המכשיר באמצעות חומרי ניקוי גסים או כימיקלים חריפים העלולים להזיק להם.

ניקוי יחידת הבסיס

 **סכנת התחשמלות!**
לעולם אל תטבלו את יחידת הבסיס של המכשיר בנוזל כלשהו ואל תשטפו אותה מתחת למים זורמים.

- הוציאו את התקע משקע החשמל.
- נקו את יחידת הבסיס בעזרת מטלית לכה.

he-5

עם סיום העבודה

- כבו את המכשיר בעזרת המתג הסיבובי.
- העבירו את המתג הסיבובי למצב P והחזיקו אותו לחוץ עד לעצירה מוחלטת של גל ההינע.
- הוציאו את התקע משקע החשמל.
- הסירו את המכסה.
- ליחצו על לחצן שחרור הנעילה והביאו את הזרוע המתניידת למצב 6.
- הוציאו את כלי העבודה מציר ההנעה.
- הסירו את הקערה.
- נקו היטב את כל החלקים כמתואר בפרק "ניקוי ותחזוקה".

איור

מערבל

זהירות! סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים ומתנועות הינע סיבוביות!



סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים או מתנועות הינע סיבוביות!

לעולם אין לגעת בכלי העירבול בעודו מורכב אל יחידת הבסיס! את כלי העירבול יש להרכיב או להסיר רק כאשר מנוע המכשיר מצוי במצב עצירה מוחלטת! את המערבל יש לתפעל רק במצב שבו כל החלקים מורכבים ומחוברים כראוי והמכסה סגור.

סכנת כווייה!



בתהליכים שבהם מעובדות במכשיר תערובות חמות משתחררים אדים לוחטים דרך המשפך הקבוע במכסה. אין לעבד במכשיר נוזלים חמים או נוזלי קציפה בכמות העולה על 0,5 ליטר.

זהירות!

המערבל עלול להינזק. אין לעבד במכשיר מרכיבים וחומרים מהקפאה עמוקה (למעט קוביות קרח). אין לתפעל את המכשיר "על ריק", כלומר בלא שיש בו חומרים לעיבוד.

זהירות!

- עיבוד חומרים נוזליים במערבל הזכוכית (להשיג אצל הסוחר המורשה): לא מעבר לדרגת העבודה 3. אין להכניס למיכל יותר מחצי ליטר של נוזלים חמים או מוקצפים.
- ליחצו על לחצן שחרור הנעילה והביאו את הזרוע המתניידת למצב 3.
 - הסירו את כיסוי ההגנה מציר ההינע של המערבל.

סכנת פציעה כתוצאה מתנועות סיבוביות של סכינים חדים



לעולם אין לגעת בקערה תוך כדי פעולת המכשיר. כלים ואביזרים יש להחליף רק במצב עצירה מוחלטת של פעולת המכשיר. תנועת ההינע נמשכת עדיין למשך זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר. מטעמי בטיחות מותר לתפעל את המכשיר רק כאשר יציאות ההינע שאינן בשימוש מכוסות כראוי באמצעות מכסי ההגנה המתאימים.

- העבירו את המתג הסיבובי למצב P והחזיקו אותו לחוץ עד לעצירה מוחלטת של גל ההינע.
- הערה:
גל ההינע לא ינוע במקרה שזווית ההטייה הדרושה כבר הושגה.
- ליחצו על לחצן שחרור הנעילה והביאו את הזרוע המתניידת למצב 6.
- חברו את הקערה. תחתית הקערה חייבת להיכנס כראוי אל החרוץ הקבוע ביחידת הבסיס.
- הרכיבו את כלי העבודה המתאים בהתאם לסוג העיבוד הרצוי – מוט העירבול, כלי ההקצפה או וו הלישה.
- הכניסו את הכלי אל ציר ההינע עד להישמע נקישת הנעילה. סובבו את מרחיק הבצק של וו הלישה עד למצב שבו וו הלישה יכול להינעל.
- הכניסו לקערה את החומרים המיועדים לעיבוד.
- ליחצו על לחצן שחרור הנעילה והביאו את הזרועהמתניידת למצב 1.
- הרכיבו את כיסוי ההגנה של ציר ההינע.
- סובבו את המתג הסיבובי עד לדרגת העבודה הרצויה.

הוספת חומרים

- כבו את המכשיר בעזרת המתג הסיבובי.
- העבירו את המתג הסיבובי למצב P והחזיקו אותו לחוץ עד לעצירה מוחלטת של גל ההינע.
- הסירו את המכסה.
- ליחצו על לחצן שחרור הנעילה והביאו את הזרוע המתניידת למצב 2.
- הוסיפו חומרים.
- או
- הוסיפו חומרים לתערובת דרך פתח הוספת החומרים שבמכסה.

he-4

מערבול

- 15 מנשא הבסיס
- 16 התקן סכינים
- 17 טבעת איטום
- 18 ספל העירבול
- 19 מכסה
- 20 משפר

תפעול

⚠ סכנת פציעה!

את תקע החשמל יש להכניס לשקע רק לאחר שהושלמו כל ההכנות הנדרשות לצורך העבודה עם המכשיר.

⚠ שימו לב!

- המכשיר מותר לתפעול רק כאשר כלי העבודה /או האביזרים מצויים בעמדת מוכנות לעבודה.
- אין לתפעל את המכשיר "על ריק", כלומר בלא שיש בו חומרים לעיבוד.
- יש להרחיק את המכשיר ואביזריו מכל מקור חום שהוא. חלקי המכשיר אינם מיועדים לשימוש במיקרוגל.
- לפני השימוש הראשון יש לנקות היטב וביסודיות את המכשיר ואת חלקיו השונים. עיינו לשם כך בפרק "ניקוי ותחזוקה".

הכנה

- משטח העבודה צריך להיות חלק, ישר ויבש, כדי להבטיח יציבות ואחיזה טובה ובטוחה של יחידת הבסיס.
- גלגלי פנימה/מישכו החוצה את חוט החשמל (איור B).
- הכניסו את התקע לשקע החשמל.

איור D כלי הבחישה, כלי ההקצפה ווו הלישה

מוט העירבול (a)

לעירבול בצקים רכים או נוזליים למחצה, כגון בצק בחוש או בצק בייסקוויט

אביזר ההקצפה (b)

להקצפת חלבוני ביצים, שמנת מתוקה או בצקים רכים, כגון בצק בחוש או בצק בייסקוויט

וו לישה (c) עם מרחיק בצק (d)

ללישת בצקים כבדים ולעירבול מרכיבים ומצרכים שאינם מיועדים לקיצוץ (כגון צימוקים או טבליות שוקולד דקיקות)

* כלים ואביזרים שאינם כלולים בתכולת המארז ניתנים לרכישה נפרדת בתחנת שירות הלקוחות או דרך הסוחר שאצלו נרכש המכשיר.

