

MUM44..
MUM46..
MUM48..

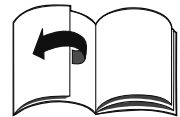


BOSCH

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
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

de	Deutsch	4
en	English	10
fr	Français	16
it	Italiano	23
nl	Nederlands	30
da	Dansk	36
no	Norsk	42
sv	Svenska	48
fi	Suomi	55
es	Español	61
pt	Português	69
el	Ελληνικά	76
tr	Türkçe	84
pl	Polski	93
hu	Magyar	100
uk	Українська	107
ru	Русский	114
ar	عربي	132



Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	4
Auf einen Blick	5
Bedienen	6
Reinigen und Pflegen	7
Hilfe bei Störungen	8
Anwendungsbeispiele	8
Zubehör/Sonderzubehör	9
Entsorgung	10
Garantiebedingungen	10

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.


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 bestimmungsgemäß und für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Vorgeschriebene Höchst-mengen nicht überschreiten.

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Das Gerät ist wartungsfrei.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (Bild )

Zu Ihrer Sicherheit

Generelle Sicherheitshinweise



Stromschlag-Gefahr!

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.

Kinder vom Gerät fern halten.

Personen (auch Kinder) mit verminderter körperlicher Sinneswahrnehmung oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, das Gerät nicht bedienen lassen, außer sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes oder im Fehlerfall.

Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.

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

Nicht in rotierende Teile greifen.

Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (4, 7) bedeckt sind.

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.

Das Grundgerät nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten. Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör gleichzeitig benutzen. Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild

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, Kneithaken)**

– **Rührwerkzeug des Eisbereiters** *

– **herunter- oder hochgeklappt für Fleischwolf** *

7 **Mixerantriebsschutzdeckel**

8 **Antrieb für**

– **Mixer**

– **Multi-Mixer**

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

9 **Kabelaufbewahrung (Bild)**

MUM 44..: Kabel aufwickeln

MUM 46../48..: Kabel im Kabelfach verstauen

Schüssel mit Zubehör

10 **Rührschüssel**

11 **Deckel**

Werkzeuge

12 **Rührbesen**

13 **Schlagbesen**

14 **Kneithaken mit Teigabweiser**

Mixer

15 **Sockel**

16 **Messereinsatz**

17 **Dichtungsring**

18 **Mixbecher**

19 **Deckel**

20 **Trichter**

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

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

- 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 Kneithaken
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 mikrowellengeeignet.

- 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 ).
- Netzstecker einstecken.

Rührbesen, Schlagbesen und Knethaken

Bild 

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 Zutat, 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.
- Schlüssel 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.

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 **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 -4/5).
- Zutaten einfüllen.
Maximalmenge bei Kunststoffmixer, 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 **

- 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.

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**Bild**

- 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**Bild** **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

- 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 I**) 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 I

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.

Durchlaufschnitzler (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 (MUZ4PS1)

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS3.
Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

Asia-Gemüse-Scheibe (MUZ45AG1)

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS3.
Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

Reibscheibe grob (MUZ45RS1)

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS3.
Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.

Kartoffelpuffer-Scheibe (MUZ45KP1)

Für den Durchlaufschnitzler 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.

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-, Rassel- 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 2002/96/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 herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen 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 Heftrückseite. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Contents

For your safety	11
Overview	11
Operation	12
Cleaning and servicing	13
Troubleshooting	14
Application examples	14
Standard/optional accessories	15
Disposal	16
Warranty conditions	16

***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.***

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 the stipulated maximum quantities.

Please read the operating instructions carefully and keep them in a safe place.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

If passing on the appliance to a third party, always include the Operating instructions.

The appliance requires no maintenance.

The operating instructions describe several models, see also overview of models (Fig. 11).

For your safety

General safety instructions

Risk of electric shock!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Keep children away from the appliance. Do not allow persons (also children) with restricted physical sensory perception or mental abilities or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.

Always pull out the mains plug after using the appliance, before cleaning the appliance, before leaving the room or if a fault occurs. Do not leave the running appliance unattended. 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

Keep hands clear of rotating parts. For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (4, 7). 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. Do not immerse the base unit in water or clean under running water.

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

Use only one tool or accessory at any one time. Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.

The appliance restarts following a power interruption.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

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.)

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


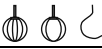

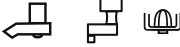



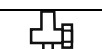






Attention!

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. 6

- 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

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. 3).
- Insert the mains plug.

Stirrer, whisk and kneading hook Fig. 6

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. 6



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. 6-4/5).
- 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. 6-6

- 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.

Taking the blender apart

Fig. 6

- 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. 6



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. 11**) 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. 11

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.

Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/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.

Sommaire

Pour votre sécurité	17
Vue d'ensemble	17
Utilisation	18
Nettoyage et entretien	20
Dérangements et remèdes	20
Exemples d'utilisation	20
Accessoires d'origine/ Accessoires en option	21
Mise au rebut	23
Conditions de garantie	23

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.

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 p. ex. 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 prescrites.

Veuillez lire la notice d'utilisation attentivement et conservez-la soigneusement.

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

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

L'appareil ne nécessite aucun entretien.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure II**).

Pour votre sécurité

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution !

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.

Éloignez les enfants de l'appareil.

Les personnes (enfants compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne détenant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si quelqu'un les surveille au cours de cette opération ou si la personne responsable de leur sécurité leur a fourni des instructions relatives à son utilisation.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage, lorsque vous quittez la pièce et en cas de panne.

Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

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

Ne touchez pas les pièces en rotation. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (4, 7) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.

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.

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau ou ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes.

N'utilisez qu'un outil ou accessoire à la fois. Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif.

Après une coupure de courant, l'appareil redémarre.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 

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

MUM 44..: Enroulez le câble

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

Bol mélangeur avec accessoires

10 Bol mélangeur

11 Couverture

Accessoires

12 Fouet mélangeur

13 Fouet batteur

14 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte

Mixeur

15 Socle

16 Porte-lame

17 Bague d'étanchéité

18 Bol mixeur

19 Couverture

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 !


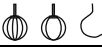










Ne faites fonctionner l'appareil que si les accessoires se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail.

Le bras pivotant doit enclencher dans chaque position de travail.

Réglage de la position de travail

Figure 9

- 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 9).
- Introduire la fiche dans la prise de courant.

Fouet mélangeur, fouet batteur et crochet pétrisseur

Figure 10

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.

- 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.

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.

Nettoyez 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 1 ½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 4.



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.



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 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.



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.

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

1/8 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.



Mayonnaise

2 œufs

2 c. à café de moutarde

1/4 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.



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



Accessoires d'origine/Accessoires en option

Les autres accessoires joints dans la boîte (voir la vue d'ensemble des modèles ci-jointe, **figure II**) 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..

Figure 4**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 dénoyauté 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 2002/96/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.

Indice

Per la vostra sicurezza	24
Guida rapida	24
Uso	25
Pulizia e cura	27
Rimedio in caso di guasti	27
Esempi d'impiego	27
Accessori/accessori speciali	27
Smaltimento	29
Condizioni di garanzia	29

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.

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.

Usare l'apparecchio solo per l'impiego previsto e per quantità di alimenti e tempi usuali per la famiglia. Non superare le quantità massime prescritte.

Leggere con attenzione interamente e conservare con cura queste istruzioni per l'uso! L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione.

Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche prospetto dei modelli, **figura 1**).

Per la vostra sicurezza

Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scossa elettrica!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione.

Usare solo in ambienti chiusi.

Utilizzare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.

Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotta percezione sensoriale o ridotte capacità mentali oppure con carenze esperienze e conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio oppure in caso di guasto, estrarre la spina di alimentazione.

Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso.

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

Non toccare parti in rotazione.

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).

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.

Non immergere l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.

Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni. Usare solo un attrezzo o un accessorio per volta.

Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

Dopo una interruzione di corrente l'apparecchio ricomincia a funzionare.

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 Bicchierino dosatore

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

Posizioni di lavoro

Attenzione!




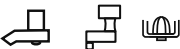








Usare l'apparecchio solo se l'utensile/accessorio secondo la seguente tabella è applicato all'ingranaggio indicato nella posizione corretta ed è in posizione di lavoro.

Il braccio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

Regolazione della posizione di lavoro

Figura 

- 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 )
- Inserire la spina.

Frusta, sbattitore e braccio impastatore

Figura 

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.

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 13



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, dal bicchierino dosatore 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 13-4/5**).
- 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 il bicchierino dosatore ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta
- oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

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.

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 incassare 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 5

- 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).



Albume

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 incorporare la farina setacciata e l'amido, un cucchiaino alla volta, in ca. ½–1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base**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 il braccio 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 il bicchierino dosatore 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 arrostiti 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 arrostiti 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 tritatore 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 2002/96/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.

Con riserva di modifiche.

Inhoud

Voor uw veiligheid	30
In één oogopslag	31
Bedienen	32
Reiniging en onderhoud	33
Hulp bij storingen	34
Toepassingsvoorbeelden	34
Toebehoren/extra toebehoren	35
Afvoeren van afval	36
Garantievoorwaarden	36

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.

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 personeelskeukens 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.

De voorgeschreven maximumhoeveelheden niet overschrijden.

Lees de gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig en bewaar deze goed.

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

Het apparaat behoeft geen verzorging.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen (zie ook het modeloverzicht, **afb. ■**).

Voor uw veiligheid

Algemene veiligheidsvoorschriften



Gevaar van een elektrische schok!

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.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Het apparaat niet laten bedienen door personen (ook kinderen) met verminderde zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens, of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan van of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt.

Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.

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

Niet in draaiende onderdelen grijpen.

Om veiligheidsredenen mag het apparaat uitsluitend worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdeksels (4, 7).

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 basisapparaat niet in water dompelen of onder stromend water reinigen.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren. Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen. Niet meer dan één hulpstuk of toebehoren tegelijk gebruiken.

Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.

Na een stroomonderbreking gaat het apparaat weer lopen.

In één oogopslag

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

Basisapparaat

1 Ontgrendelknop

2 Draaiarm

(zie „Bedrijfsposities”)

3 Draaischakelaar

O/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 Aandrijvingsbeschermdeksel

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

5 Aandrijving voor

– doorloopspijder *

– citruspers *

– graanmolen *

Het aandrijvings-beschermingsdeksel 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 Aandrijvingsbeschermdeksel mixer

8 Aandrijving voor

– mixer

– multimixer

Het mixeraandrijvings-beschermingsdeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

9 Kabelvak (Afb. B)

MUM 44..: Kabel opwikkelen

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

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. C**

- 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

Mengkom met toebehoren

10 Mengkom

11 Deksel

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. **B**).
- Stekker in wandcontactdoos doen.

Roergarde, klopgarde en kneedhaak

Afb. **D**

Garde (a)

voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg.

Klopgarde (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 fijngemaakt 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.

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. ****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 beschermdeksel 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. -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. **

- 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!**

*Mixer 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
reinen 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 stringen

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

Toepassingsvoorbeelden


Slagroom

100 g–600 g

- Room 1½ tot 4 minuten met de klopgerde 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 klopgerde 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 snuffe zout

1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen

200–250 g boter (kamertemperatuur)

500 g meel

1 pakje bakpoeder

1/8 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

Zandtaartdeeg

Basisrecept

125 g boter (kamertemperatuur)

100–125 g suiker



1 ei

1 snuffe 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 snuffe 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-rabi, 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.

Ponsschijvenset (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.

Afvoeren van afval



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/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.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	37
Overblik	37
Betjening	38
Rengøring og pleje	39
Hjælp i tilfælde af fejl	40
Eksempler på brug	40
Tilbehør/Ekstratilbehør	41
Bortskaffelse	42
Garantibetingelser	42

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.

Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat.

Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Benyt kun apparatet til de fastlagte formål og til de mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke de foreskrevne max. mængder.

Læs venligst brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den et sikkert sted til senere brug. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer. Apparatet er vedligeholdelsesfrit. Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller (se også modeloversigt, **Billede 11**).

For din egen sikkerheds skyld

Generelle sikkerhedstips

Risiko for elektrisk stød!

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet. Det må kun bruges i lukkede rum. Må kun tages i brug, hvis ledningen og maskinen er ubeskadigede.

Hold børn væk fra maskinen.

Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringsevne eller psykisk evne eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene maskinen, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af maskinen af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed.

Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten.

Apparatet må kun bruges under opsyn.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, fabrikantens serviceværksted eller lignende, kvalificeret person for at undgå fare.

Apparatet må kun repareres af fabrikantens servicepersonale.

Sikkerhedstips til dette apparat

Stik ikke fingrene ind i roterende dele.

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

Forsøg ikke at indstille svingarmen, mens apparatet er tændt. Vent til drevudtaget står helt stille.

Udskift kun redskab/tilbehør, når maskinen står stille – maskinen kører kort, efter at den er slukket (efterløb).

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

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

Brug kun et redskab eller et tilbehør ad gangen. Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten.

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

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede 

Motorenhed


1 Sikkerhedsknap

2 Svingarmen

(se „Arbejdspositioner“)

3 Drejekontakt

0/off = stop

 / **P** = parkeringsfunktion; hold grebet fast, indtil drevet bliver stående; redskabet er i svingposition.

Hvis drevet ikke bevæger sig, er svingpositionen allerede nået.