מצב עבודה

⚠ שימו לב!

השימוש במכשיר מותר רק כאשר כלי העבודה /או האביזרים מחוברים כהלכה לציר ההנעה המתאים, מותקנים במצב הפעולה הנכון ומצויים בעמדת עבודה רגילה. בכל מצב עבודה שהוא חייבת הזרוע המתניידת להיות נעולה.

כיוונון מצב העבודה

- **איור E** ליחצו על לחצן שחרור הנעילה והזיזו את הזרוע המתניידת. תימכו בתנועה בעזרת יד אחת.
- הזיזו את הזרוע המתניידת למצב הרצוי עד להישמע נקישת הנעילה.

מזב		
1		
2		
3		
4		
5		
6	הרכבת או הסרת מוט העירבול, אביזר ההקצפה או וו הלישה	
7	הוספת כמויות גדולות של חומרים לעיבוד	

he-3

זהירות! סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים ומתנועות הינע סיבוביות!

לעולם אין לגעת בכלי העירבול בעודו מורכב אל יחידת הבסיס!

לעולם אין להרכיב את המערבל אל יחידת הבסיס.

את כלי העירבול יש להרכיב או להסיר רק כאשר מנוע המכשיר מצוי במצב עצירה מוחלטת! את המערבל יש לתפעל רק במצב שבו כל החלקים מורכבים ומחוברים כראוי והמכסה סגור.

אין לגעת בלהבי סכיני העירבול בידיים חשופות.

סכנת כווייה!

בתהליכים שבהם מעובדות במכשיר תערובות חמות משתחררים אדים לוהטים דרך המשפך הקבוע במכסה. אין לעבד במכשיר נוזלים חמים או נוזלי קציפה בכמות העולה על 0,5 ליטר.

חשוב!

אין לתפעל את המכשיר עם יותר מאביזר או כלי אחד בו-זמנית.

- | | |
|--|--|
| <p>5 מקור הינע עבור
- דיסקית הפריסה הרציפה *
- מסחטת ההדרים *
- מטחנת דגנים *
ציר הינע שאינו בשימוש יש לכסות באמצעות מכסה ההגנה.</p> <p>6 מקור הינע עבור
- כלי עבודה (מוט העירבול, אביזר ההקצפה, וו הלישה)
- כלי העירבול של מתקן הקרח *
- משוך כלפי מטה או מקופל כלפי מעלה עבור מטחנת הבשר *</p> <p>7 מכסה הגנה לציר הינע של המערבל</p> <p>8 מקור הינע עבור
- מערבל
- מערבל רב-תכליתי
אם ציר הנעת המערבל אינו בשימוש יש לכסות אותו באמצעות מכסה ההגנה.</p> <p>9 תא איחסון לחוט החשמל (איור E)
MUM44..: גללו את חוט החשמל.
MUM46../MUM48.: הכניסו את חוט החשמל לתא האיחסון שלו</p> <p>קערה עם אביזרים</p> <p>10 קערת בחישה</p> <p>11 מכסה</p> <p>כלי עבודה</p> <p>12 מוט העירבול</p> <p>13 אביזר ההקצפה</p> <p>14 וו לישה עם מרחיק בצק</p> | <p>חוברת ההוראות משמשת דגמים שונים של המכשיר, כמפורט ברשימת הדגמים (איור I). המכשיר אינו מצריך פעולות תחזוקה כלשהן.</p> <p>סקירה מהירה</p> <p>אנא פתחו את עמודי האיורים המקופלים.</p> <p>יחידת הבסיס</p> <p>1 לחצן שחרור הנעילה</p> <p>2 הזרוע המתניידת
(עיינו בפרק "מצבי עבודה").</p> <p>3 מתג סיבובי
off/0 = עצירה
P/Ⓟ = מתג חנייה
אחזו היטב במתג הסיבובי עד לעצירה מוחלטת של המנוע; כלי העבודה מצוי במצב התניידות.
מצב ההתניידות מושג ברגע שמנוע המכשיר דומם ואינו זז יותר.</p> <p>דרגות העבודה 1 עד 4 = מהירות הפעולה:
דרגת עבודה 1 = מספר סיבובים נמוך - פעולה איטית,
דרגת עבודה 4 = מספר סיבובים גבוה - פעולה מהירה.</p> <p>במקרה של הפסקת חשמל נשאר המכשיר במצב עבודה וחוזר לפעול עם חידוש אספקת הזרם. יש לכבות מיד את המכשיר.</p> <p>4 מכסה ההגנה של ציר הינע
להסרת מכסה ההגנה של מנוע המכשיר יש לסובב אותו עד לשחרורו מהנעילה.</p> |
|--|--|

he-2

אין להרשות לילדים לשחק עם המכשיר. יש להתקין ולתפעל את המכשיר אך ורק בכפוף לנתונים המופיעים על גבי לוחית הדגם.

המכשיר נועד לשימוש אך ורק בחדרים סגורים. השימוש במכשיר מותר רק אם חוט החשמל והמכשיר עצמו תקינים לחלוטין וחופשיים מכל נזק שהוא. יש לכבות את המכשיר ולשלוף מהשקע את תקע החשמל לפני כל פעולת פירוק, ניקוי או הרכבה של אביזר נע כלשהו.

לפני עזיבת החדר וסיום ההשגחה, לפני הרכבת או פירוק אביזרים כלשהם ולפני כל פעולת ניקוי שהיא, יש להקפיד לנתק את המכשיר מזרם החשמל.

יש להקפיד שלא להניח את חוט החשמל בקירבת דפנות חדות או משטחים חמים. במידה ונתגלה במכשיר חוט חשמל פגום, חייבת החלפת החוט להיעשות אך ורק על-ידי היצרן, באמצעות שירות הלקוחות שלו, או על-ידי בעל-מקצוע מוסמך המתמחה בתיקונים מעין אלו, וזאת בכדי למנוע סיכונים מיותרים מהמשתמש.

תיקונים במכשיר חייבים להתבצע אך ורק על-ידי טכנאי תחנת שירות הלקוחות שלנו.

הנחיות בטיחות למכשיר זה**סכנת פציעה****סכנת התחשמלות**

את תקע החשמל יש להכניס לשקע רק לאחר השלמת כל פעולות ההכנה הנדרשות לצורך השימוש במכשיר.