Trin 1–4 = arbejds hastighed

Trin 1 = laveste hastighed – langsom

Trin 4 = højeste hastighed – hurtigt

I tilfælde af strømsvigt: apparatet forbliver tændt og går automatisk i gang igen, så snart apparatet forsynes med strøm igen.

4 Låg til drevudtag

Beskyttelseskappen tages af ved at dreje den indtil låsen går op.

5 Drevudtag til

– hurtignitter *

– citruspresse *

– kornmølle *

Sæt beskyttelseskappen på, når drevet ikke er i brug.

6 Drevudtag til

– redskab (røreris, pisikeris, æltekrog)

– ismaskinens røreenhed *

– klappet ned eller op til kødhakker *

7 Låg til drevudtag til blender

8 Drevudtag til

– blender

– multiblender

Beskyttelseskappen sættes på drevet, når blenderen ikke er i brug.

9 Opbevaring af ledning (Billede)

MUM 44.: Opvikling af ledning

MUM 46../48.: Opbevar ledningen i ledningsrummet

Skål med tilbehør

10 Røreskål

11 Låg

Redskab

12 Røreris

13 Pisikeris

14 Dejkroge 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 kunde-service.








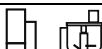







Arbejdspositioner**⚠ OBS!**

Apparatet må kun bruges, hvis redskab/tilbehør er anbragt rigtigt efter denne tabel og befinder sig i arbejdsposition.

Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Indstilling af arbejdsposition 

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

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Isætning/udtagning af røreris, piskeris og dejkroge
7		Tilsætning af store mængder 

Betjening**⚠ Fare for kvæstelser!**

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

⚠ OBS!

Apparatet må kun bruges, når tilbehør/redskab befinder sig i arbejdsposition.

Tænd ikke for apparatet, hvis det er tomt. Udsæt ikke apparat og tilbehørsdele for varmekilder. Delene må ikke sættes i mikrobølgeovnen.

- Rengør apparat og tilbehør, før den tages i brug første gang (se „Rengøring og pleje“).

Forberedelse

- Stil grundmodellen på en glat, ren flade.
- Ledningen trækkes ud af kabelrummet (**Billede E**).
- Netstikket sættes i stikkontakten.

Røreris, piskeris og æltekrog**Billede D****Piskeris (a)**

bruges til at røre dej (f. eks. mørdej)

Piskeris (b)

bruges til piskede æggehvider, piskefløde og til let dej (f. eks. lagkagedej)

Dejkroge (c) med dejskraber (d)

bruges til at ælte tung dej og iblanding af ingredienser, som ikke skal finhakkes (f. eks. rosiner, tynde chokoladeblade)

**Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!**

Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang.

Udskift kun redskab, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket (efterløb).

Beskyttelseskappen skal altid være sat på de drev, som ikke benyttes, når apparatet er i gang.

- Stil grebet på **P** og hold fast i det, til drevet bliver stående.

Bemærk:

Hvis drevet ikke bevæger sig, er svingpositionen allerede nået.

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 6.
- Sæt skålen på plads. Skålens sokkel skal sidde fast i grundmodellens udsparring.
- Isæt det ønskede redskab (røreris, piskeris eller æltekrog). Ved drejkrogen drejes dejskraberen, indtil drejkrogen kan trykkes på plads.
- Kom ingredienserne i skålen.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 1.
- Sæt låget på.
- Stil grebet på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser

- Sluk for apparatet med grebet.
- Stil grebet på **P** og hold fast i det, til drevet bliver stående.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 7.
- Påfyld ingredienserne eller
- påfyld ingredienserne gennem åbning i låget.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med grebet.
- Stil grebet på **P** og hold fast i det, til drevet bliver stående.
- Træk netstikket ud.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 6.
- Tag redskabet ud.
- Tag skålen af.
- Vask de enkelte dele af, se „Rengøring og pleje“.

Blender

Billede



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen.

Blenderen må kun sættes på og tages af, når apparatet står helt stille.



Fare for skoldning!

Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låg. Påfyld max. 0,5 liter varm eller skummende væske.

Pas på!

Blenderen kan beskadiges. Bearbejd ikke dybfrossede madvarer (undtagen isterninger). Blenderen skal altid være fyldt med ingredienser, når den er i gang.

Pas på!

Ved blanding af væsker i glasblenderen: Indstilling maks. på trin 3. Påfyld maks. 0,5 liter varm eller skummende væske.

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 3.
- Tag låg til drevudtag til blender af.

- Sæt blenderen på (markering på sokkel på markering på grundmodel) og drej den mod venstre indtil stop (**Billede **).
- Påfyld ingredienserne.
Maksimal mængde: kunststofblender, flydende konsistens = 1 liter. Maksimal mængde: glasblender, flydende konsistens = 0,75 liter skummende eller varme væsker maks. 0,5 liter, optimal bearbejdningmængde, fast konsistens = 50–100 gram.
- Sæt låget på og tryk det fast.
Hold altid fast på låget med en hånd, når blenderen kører. Stik ikke fingrene hen over påfyldningsåbningen!
- Stil grebet på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser

Billede

- Sluk for apparatet med grebet.
- Tag låget af og påfyld ingredienserne eller
- fjern tragtten og påfyld ingredienserne lidt ad gangen eller
- påfyld flydende ingredienser gennem tragtten.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med grebet.
 - Træk netstikket ud.
 - Drej blenderen mod 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 grundmodel



Fare for elektrisk stød!

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

- Træk netstikket ud.
- Tør grundmodellen af med en fugtig klud.
- Kom en smule opvaskemiddel i rengøringsvandet efter behov.
- Tør apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål og tilbehør

Alle dele tåler opvaskemaskine.

Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

Rengøring af blender



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Blenderen kan skilles ad. Det letter rengøringen.

Pas på!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Kniven må ikke sættes i opvaskemaskinen. Rengør kun kniven under rindende vand.

Tip: Hvis blenderen kun har været brugt til blendning af væske, behøver man normalt ikke at skille blenderen ad. Kom en smule vand med opvaskemiddel i blenderen, mens den er på apparatet. Tænd for apparatet og lad den køre i et par sekunder (ved modeller med momentfunktion, stilles apparatet på trin M). Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Adskillelse af blender



- Drej blendersoklen til højre og tag den af.
- Drej knivens vinger mod venstre. Kniven løsnes.
- Tag kniven ud og fjern pakringen.

Samle blender



Fare for kvæstelser!

Forsøg aldrig at samle blenderen på grundmodellen.

- Anbring pakringen på kniven.
- Sæt kniven ind i blenderen nedefra.
- Skru kniven fast ved hjælp af soklen.
- Drej blendersoklen til venstre, til den sidder fast.

Hjælp i tilfælde af fejl

Kontakt venligst kundeservice i tilfælde af fejl.

Eksempler på brug

Flødeskum

100–600 g

- Pisk fløden i 1½ til 4 minutter på trin 4 (afhængigt af mængde og kvalitet) med piskeriset.



Æggehvider

1 til 8 æggehvider

- Pisk æggehviderne i 4 til 6 minutter på trin 4 med – med piskeriset.



Lagkagebund

Grundopskrift

2 æg

2–3 spsk varmt vand

100 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

70 g mel

70 g maizenamel evt. bagepulver

- Rør ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) sammen i ca. 4–6 minutter på trin 4 med piskeriset, til det skummer.
- Stil apparatet på trin 2 og tilsæt det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af et halvt til et minut.

Max. mængde: 2 x grunddej

Rørdej

Grundopskrift

3–4 æg

200–250 g sukker

1 knivspids salt

1 lille pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron

200–250 g smør (rumtemperatur)

500 g mel

1 lille pakke bagepulver

1/8 l mælk

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 3 med røriset.

Max. mængde: 1,5–2 x grunddej

Mørdej

Grundopskrift

125 g smør (stuetemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

En smule citronskal eller vanillesukker

250 g mel

evt. bagepulver

- Ælt alle ingredienser i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 2–3 minutter med piskeriset (trin 3) eller dejkrogen (trin 2).

Max. mængde: 2 x grunddej



Gærdej*Grundopskrift*

500 g mel

1 æg

80 g fedt (stuetemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken mælk

25 g frisk gær eller 1 pakke tørgær skal

af en ½ citron

1 knivspids salt

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 3–6 minutter på trin 2 med æltekrogen.

Max. mængde: 1,5 x grunddej**Mayonnaise**

2 æg

2 tsk sennep

¼ l olie

2 spsk citronsaft eller eddike

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

- Æg, sennep, citronsaft, salt og sukker kommes i blenderen og blandes i nogle sekunder på trin 2.
- Stil blenderen på trin 4. Hæld langsomt olie gennem hullet i låget og bliv ved med at blande mayonnaisen, til den har fået en fast konsistens.

**Tilbehør/Ekstratilbehør**

Yderligere vedlagt tilbehør (se vedlagte modeloversigt **Billede I**) er beskrevet i de separate brugsanvisninger, der følger med den enkelte genstand.

Vedlagte tilbehør kan også købes særskilt.

Tilbehør til model MUM 45.. kan også benyttes til model MUM 44../46../48..

Billede I**Kunststof-røreskål (MUZ4KR3)**

Skålen er beregnet til forarbejdning af op til 1 kg mel plus ingredienser.

Røreskål af stål (MUZ4ER2)

Skålen er beregnet til forarbejdning af op til 1 kg mel plus ingredienser.

Blender af kunststof (MUZ4MX2)

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

Blenderpåsatz af glas (MUZ4MX3)

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

Multiblender (MUZ4MM3)

Bruges til at hakke krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til råkost af gulerødder, selleri og ost og til at rive nødder og kølet chokolade.

Hurtigsnitner (MUZ4DS3)

Til at skære agurk, kål, kålrabi, ræddiker; til råkost af gulerødder, æbler og selleri, rødkål, ost og nødder; til rivning af hård ost, chokolade og nødder.

Pommes-frites-jern (MUZ45PS1)

Til hurtigsnitneren MUZ4DS3.

Til at skære rå kartofler til pommes frites.

Asia-grønt-skive (MUZ45AG1)

Til hurtigsnitneren MUZ4DS3.

Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

Riveskive grov (MUZ45RS1)

Til hurtigsnitneren MUZ4DS3.

Til at rive rå kartofler til f. eks. kartoffelfrikadeller/ søsterkage eller kartoffelboller.

Kartoffelrøsti-skive (MUZ45KP1)

Til hurtigsnitneren MUZ4DS3.

Til at rive rå kartofler til røsti og til at skære frugt og grøntsager i tykke skiver.

Citruspresse (MUZ4ZP1)

Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.

Kødhakkeren (MUZ4FW3)

Til hakning af råt kød til tartar eller frikadeller/bøffer.

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.

Kornkværn (MUZ45RV1)

Til kødhakkeren MUZ4FW3.

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

Frugtpresse (MUZ45FV1)

Til kødhakkeren MUZ4FW3.

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

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

Tilbehørsholder (MUZ4ZT1)

Til opbevaring af tilbehørsdele som f. eks. dejkrog, piskeris, røreris, snitte-, råkost- og riveskive.

Kornmølle med kegleformet maleværk af stål (MUZ4GM3)

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

Ismaskine (MUZ4EB1)

Til tilberedning af op til 550 g is pr. arbejdsgang og beholder.

Bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF 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 EU-området.

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

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.

Innhold

For din egen sikkerhet	43
En oversikt	43
Betjening	44
Rengjøring og pleie	45
Hjelp ved feil	46
Eksempler på bruk	46
Ekstra tilbehør	47
Avskaffing	48
Garantibetingelser	48

Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra BOSCH.

Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet.

Videre informasjoner om våre produkter finner du på vår nettside.

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.

Maskinen må kun brukes forskriftsmessig og for å bearbeide vanlige husholdningsmengder innen vanlige bearbeidelsestider. Den foreskrevne høyeste mengden må ikke overskrides.

Vennligst les oppmerksomt igjennom bruksanvisningen og oppbevar denne omhyggelig. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

Utstyret er vedlikeholdsfritt.

Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser (se også modelloversikt, **Bilde II**).

For din egen sikkerhet

Generelle sikkerhetsveiledninger

Fare for elektrisk støt!

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Apparatet må kun brukes i lukkede rom.

Det må kun benyttes når den elektriske ledningen og apparatet selv ikke viser tegn på ytre skade.

Hold barn borte fra apparatet.

Personer (også barn) med reduserte åndelige svakheter eller evner, eller som mangler erfaringer og kunnskaper om apparatet, må ikke få betjene det, med mindre de har fått opplæring i bruken av apparatet og under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten. Trekk støpselet ut av stikkkontakten etter bruk, dersom du forlater rommet eller dersom det oppstår feil.

Maskinen må kun brukes under oppsyn.

Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater. Dersom strømkabelen på denne maskinen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, vår kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare. Reparasjoner på maskinen må kun foretas av vår kundeservice.

Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet

Ikke ta på roterende deler.

Av sikkerhetsgrunner må apparatet kun brukes dersom de drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelser (4, 7).

Svingarmen må ikke innstilles når maskinen er i gang. Vent til maskinen er helt stoppet.

Verktøy/tilbehør må kun skiftes når drevet står stille – etter at apparatet er slått av, går drevet etter i kort tid.

Basismaskinen må ikke dypes ned eller rengjøres under rennende vann.