לעולם אין לטבול את יחידת הבסיס במים ואף פעם אסור לשטוף אותה מתחת למים זורמים או לנקות אותה במדיח-כלים. אין להשתמש במכשיר אדים לניקוי בקיטור.

לעולם אין לגעת בזרוע המתניידת או להזיז אותה ממקומה תוך כדי פעולת המכשיר. יש להמתין עד לעצירה מוחלטת של המנוע.

כלים ואביזרים יש להחליף רק כאשר מנוע המכשיר מצוי במצב עצירה מוחלטת. תנועת ההינע נמשכת עדיין למשך זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר.

את המכשיר יש להפעיל או לכבות אך ורק באמצעות המתג הסיבובי.

יש להוציא את התקע משקע החשמל כאשר המכשיר לא בשימוש.

במקרה של תקלה יש להוציא את התקע משקע החשמל לפני תחילת הטיפול בבעיה.

סכנת פציעה כתוצאה מכלי עבודה מסתובבים!

אין לגעת בחלקי העבודה של המכשיר כל עוד הם מסתובבים. אין לגעת בקערה במהלך עבודת המכשיר.

כלים ואביזרים יש להחליף רק במצב עצירה מוחלטת של פעולת המכשיר. תנועת ההינע נמשכת עדיין למשך זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר.

מטעמי בטיחות מותר לתפעל את המכשיר רק כאשר יציאות ההינע שאינן בשימוש מכוסות כראוי באמצעות מכסי ההגנה המתאימים (4, 7).

he-1

תוכן העניינים

he-1	לבטיחותך ולבטחונך האישי
he-4	סקירה מהירה
he-5	תפעול
he-9	ניקוי ותחזוקה
he-9	איחסון
he-9	עזרה בהרחקת תקלות
he-10	דוגמאות שימוש
he-12	אביזרים מיוחדים
he-14	מידע אודות סילוק המכשיר
he-14	תנאי האחריות

ברכותינו הלבביות לרגל רכישת מכשיר חדיש זה מבית חברת בוש. בהחלטתכם זו בחרתם במוצר ביתי מתקדם, איכותי ואמין. באתר האינטרנט שלנו תוכלו גם למצוא מידע אודות מגוון מוצרינו האחרים.

לבטיחותך ולבטחונך האישי

לפני תחילת השימוש במעבד המזון קיראו בעיון רב חוברת הדרכה זו. היא מכילה מידע חשוב לענין הנחיות הבטיחות וההפעלה הנוגעות למכשיר זה.

התעלמות מהוראות ההפעלה ואי הקפדה על הנחיות הספציפיות המתייחסות לכל שימוש ושימוש במכשיר זה יגרמו לביטול אחריות היצרן לגבי נזקים שנגרמו כתוצאה מהתנהגות זו. מכשיר זה נועד לעיבוד כמויות מזון משפחתיות רגילות במטבח הביתי או בסביבת שימוש אחרת, לא מסחרית, בעלת אופי וסדרי גודל דומים.

סביבות שימוש מעין אלה עשויות להיות למשל מטבחוני עובדים המצויים בחנויות, במשרדים, במרכזים כפריים ובעסקים קטנים, או מטבחונים לשימושי האורחים באכסניות, במלונות קטנים ובמקומות הארחה אחרים מסוג זה. יש להשתמש במכשיר אך ורק לצורך עיבוד כמויות מזון סבירות בצריכה משפחתית, ולפרקי זמן המקובלים בצריכה שגרתית מעין זו.

יש להקפיד שלא לחרוג מהכמויות המירביות המותרות (עיינו בפרק "דוגמאות שימוש")! מכשיר זה מיועד לבחישה, לישה או הקצפה של מוצרי מזון. אין להשתמש במכשיר לצורך עיבוד מוצרים או חומרים אחרים. השימוש בכלים ובאביזרים ייעודיים של היצרן מאפשר להרחיב את מעגל אפשרויות השימוש.

יש להפעיל את המכשיר יחד עם האביזרים המקוריים בלבד. לפני השימוש בחלקים ובהתקנים השונים יש לקרוא בעיון רב את חוברת הוראות ההפעלה. אנא שימרו היטב על חוברת הוראות השימוש ותנו אותה הלאה יחד עם המכשיר במקרה של העברתו לאדם אחר.

▲ הנחיות בטיחות כלליות

סכנת התחשמלות

אין להרשות לילדים להשתמש במעבד המזון. יש להרחיק ילדים מאיזור המכשיר ומחוט החשמל.

אנשים הסובלים ממוגבלויות גופניות או חושיות, מיכולות נפשיות מוגבלות, מחוסר נסיון קודם או מידע לקוי בתפעול מכשירים חשמליים, רשאים לעבוד עם המכשיר רק תחת השגחה צמודה, או אם קיבלו טרם השימוש הדרכה יסודית בתפעול בטיחותי של המכשיר מידי אדם בוגר האחראי לבטיחותם ולבטחונם, והם מודעים לסכנות העלולות להתרחש כתוצאה מהשימוש במכשיר ומבינים אותן לחלוטין.

عصارة فواكه - جُهيزة إضافية (MUZ45FV1)
لمفرمة اللحم MUZ4FW3. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي، الطماطم (البندورة)، والزعرور (الكرديه) بحيث يصبح لبها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم إزالة سيقانه وبزوره.

حامل للملحقات التكميلية (MUZ4ZT1)
لحفاظ على أجزاء الملحقات التكميلية مثل كلاب العجين، المضرب، ذراع التقلب الحلزوني، أقراص التخريط والبشر.

مطحنة حبوب مجهزة بطاحنة مخروطية من الفولاذ (MUZ4GM3)
لجميع أنواع الحبوب ما عدا الذرة، أيضا لحبوب الزيت، لأنواع الفطر الجفف والأعشاب المجففة.

جُهيزة إعداد الجيلاتني (البوظا) (MUZ4EB1)
لإعداد كمية يصل قدرها حتى 550 غرام من الجيلاتني (البوظا) في كل عملية إعداد واحدة ووعاء واحد.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)
وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية (MUZ45AG1)
للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS3. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الأسيوية.

قرص بشر خشن (MUZ45RS1)
للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS3. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كيبية البطاطا (البطاطس).

قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية (MUZ45KP1)
للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS3. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية، ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سميكة.

عصارة موالح (MUZ4ZP1)
لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).

مفرمة لحم (MUZ5FW3)
لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار (وهو عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي) أو اللحم المفروم المحمر.

طقم أقراص منقبة (MUZ45LS1)
لمفرمة اللحم MUZ4FW3. ناعم (3 مليمتراً) ناعم للفطائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز، خشن (6 مليمتراً) خشن للنفانق (السجق) المعدة للقلي أو الشوي وللشحم المحتلط بالقليل من اللحم.

قمع لتشكيل عجين الحلويات - جُهيزة إضافية (MUZ45SV1)
لمفرمة اللحم MUZ4FW3. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.

مبشرة - جُهيزة إضافية (MUZ45RS1)
لمفرمة اللحم MUZ4FW3. لبشر المكسرات، اللوز، الشيكولاتة والخبز الجاف.

ar-8

الملحقات الإضافية/اللوازم الخاصة

تحتوي دلائل الاستخدام المنفصلة على وصفٍ لملحقاتٍ إضافيةٍ أخرى ملحقة بالعبوة (التي نظرة على اللائحة المرفقة الخاصة بالطرازات المختلفة، الصورة 11).

يمكن شراء الملحقات الإضافية/اللوازم الخاصة أيضاً على حدة فيما بعد. الملحقات الإضافية الخاصة بالماكينة MUM 45.. موصلة أيضاً للاستخدام مع الماكينتين MUM 44.. و MUM 48..

الصورة 11**وعاء تقليب من البلاستيك (MUZ4KR3)**

في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 1000 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.

وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ (MUZ4ER2)

في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 1000 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.

خلاط بلاستيكي - تجهيزة إضافية (MUZ4MX3)

لخلط المشروبات، وإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، وإعداد مايونيز. لتقطيع فواكه ومكسرات، وجرش مكعبات ثلج.

إبريق خلط زجاجي (MUZ4MX3)

لخلط المشروبات، وإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، وإعداد مايونيز. لتقطيع فواكه ومكسرات، وجرش مكعبات ثلج.

خلاط متعدد الاستخدام (MUZ4MM3)

لتخريط الأعشاب، الخضروات، التفاح واللحم، ولبشر الجزر، الفجل والجبن، ولبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) والشيكولاتة المبردة.

خراطة تمريرية فورية (MUZ4DS3)

لتخريط الخيار والقثاء، الكرنب، اللفت، الفجل؛ لبشر الجزر، التفاح والكرفس، الكرنب (الملفوف) الأحمر، الجبن، والمكسرات (البندق، اللوز الخ)؛ ولبشر أنواع الجبن الصلبة، والشيكولاتة والمكسرات (البندق، اللوز الخ).

قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)**(MUZ45PS1)**

للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS3. لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.

قليل من قشر الليمون أو الفانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- تُعجن كافة المكونات بواسطة ذراع التقليل الحلزوني أو كلاب العجين لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 2 إلى 3 دقائق على الدرجة 2.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية

عجين بالخميرة

المقادير الأساسية

500 غرام طحين

بيضة

80 غرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)

80 غرام سكر

حوالي 200 إلى 250 ملي لتر لبن دافئ

25 غرام خميرة أو 1 كيس من الخميرة الجففة

قشرة نصف ليمونة

قليل من الملح

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1.

ثم يشغل على الدرجة 2 لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: مضاعفة المقادير الأساسية مرة ونصف

المايونيز

بيضتان

2 ملعقة كبيرة مستردة

1/4 زيت

2 ملعقة كبيرة عصير ليمون أو خل

قليل من الملح

قليل من السكر

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة

- تخلط كافة المكونات (فيما عدا الزيت) بالخلاط لعدة ثوان على الدرجة 2.

- ثم يشغل الخلاط على الدرجة 4 ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.

ar-7



الكعكة الإسفنجية

المقادير الأساسية

بيضتان

من 2 إلى 3 ملاعق ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا

70 غرام طحين

70 غرام نشا يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 4 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 2 ويضاف الطحين المغريل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن 1/2 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف المقادير الأساسية.



العجين الخالي من الخميرة

المقادير الأساسية

من 3 إلى 4 بيضات

من 200 إلى 250 غرام سكر

قليل من الملح

كيس فانيليا أو قشرة نصف ليمونة

من 200 إلى 250 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

500 غرام طحين

كيس خميرة بيكنج بودر

1/8 لتر لبن

- يتم إعداد المحتويات لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1 1/2-2 مرة من كمية الوصفة الأساسية



عجين الخبز سهل التفتت

المقادير الأساسية

125 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

من 100 إلى 125 غرام سكر

بيضة واحدة

قليل من الملح

فك أجزاء الخلاط من بعضها البعض

- أدر قاعدة إناء الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم قم برفعه.
- أدر سكين الخلاط من ريشها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة من أجل فكها.
- اخرج سكين الخلاط ثم انزع حلقة منع التسرب.

تركيب أجزاء الخلاط

خطر الإصابة!

تجنب بتاتا جمع أجزاء الخلاط مع بعضها البعض على الجهاز الأساسي.

- ركب حلقة منع التسرب في المكان المخصص لها في سكين الخلاط.
- ركب سكين الخلاط من جانبيها السفلي في إناء الخلاط.
- أدر سكين الخلاط حتى إحكام تثبيتها مستعينا في ذلك بالقاعدة.
- أدر قاعدة إناء الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة حين تثبيته بإحكام.

إزالة الأعطال

نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة حدوث أية أعطال أخرى.

بعض الوصفات

خفق القشدة

من 100 إلى 600 غرام

- تخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف وأربع دقائق على الدرجة 4 (طبقا لكمية ونوع القشدة).



خفق زلال البيض

من 1 إلى 8 زلال بيض

- يخفق زلال البيض بالمضرب لمدة تتراوح بين 4 و 6 دقائق على الدرجة 4.



ar-6

التنظيف والعناية بالجهاز**⚠ انتبه!**

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حادة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

تنظيف الجهاز الأساسي**خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!**

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهم. عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام إي جهاز تنظيف بالبخار.

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة.
- ويمكن استخدام قليل من المنظف السائل عند الضرورة.
- بعد ذلك يتم جفيف الجهاز.

تنظيف الوعاء والملحقات

جميع الأجزاء قابلة للغسل بماكينه غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحسار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينه غسل الأواني. حيث أنها قد يتغير شكلها بسبب ذلك.

تنظيف الخلاط**خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!**

لا يجب إمساك سكين الخلاط بالأيدي مباشرة دون حائل يمكن نزع كافة أجزاء الخلاط لتنظيفها.