Maskinen må kun brukes med originalt tilbehør. Under bruken av tilbehøret, må den vedlagte bruksanvisningen følges.

Bruk kun et verktøy hhv. tilbehør.

Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren.

Maskinen starter igjen, så snart strømmen vender tilbake etter et strømsvigt.

En oversikt

Klaff ut siden med billedtekster. Bilde 

Basismaskin


1 Utløsningstast

2 Svingarm

(se "Arbeidsposisjoner")

3 Dreiebryter

0/off = stopp

 / P = parkeringskopling

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

Dersom strømmen blir borte, blir maskinen innkoplek og går videre når strømmet kommer igjen.

4 Beskyttelsesdeksel for drevene

Når beskyttelseslokket skal tas av, må det dreies inntil låsposisjonen åpnes.

5 Drev for

– gjennomløpskutter *

– sitruspresse *

– kornmølle *

Når den ikke brukes må beskyttelseslokket settes på.

6 Drev for

– verktøy (rørepinne, visp, eltekrok)

– røreverktøy for isberederen *

– klaffes ned eller opp for kjøttkvern *

7 Beskyttelsesdeksel for mikserdrevet

8 Drev for

– mikser

– hurtigmikser

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

9 Kabeloppkveiling (Bilde)

MUM 44.: Vikle opp kabelen

MUM 46../48.: Rull opp kabelen i kabelrommet

Bollen med tilbehør

10 Rørebolle

11 Lokk

Verktøy

12 Rørepinne

13 Visp

14 Eltekrok med deigskrape

Mikser**15 Sokkel****16 Knivinsats****17 Pakningsring****18 Miksebeger****19 Lokk****20 Trakt**

* Dersom en av tilbehørsdelene ikke er med i leveringsomfanget, kan den kjøpes i handelen hos vår kundeservice.


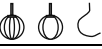

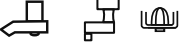









Arbeidsposisjoner**⚠ Obs!**

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

Svingarmen må være riktig smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.

Innstilling av arbeidsposisjonen Bilde 6

- Trykk utløsningstasten og flyt på svingarmen.
- Flytt svingarmen inntil den smekker i ønsket posisjon.

Posisjon		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Innsetting/uttaking av visp/rørepinne og eltekrok
7		Påfylling av større arbeidsmengder 

Betjening**Fare for skade!**

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med maskinen er foretatt.

⚠ Obs!

Maskinen må kun drives med tilbehør/verktøy i arbeidsstilling.

Maskinen må ikke settes i gang når den er tom. Apparatet og tilbehøret 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

- Sett motorenheten på et glatt og rent underlag.
- Trekk ut kabelen (Bilde 6).
- Stikk inn støpselet.

Rørepinne, visp og eltekrok Bilde 6

Rørepinne (a)

For røring av deig, f.eks. kakedeig

Visp (b)

For pisking av eggehvite, kremfløte og lett deig, f.eks. biskuitdeig

Eltekrok (c) med deigskrape (d)

For elting av tyngre deig og for å røre inn ingredienser som ikke skal hakkes (f.eks. rosiner, sjokoladebiter)

**Fare for skade på grunn av roterende verktøy**

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen.

Verktøy må kun skiftes når maskinen står stille – etter at motoren er slått av, går maskinen etter i kort tid etter.

Det må kun arbeides når drev som ikke er i bruk er sikret med beskyttelseslokket.

- Sett dreiebryteren på **P** og hold den fast inntil drevet står stille.

Henvising:

Dersom ikke drevet beveger seg, er svingposisjonen allerede nådd.

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 6.
- Sett inn bollen. Sokkelen på bollen må passe inn i utskjæringen på basismaskinen.
- Alt etter oppgave stikker du inn rørepinnen, vispen eller eltekroken i drevet til de smekker i. Ved bruk av eltekroken dreies deigskrapen til eltekroten smekker fast.
- Fyll på tilsetningene som skal bearbeides i bollen.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 1.
- Sett lokket på.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av tilsetninger

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Sett dreiebryteren på **P** og hold den fast inntil drevet står stille.
- Ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 7.
- Fyll på tilsetninger eller
- fyll på tilsetninger igjennom fyllåpningen i lokket.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Sett dreiebryteren på **P** og hold den fast inntil drevet står stille.
- Trekk ut støpselet.
- Ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 6.
- Ta verktøyet av drevet.
- Ta av bollen.
- Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

Mikseren

Bilde



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

*Ta aldri ned i den påsatte mikseren!
Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille!*

Mikseren må kun brukes når den er montert sammen og med påsatt lokk.



Fare for skolding!

*Ved bearbeiding av varme ting, kommer det damp ut av trakten i lokket.
Fyll derfor på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.*


Obs!

*Mikseren kan bli skadet. Ikke arbeid med dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter).
Ikke bruk mikseren når den er tom.*

Obs!

Bearbeiding av væsker i glassmikser: maksimalt på trinn 3. Fyll på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 3.
- Ta av vermedekselet på mikserdrevet.

- Sett på miksebegeret (markeringen på sokkelen på markeringen på basismaskinen) og drei mot klokken retning inntil anslag (**Bilde ** 4/5).
- Fyll på ingrediensene.
Maksimal mengde ved hurtigmikser i kunststoff, flytende = 1 liter, ved hurtigmikser av glass, flytende = 0,75 liter, skummende eller varm væske kun maksimalt 0,5 liter.
Optimal arbeidsmengde fast = 50 til 100 gram.
- Sett på lokket og trykk det fast.
Lokket må alltid holdes fast med en hånd under arbeidet.
Ikke grip over påfyllingsåpningen.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av tilsetninger

Bilde

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Ta lokket av og fyll på tilsetninger eller
- ta ut trakten og fyll faste ingredienser etter hverandre ned i påfyllingsåpningen eller
- fyll flytende væske ned igjennom trakten.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
 - Trekk ut støpselet.
 - Drei mikseren i klokken retning og ta den av.
- Tips:** Rengjør mikseren helst straks etter bruk.

Rengjøring og pleie

Obs!

*Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.
Overflatene kan bli skadet.*

Rengjøring av basismaskinen



Fare for strømstøt!

Maskinen må aldri dyppes ned i vann eller skylles under rennende vann.

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av maskinen.
- Om nødvendig må du bruke litt flytende oppvaskmiddel.
- Deretter må den tørkes av.

Rengjøring av bollen med tilbehør

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke klem deler av kunststoff fast i maskinen, da de kan bli deformert.

Rengjøring av mikseren



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Miksekniven må ikke berøres med hendene. Hurtigmikseren kan tas fra hverandre for rengjøring.

Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Knivinnsetsen kan ikke vaskes i oppvaskmaskinen. Den må kun skylles under rennende vann.