تنبيه!

لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة. لا تنظف السكاكين بغسالة الأواني الكهربائية. بل تنظف فقط تحت ماء جاري.

نصيحة: بعد استخدام الخلاط في تحضير السوائل يمكن تنظيفه بدون فك أجزاءه ذلك بإضافة قليل من الماء المحتوى على مادة تنظيف في الخلاط وهو مركب على المحرك. ثم يشغل الخلاط لعدة ثوان (في الأجهزة المزودة بتجهيزه الدوران المتقطع يضبط المفتاح على الدرجة M). وبعد ذلك يتم تفرغ الماء ثم شطف الخلاط بماء نظيف.

تنبيه!

عند تحضير سوائل بالخلط الزجاجي (يمكن الحصول عليها لدى المتاجر المتخصصة): أقصى درجة تشغيل تستخدم هي الدرجة 3.

لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0,5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

- يتم ضغط زرفك جهيضة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 3.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلط.
- قم بتركيب إبريق الخلط (تطابق العلامة على الإبريق مع العلامة على الجهاز) ثم تتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات (الصورة 4/5-III).

- ثم ضع المكونات.
- الحد الأقصى للكمية بالإبريق البلاستيك. سوائل = 1 لتر
- الحد الأقصى للكمية بالإبريق الزجاج. سوائل = 0,75 لتر
- السوائل المكونة للزغوة أو الساخنة = 0,5 لتر كحد أقصى.

- كمية التحضير المثالية. جوامد = 100-50 غرام.
- قم بتركيب الغطاء وإحكام غلقه بالضغط عليه. في أثناء العمل يجب دائماً الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.
- اضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة.

أضف المكونات الأخرى الصورة 6-III

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوّار.
- يتم نزع الغطاء وإضافة المكونات.
- أو
- استخراج القمع ثم إضافة المكونات الجامة القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات
- أو
- إضافة السوائل من خلال القمع.

بعد الانتهاء من الخلط

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوّار.
- يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- **نصيحة:** من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

- اضغط على زر فك تجهيزه إغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل 7.
- أو
- أضف المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة بالغطاء.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف الجهاز عن العمل بواسطة المفتاح الدوار
- يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع P ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.
- ارفع الغطاء
- اضغط على زر فك تجهيزه إغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل 6.
- انزع أدوات العمل عن المحرك.
- ثم انزع الوعاء.
- قم بتنظيف كافة الأجزاء (انظر التنظيف والعناية بالجهاز).

الصورة

الخلاط

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرية!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه.

خطر حدوث حروق!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0,5 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرجوة.

تنبيه!

من الممكن أن يتعرض الخلاط لأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة. ولا تقم بتشغيل الخلاط إذا كان خاوياً.

كُلاب العجين (c) المجهز بطراد للعجين (d)
يُستخدم لإعداد العجين الثقيل وللتقليب الهادئ للمحتويات التي لا ينبغي تقطيعها (على سبيل المثال الزبيب وقطع الشيكولاتة الصغيرة)

خطر الإصابة من خلال ملحقات الجهاز المتحركة داخلياً!

لا تضع يدك بناتاً داخل الوعاء أثناء دوران الجهاز. يجري تغيير ملحقات الجهاز فقط أثناء توقف المحرك - يستمر المحرك في الدوران لبرهة من الوقت بعد فصل التيار الكهربائي عنه. يُسمح باستخدام الجهاز فقط إذا كانت المحركات الغير خاضعة للاستخدام مؤمنة بالغطاء الواقي للمحرك.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع P ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.

ملاحظة:

إذا توقف المحرك عن الحركة فإن هذا يدل على أنه قد تم بالفعل التوصل إلى الوضع المهيأ لإعادة الضبط.

- اضغط على زر فك تجهيزه إغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل 6.
- استخدم الآن الوعاء مع مراعاة تثبيت قاعدته في جوف هيكل الجهاز الأساسي.
- استخدم التجهيز الملائمة لما يتناسب مع المرجو إعداده. ذراع التقليب الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين مع مراعاة تعشيقها في المحرك. بالنسبة لكُلاب العجين فيجب مراعاة إدارة طراد العجين لحين أن يتم تعشيق كلاب العجين.
- ضع المكونات التي ينبغي إعدادها في الوعاء.
- اضغط على زر فك تجهيزه إغلاق ثم اضبط عمود الدوران في وضع التشغيل 1.
- ركب الغطاء.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرجوة.

إضافة المكونات

- قم بإيقاف الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع P ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.
- ارفع الغطاء.

ar-4

الوضع		
5		
6		تركيب/رفع ذراع التقليل الحلزوني والمضرب وكلاب العجين
7		إضافة كميات كبيرة للإعداد

التشغيل



خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

⚠ انتبه!

- يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب أداة عمل/ملحق كيميالي وضبطها على وضع التشغيل.
- يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ.
- يجب عدم تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة. الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (الموجات الفائقة القصير).
- يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيدا قبل الاستخدام لأول مرة. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

الإعدادات للعمل

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم فك/سحب السلك الكهربائي من التجويف الخاص به (الصورة B).
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.

ذراع التقليل الحلزوني والمضرب وكلاب العجين

الصورة D

ذراع التقليل الحلزوني (a)

يستخدم لتقليل العجين. على سبيل المثال عجين بلاخميرة

المضرب (b)

يستخدم لإعداد الجيلاتى والقشدة والعجين الخفيف. على سبيل المثال عجين البسكويت

وعاء مع ملحقات تكميلية

10 وعاء تقليل

11 غطاء

أدوات عمل

12 ذراع تقليل حلزوني

13 مضرب

14 كلاب عجين بطراد عجين

الخلاط

15 قاعدة

16 حلقة منع تسرب

17 تجهيزة السكنين

18 إبريق خلط

19 غطاء

20 قمع

- * في حالة ما إذا كان أحد أو الملحقات التكميلية غير موجودة ضمن متضمنات التوريد. عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

أوضاع التشغيل

⚠ انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا إذا كانت أداة العمل/الملحق التكميلي مركبة حسب ما هو موضح في هذا الجدول على وحدة الإدارة الصحيحة وفي الوضع الصحيح وموجودة في وضع التشغيل. الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

ضبط وضع التشغيل

الصورة C

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوح.
- يتم تحريك الذراع المتراوح إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

الوضع		
1		
2		
3		
4		

فصل التيار الكهربائي عنه.

لأسباب تتعلق بالأمان والسلامة فإن الجهاز لا يسمح بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة حالياً مغطاة بالغطاء الواقي لوحدة الإدارة (4, 7).

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرة!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز!
جنب بتاتا جميع أجزاء الخلاط مع بعضها البعض على الجهاز الأساسي.

يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه.
يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة.

خطر حدوث حروق!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0,5 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

تنبيه هام!

يجب عدم استخدام ما يزيد عن أداة عمل واحدة أو ملحق تكميلي واحد في نفس الوقت.

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (الصورة 11). الجهاز ليس في حاجة إلى أية أعمال صيانة.

نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية الصورة 12

الجهاز الأساسي

1 زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق

2 ذراع متراوح

(أنظر «أوضاع التشغيل»).

3 مفتاح دوار

off/0 = إيقاف التشغيل

P/⊙ = توقف مؤقت اضغط على المفتاح الدوار واستمر في الضغط عليه لحين توقف المحرك عن الحركة: التجهيز المركبة على الجهاز أصبحت الآن في وضع مهياً لإعادة الضبط. إذا توقف المحرك عن الحركة فإن هذا يدل على أنه قد تم بالفعل التوصل إلى الوضع المهياً لإعادة الضبط.

الدرجات 1-4. سرعات التشغيل:

الدرجة 1 = عدد دورات منخفض - دوران بطيء

الدرجة 4 = عدد دورات مرتفع - دوران سريع.

عند انقطاع التيار الكهربائي يظل الجهاز في على الوضع الذي كان عليه قبل ذلك ويستأنف الدوران بعد انتهاء فترة الانقطاع.

4 غطاء واقي لوحدة الإدارة
رفع الغطاء الواقي للمحرك يتطلب أولاً إدارته لحين فك تجهيزه الأحكام.

5 وحدة إدارة

- للخرطة التمريرية الفورية *
- ولعصارة الموالح *
- ولطحنة الحبوب *

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

6 وحدة إدارة

- لأدوات العمل (ذراع التقليل الحلزوني.

المضرب، كلاب العجين)

- لأداة التقليل الخاصة بتجهيز إعداد الجيلاتيني (البوظة) *

- مطوية لأسفل أو مطوية لأعلى لمفرمة اللحم *

7 غطاء واقي لوحدة إدارة الخلاط

8 وحدة إدارة

- للخلاط

- وللخلاط متعدد الاستخدام

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلاط في موضعه.

9 حفظ سلك التوصيل الكهربائي (الصورة 13)

MUM 44.. لف سلك التوصيل الكهربائي

MUM 46../48.. أدخل سلك التوصيل الكهربائي في

التجويف المعد لذلك.

ar-2

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي. يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف. ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر. لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل. الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر. عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار. يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام. يجب عدم تغيير أداة العمل/الملحق التكميلي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره. عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء. قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء. يعاود الجهاز الدوران من جديد بعد عودة التيار الكهربائي.

خطر حدوث حروق من خلال سوائيل ساخنة!

يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز. لا تضع يدك بتاتا داخل الوعاء أثناء دوران الجهاز. يجري تغيير ملحقات الجهاز فقط أثناء توقف المحرك - يستمر المحرك في الدوران لبرهة من الوقت بعد

ar-1

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	نظرة عامة
ar-4	التشغيل
ar-6	التنظيف والعناية بالجهاز
ar-7	إزالة الأعطال
ar-7	بعض الوصفات
ar-8	الملحقات الإضافية/اللوازم الخاصة تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-9	من الأجهزة المستهلكة
ar-9	الضمان

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH. بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك. هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي ولللفتات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفتات المعتادة لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة. الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة، انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية**خطر حدوث صدمة كهربائية**

يحظر تشغيل الجهاز من قبل أطفال يقل عمرهم عن 8 سنوات، إلا أن الجهاز يمكن استخدامه من قبل الأطفال الأكبر سناً مع لزوم الإشراف عليهم عند قيامهم بذلك. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
 BSH Hausgeräte Service GmbH
 Zentralwerkstatt für kleine
 Hausgeräte
 Trautskirchener Strasse 6-8
 90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
 Konfigurator und viele weitere
 Infos unter:

www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
 Zubehör, Produkt-Informationen:
 Tel.: 0911 70 440 040

[mailto:cp-servicecenter@](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
 erreichbar.

AE United Arab Emirates,
 الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

<mailto:service.uae@bshg.com>

www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise,
 Albania

AERTECH SH.P.K.

Rruga Qemal Stafa

Pallati i ri perball Prokuroris se

Pergjithshme

Hyrja C Kati 10

Tirana

Tel.: 066 206 47 94

<mailto:g.volina@aertech.al>

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 550 511*

Fax: 01 605 75 51 212

[mailto:vie-stoerungsannahme@](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

<mailto:bshau-as@bshg.com>

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina,
 Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačaka 29b

71000 Sarajevo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

<mailto:delicnanda@hotmail.com>

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

<mailto:bru-repairs@bshg.com>

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi

Bulgaria EOOD

115K Tsarigradsko Chausse Blvd.

European Trade Center Building,

5th floor

1784 Sofia

Tel.: 02 892 90 47

Fax: 02 878 79 72

[mailto:informacia.servis-bg@](mailto:informacia.servis-bg@bshg.com)

bshg.com

www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Company

Manama

Tel.: 01 7400 553

<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"

тел.: 495 737 2961

<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CH Schweiz, Suisse,
 Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

[mailto:ch-info.hausgeraete@](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

<mailto:ch-reparatur@bshg.com>

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>

www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaariou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 7777 8007

Fax: 022 658 128

[mailto:bsh.service.cyprus@](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika,
 Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

[mailto:BSH-Service.dk@](mailto:BSH-Service.dk@bshg.com)

bshg.com

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio Oficial del Fabricante

Parque Empresarial PLAZA,

C/ Manfredonia, 6

50197 Zaragoza

Tel.: 902 245 255

Fax: 976 578 425

<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Itälahdenkatu 18 A, PL 123

00201 Helsinki

Tel.: 0207 510 700

Fax: 0207 510 780

[mailto:Bosch-Service-](mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com)

FI@bshg.com

www.bosch-home.fi

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 7 snt/min (alv 23%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12

Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenecc@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545*
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt
*(PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr

*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarife göre değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Pritshine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14



8001007409 (9411)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, uk, ru, he, ar