Tips: Etter arbeid med flytende væsker er det ofte tilstrekkelig å rengjøre hurtigmikseren uten å ta den fra hverandre.

Hell litt oppvaskmiddel inn i den påsatte mikseren. Slå den på i få sekunder (ved maskiner med momentkopling på trinn M). Hell vaskevannet av og skyll mikseren deretter med rent vann.

Når mikseren skal tas fra hverandre



- Drei sokkelen på miksebegeret i klokken retning og tas av.
- Knivinnsetsen dreies ved vingene imot klokken retning. Knivinnsetsen løsnes således.
- Knivinnsetsen tas ut og pakningsringen fjernes.

Når mikseren skal settes sammen igjen



Fare for skade!

Mikseren må aldri settes sammen igjen oppå basismaskinen.

- Sett pakningsringen på knivinnsetsen.
- Sett inn knivinnsetsen fra undersiden og inn i miksebegeret.
- Med hjelp av sokkelen dreies miksebegeret fast.
- Sokkelen på miksebegeret dreies fast mot klokken retning.

Hjelp ved feil

Ved feil på maskinen bør du henvende deg til vår kundeservice.

Eksempler på bruk

Vispet kremfløte

100 g–600 g

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



Stiv eggehvite

1 til 8 eggehviter

- Eggehviten vispes 4 til 6 minutter på trinn 4 med vispen.



Biskuitdeig

Grunnopskrift

2 egg

2–3 ss varmt vann

100 g sukker

1 ts. vaniljesukker

70 g mel

70 g potetmel evt. litt bakepulver

- Visp alt sammen (unntatt mel og potetmel) i 4–6 min. på trinn 4 med vispen til det hele blir kremaktig.
- Sett så dreiebløyten på trinn 2 og bland inn det silte melet og potetmelet i porsjoner av ca. ½ til 1 minutt med en skje av gangen.



Største mengde: 2 ganger grunnopskriften.

Rørt formkakedeig

Grunnopskrift

3–4 egg

200–250 g sukker

1 knivsodd salt

1 ts. vaniljesukker eller skall av ½ sitron

200–250 g smør (romtemperatur)

500 g mel

1 ts. bakepulver

1/8 l melk

- Rør først alle ingrediensene i ½ minutt på trinn 1, deretter røres på trinn 3 i 3–4 minutter med rørepinnen.



Største mengde: 1,5–2 ganger grunnopskriften

Mørdeig

Grunnopskrift

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 knivsodd salt



litt skall av sitron eller vaniljesukker

250 g mel

evt. bakepulver

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter ca. 2–3 minutter røres det videre med rørepinnen (trinn 3) eller eltekroken (trinn 2).

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

Gjærdeig

Grunnoppskrift

500 g mel

1 egg

80 g fett (romtemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken melk

25 g fersk gjær eller 1 pakke gjærpulver

Skall av ½ sitron

1 knivsodd salt

- Elt først alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1 med eltekroken, deretter elter du på trinn 2 i 3–6 minutter

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften

Majones

2 egg

2 teskje sennep

¼ liter olje

2 spiseskje sitronsaft eller eddik

1 knivsodd salt

1 knivsodd sukker

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene i noen sekunder (unntatt oljen) på trinn 2.
- Slå mikseren over på trinn 4.
La oljen renne langsomt igjennom trakten og miks til majonesen emulgerer.

Ekstra tilbehør

Videre tilbehør som er vedlagt i pakningen (se vedlagte modelloversikt **Bilde 11**) er beskrevet i de separate betjeningsanvisningene. Dette vedlagte tilbehøret kan også fåes kjøpt separat senere.

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

Bilde 11

Rørebolle av kunststoff (MUZ4KR3)

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

Rustfri eltebolle i stål (MUZ4ER2)

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

Påsats for mikser av plast (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.

Påsats for mikser 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 å hakke urter, grønnsaker, epler og kjøtt, for å raspe gulrøtter, reddik og ost, for å rive nøtter og kald sjokolade.

Gjennomløpskutter (MUZ4DS3)

For skjæring av agurk, kål, kålrabi, nepe, for rasping av gulrot, 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 grønnsaks kive (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 stekte potetkaker (MUZ45KP1)

For gjennomløpskutteren MUZ4DS3.

For riving av rå poteter til "Rösti" og stekte 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 tilberedning av karbonader eller kjøttpudding.

Innsats for hullskive (MUZ45LS1)

For kjøttkvernen MUZ4FW3.

Fin (3 mm) for tilberedning av postei eller mousse, grov (6 mm) for stekepølser og bacon.

Forsats for sprøytebakst (MUZ45SV1)

For kjøttkvernen MUZ4FW3.

Med metallsjablone for 4 forskjellige bakeformer.



Raspepåsats (MUZ45RV1)

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

Forsats for fruktpresse (MUZ45FV1)

For kjøttkvernen MUZ4FW3.
For pressing og mosing av bærfrukt med
(unntak bringebær), tomater og nyper.
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 kjegle maleverk av stål (MUZ4GM3)

For alle kornsorter utenom mais og for oljekorn,
tilberedt sopp og urter.

Isbereder (MUZ4EB1)

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

Avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det euro-
peiske direktivet 2002/96/EG som
kjenner tegner gamle elektro- og
elektronikk apparater (waste electrical
and electronic equipment – WEEE).
Dette direktivet angir rammen for
returnering og gjenvinning av de gamle
apparatene som er gyldig for hele EU.

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

Garantibetingelser

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser
som er oppgitt av vår representant i de respek-
tive land. Detaljer om disse garantibetingelsene
får du ved å henvende deg til elektrohandelen
der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbin-
delse med garantiytelser, er det i alle fall
nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet
av apparatet.

Innehåll

För din säkerhet	49
Översiktsbilderna	49
Montering och start	50
Rengöring och skötsel	52
Råd vid fel	52
Exempel på vad du kan göra med maskinen	52
Extra tillbehör	53
Den gamla maskinen	54
Konsumentbestämmelser	54

***Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en
produkt 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.***

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast
sådana mängder som är normala för ett hushåll
och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig
användning. Med icke yrkesmässiga hushåll
avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett
kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga
företag samt när gäster på ett pensionat, litet
hotell och liknande institutioner använder
produkten.

Använd maskinen för att bearbeta endast
sådana mängder som är normala för ett hushåll.
Detsamma gäller bearbetningstiderna.
Överskrid inte maxmängden.

Läs noggrant bruksanvisningen och spara den.
Tillverkaren ansvarar inte för skador som
uppstår när produkten inte används i enlighet
med bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med produkten vid
ett eventuellt ägarbyte.

Köksmaskinen är underhållsfri.

Obs! Bruksanvisningen gäller för flera varianter
av maskinen (se även modellöversikt, **bild 1**).