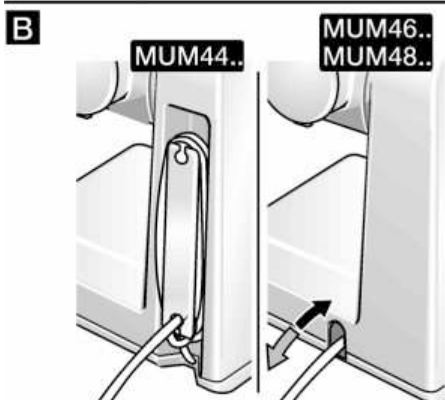
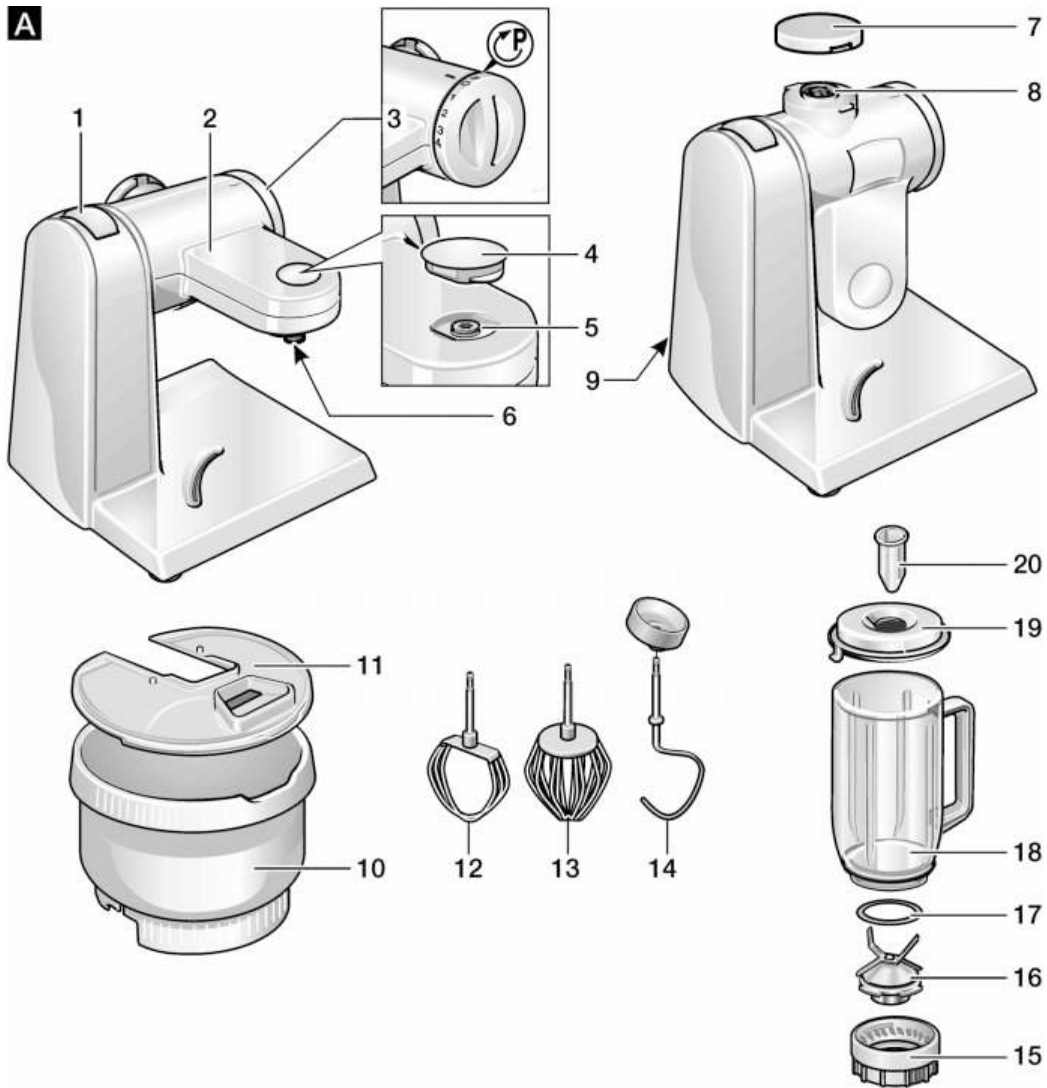
Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

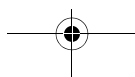
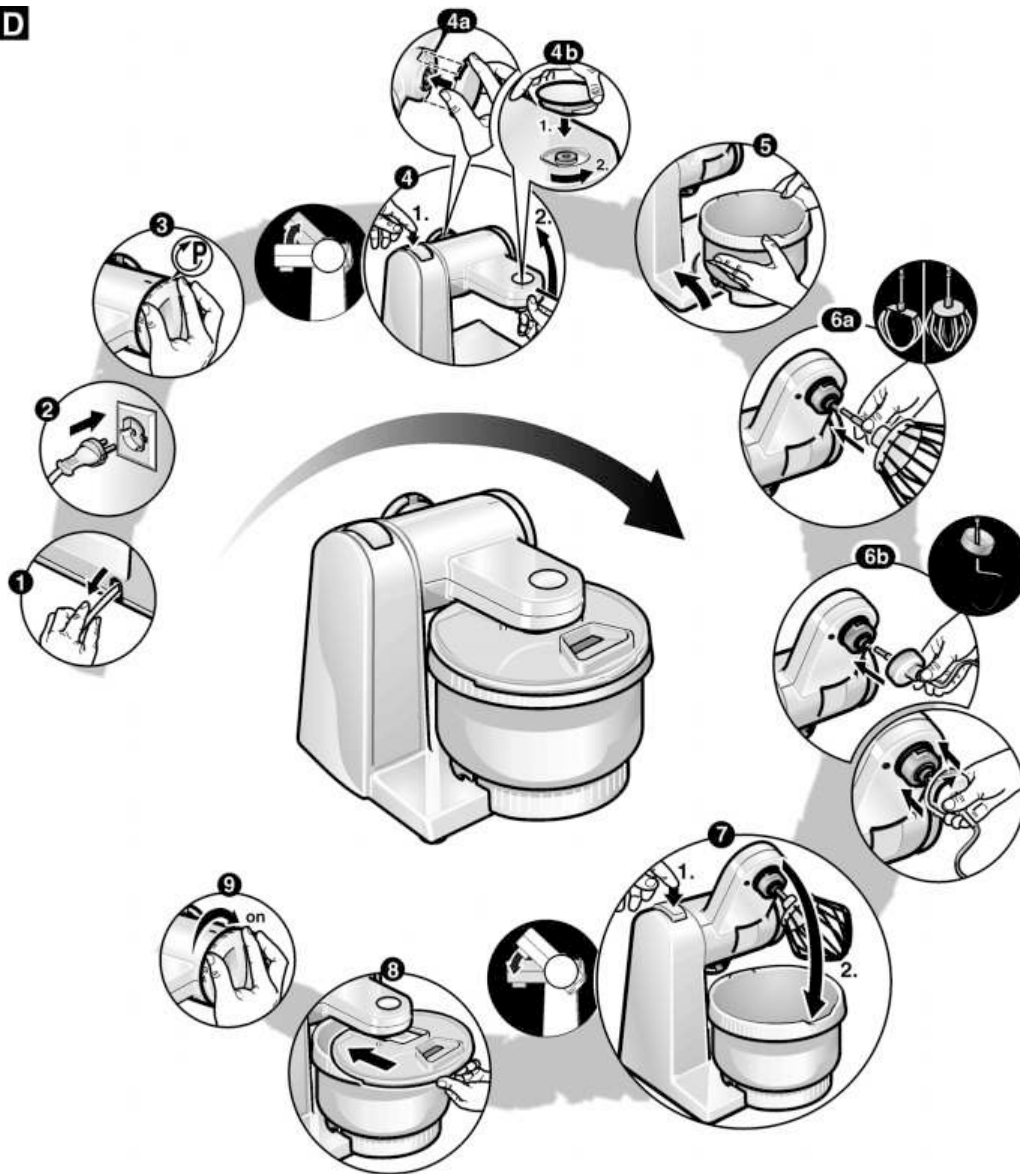
Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!