För din säkerhet

Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar!

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt. Får endast användas i slutna rum.

Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda produkten.

Låt inte personer (gäller även barn) med reducerad kroppslig sinnesförmåga eller mental förmåga eller med otillräckligt erfarenhet och kunskap använda produkten utan att ha uppsikt över dem eller att de fått instruktioner om hur produkten ska användas av en person, som ansvarar för deras säkerhet.

Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

Håll alltid maskinen under uppsikt när den används.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner. Om sladden skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, service eller annan fackkunnig person. Detta för att undvika skador.

Reparationer på produkten får endast utföras av service.

Säkerhetsanvisningar just för denna produkt

Stoppa aldrig ned handen i något tillbehör som roterar!

Av säkerhetsskäl får maskinen endast startas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (4, 7).

Rör inte den ställbara funktionsarmen när maskinen är igång. Vänta tills motorn står helt stilla. Maskinen får inte vara igång när ett verktyg/tillbehör ska sättas fast eller tas loss – maskinen fortsätter rotera ytterligare en liten stund sedan den stängts av.

Diska aldrig motorstativet och skölj det aldrig under rinnande vatten utan torka det rent med fuktig duk.

Köksmaskinen får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Följ de anvisningar som följer med respektive extra tillbehör. Använd bara ett verktyg resp. tillhör åt gången.

Använd alltid strömvredet för att starta resp. stänga av maskinen.

Efter ett strömavbrott fortsätter maskinen att arbeta.

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder. Bild 

Motordel


1 Låsknapp för den ställbara funktionsarmen

2 Ställbar funktionsarm

(se avsnittet "Arbetslägen").

3 Strömvred

0/off = Stop

 / P = Parkeringsläge

Vrid strömvredet till läge P och håll det där tills maskinen står helt stilla.

Nu kan drivarmen ställas i önskat läge och tillbehöret/redskapet sättas fast resp. tas loss. Om maskinen inte går igång när du vrider till läge P innebär det att den redan nått parkeringsläget.

Välj mellan

läge 1–4 = Hastigheter

Läge 1 = Lågsta varvtalet – långsam

Läge 4 = Högsta varvtalet – snabb

Efter ett ev. strömavbrott fortsätter maskinen automatiskt.

4 Skyddslock till drivuttag

Ta bort skyddslocket från drivuttaget genom att vrida det tills lossnar.

5 Drivuttag för

– grönsaksskärare *

– citruspressen *

– sädeskvarn *

Skyddslocket ska sitta på uttaget när det inte används.

6 Drivuttag för

– verktyg (grovvisp, ballongvisp, degkrok)

– omröraren till glassberedaren *

– nedfäld eller uppfäld för köttkvarnen *


7 Skyddslock till drivuttaget för mixern

8 Drivuttag för

– mixern

– matberedartillsats

Skyddslocket ska sitta på uttaget när det inte används.

9 Sladdförvaring (Bild )

MUM 44.: Linda ihop sladden

MUM 46../48.: Linda ihop sladden och stuva in den i sladdfacket

Blandarskålen med tillbehör

10 Blandarskål

11 Lock

Tillbehör

- 12 Grovvisp
- 13 Ballongvisp
- 14 Degkrok med degavvisare

Mixern

- 15 Sockel
- 16 Knivinsats
- 17 Tätningsring
- 18 Mixerbägare
- 19 Lock
- 20 Tratt

* När ett tillbehör inte följer med leveransen kan det köpas av kundservice eller i fackhandeln.

Arbetslägen för funktionsarmen






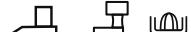








 **Var försiktig!**

Köksmaskinen får startas först när verktyg resp. tillbehör sitter fast i rätt drivuttag och funktionsarmen står i rätt läge. Se tabellen över olika arbetslägen för funktionsarmen.

Den ställbara funktionsarmen måste sitta stadigt i respektive arbetsläge före start.

Ställ in funktionsarmens läge **Bild **

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen.
- Vrid funktionsarmen till önskat läge och kontrollera att den sitter fast i det läget.

Läge		
1		
2		
3		
4		
5		
6		När ballongvisp, growisp och degkrok ska sättas fast/tas bort
7		När mycket stora mängder ska fyllas på i blandarskålen.

Montering och start



Var försiktig så att du inte skadar dig!

Sätt inte stickkontakten i vägguttaget förrän du är klar med alla förberedelser för att kunna arbeta med maskinen.



Var försiktig!

Starta aldrig köksmaskinen förrän ett verktyg/ tillbehör sitter på plats.


Starta inte maskinen utan att det finns livsmedel i den.

Ställ aldrig grundmaskinen eller olika tillbehör på heta ytor. Tillbehören är inte lämpliga för mikrovågsugn.

- Rengör motorstativet och alla tillbehör grundligt före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Förberedelser

- Ställ maskinen på plant, rent och torrt underlag.
- Linda upp resp. dra ut sladden (**Bild **).
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

Grovvispen, ballongvispen och degkroken **Bild ****Grovvisp (a)**

för att blanda pajdeg och saftig, tung sockerkaka.

Ballongvisp (b)

för att vispa gräddde, äggvita och sockerkakssmet.

Degkrok (c) med degavvisare (d)

för att blanda och knåda jäsdeg och tyngre degar och för att vända ner ingredienser som inte ska hackas sönder (t.ex. russin, chokladknappar).



Var försiktig så att du inte skadar dig på tillbehör som roterar!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång.

Köksmaskinen får inte vara igång när ett tillbehör/verktyg ska sättas fast eller tas loss. Köksmaskinen fortsätter arbeta ytterligare en liten stund sedan den stängts av.

Köksmaskinen får inte startas förrän skyddsocken sitter på plats över de drivuttag som inte används.

- Vrid strömvredet till läge **P** och håll den i det läget tills drivuttaget står helt stilla.

Obs!

Om maskinen inte går igång när du vridet till läge P innebär det att den redan nått parkeringsläget.

- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 6.
- Ställ blandarskålen på drivuttaget. Skålens sockel ska fästas i spåret på motorstativet.
- Beroende på vad som ska bearbetas, sätt i grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivuttaget och kontrollera att den fastnar. När du använder degkroken måste degavvisaren vridas så att degkroken kan fastna.
- Håll ingredienserna i blandarskålen.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 1.
- Sätt locket på blandarskålen.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.

Så här fyller du på med mera ingredienser

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Vrid strömvredet till läge **P** och håll den i det läget tills drivuttaget står helt stilla.
- Ta bort locket.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 7.
- Fyll på med mera ingredienser eller
- fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen i locket.

Efter arbetet

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Vrid strömvredet till läge **P** och håll den i det läget tills drivuttaget står helt stilla.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Ta bort locket.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 6.
- Lossa verktyget från drivuttaget.
- Ta bort blandarskålen.
- Rengör alla delar, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Mixern

Bild 13



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna som dessutom roterar!