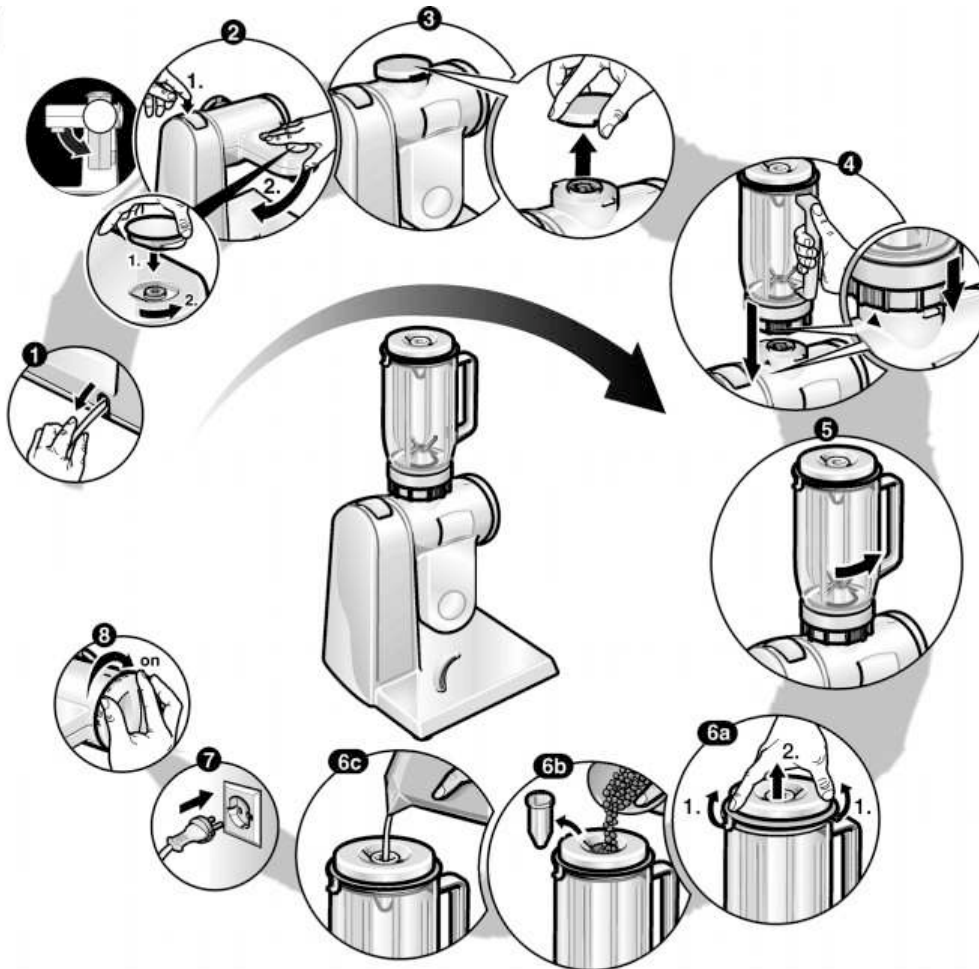


D

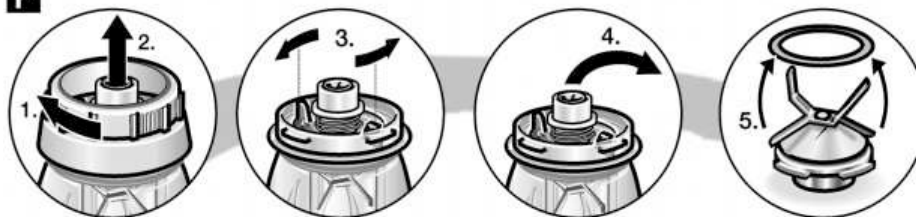




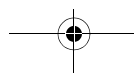
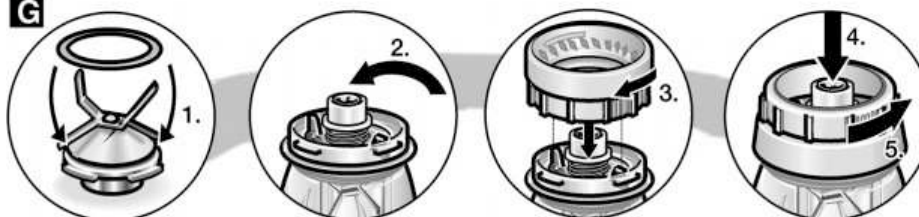
E



F



G





H



MUZ4ZT1



MUZ4KR3



MUZ4ER2



MUZ4EB1



MUZ4ZP1



MUZ4DS3



MUZ4GM3



MUZ45RS1

MUZ45PS1

MUZ45AG1

MUZ45KP1

MUZ4MX2



MUZ4MX3



MUZ4MM3



MUZ4FW3



MUZ45SV1

MUZ45FV1

MUZ45RV1

MUZ45LS1