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i motorstativet.

Köksmaskinen ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget.

Mixern måste vara helt ihopmonterad och ha locket på när den används.



Risk för skållskador!

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Håll därför aldrig i mera än 0,5 liter het eller skummande vätska.

Obs!


Mixern kan skadas! Mixa aldrig djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar). Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den.

Obs!

Ställ in max. hastighet 3 när du mixar vätskor i glasmixern. Håll aldrig i mer än 0,5 liter het eller skummande vätska.

- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 3.
- Ta bort skyddslocket från det drivuttag som är avsett för mixern.
- Placera mixerbägaren på drivuttaget (markeringen vid bägarens hållare ska vara riktad mot markeringen på motorstativet) och vrid moturs till stoppet (**Bild 13-4/5**).
- Håll ingredienserna i bägaren. Håll ingredienserna i bägaren.max. mängd vätska: plastmixer = 1 liter, glasmixer = 0,75 liter skummande eller het vätska max. 0,5 liter; max. mängd torra ingredienser = 50 til 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 önskad hastighet.

Om du behöver fyll på med mera ingredienser

Bild -6

- Stäng av maskinen med strömvredet.
 - Ta bort locket och fyll på med mera ingredienser
- eller
- torra ingredienser: Ta bort tratten och fyll på genom mataröppningen
- eller
- flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

Efter arbetet

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid mixern medurs och ta av den.

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel

Var försiktig!

Använd inga starka rengöringsmedel.
Motorstativets yta kan skadas.

Motordel



Risk för elektriska stötar!

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motorstativet med en fuktig duk.
- Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka ordentligt torrt.

Blandarskålen med tillbehören

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin. Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner.

Rengöra mixern



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Ta aldrig i knivarna med händerna.
Mixern kan tas isär för att underlätta rengöringen.

Obs!

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

Tips: När du blandat vätskor är det ofta inte nödvändigt att ta isär mixern för rengöring. Häll lite vatten med en droppe handdiskmedel i mixern medan den sitter på köksmaskinen. Fäst locket och låt maskinen gå några sekunder (använd läge M om maskinen har detta momentläge). Häll sedan bort vattnet och skölj ur med rent vatten.

Ta isär mixern

Bild F

- Lossa mixerbågaren från hållaren genom att vrida hållaren medurs.
- Fatta knivinsatsen i vingarna och vrid moturs. Då lossnar knivinsatsen.
- Ta ut knivinsatsen och ta bort tätningringen från den.

Sätta ihop mixern

Bild G

Var försiktig så att du inte skadar dig!

Montera alltid ihop mixern helt och hållet innan den sätts på köksmaskinen för att användas.

- Sätt fast tätningringen i knivinsatsen.
- Sätt in knivinsatsen i bågaren underifrån.
- Skruva fast knivinsatsen med hjälp av den uppochnedvända hållaren.
- Fäst hållaren på mixerbågaren och vrid moturs tills den sitter fast.

Råd vid fel

Ta kontakt med service vid ett eventuellt fel.

Exempel på vad du kan göra med maskinen

Vispgrädde

100–600 g (1 dl–6 dl)



- Vispa grädden 1½–4 min på hastighet 4 (beroende på mängd och konsistens). Använd ballongvispen.

Vispa äggvita

1–8 äggvitor



- Vispa äggvitorna 4–6 min på hastighet 4. Använd ballongvispen.

Sockerkaka/tårtbotten

Grundrecept



- 2 ägg
- 2–3 msk hett vatten
- 100 g socker
- 1 tsk vaniljsocker
- 70 g vetemjöl
- 1¼ dl potatismjöl 1 tsk bakpulver

- Vispa ingredienserna (ägg, vatten, socker och vaniljsocker) ca 4–6 min på hastighet 4 till skum. Använd ballongvispen.
- Blanda samman vetemjöl, potatismjöl och bakpulver. Vrid till hastighet 2, fyll på mjölblandningen skedvis och blanda ned under ca ½–1 min.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Saftig sockerkaka

Grundrecept

3–4 ägg

200–250 g socker

1 krm salt

½ tsk vaniljsocker eller skalen av en ½ citron

200–250 g smör eller margarin (rumsvarmt)

500 g vetemjöl

1 tsk bakpulver

1/8 l mjölk

- Blanda alla ingredienser ca. ½ minut på hastighet 1, fortsätt därefter blanda ytterligare 2–3 min på hastighet 3. Använd grovvispen eller degkroken.

Max mängd: 1,5–2 ggr grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

1 tsk vaniljsocker

250 g vetemjöl

1 tsk bakpulver

- Bearbeta samtliga ingredienser ca. ½ minut på hastighet 1, därefter ca. 2–3 minuter på hastighet 3 (om du använder grovvispen) eller på hastighet 2 (om du använder degkroken).

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Deg

Grundrecept

500 g vetemjöl

1 ägg

80 g fett (rumsvarmt)

80 g socker

200–250 ml fingervarm mjölk (37 °C för färsk jäst; ca 40 °C för torrjäst, se förpackningen)

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

Skalet från en halv citron

1 krm salt

- Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare ca 3–6 min på hastighet 2.

Max. mängd: 1,5 ggr grundreceptet

Majonnäs

2 ägg

2 tsk senap

1/4 l matolja

2 msk citronsaft eller vinäger

1 krm salt

1 krm socker

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda några sekunder ingredienserna (utom matoljan) på hastighet 2.
- Öka till hastighet 4 och håll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda till jämntjock konsistens.

Extra tillbehör

Till övriga tillbehör som medföljer vissa modeller av köksmaskinen (se bifogad modellöversikt, **bild 11**) finns separata bruksanvisningar. Dessa tillbehör kan även köpas separat = extra tillbehör. Tillbehören/extra tillbehören till köksmaskin MUM 45.. passar även till köksmaskiner MUM 44../46../48..

Bild 11

Plastblandarskål (MUZ4KR3)

Blandarskålen rymmer upp till 1 kg vetemjöl plus ingredienser.

Blandarskål i rostfritt stål (MUZ4ER2)

Blandarskålen rymmer upp till 1 kg vetemjöl plus ingredienser.

Mixer i slagfast plast (MUZ4MX2)

För att blanda drycker, göra puré av frukt och grönsaker, bereda majonnäs, finfördela frukt och nötter, krossa isbitar.

Mixer i glas (MUZ4MX3)

För att blanda drycker, göra puré av frukt och grönsaker, bereda majonnäs, finfördela frukt och nötter, krossa isbitar.

Matberedartillsats (MUZ4MM3)

Används för att hacka kryddor, grönsaker, äpplen och kött, strimla morötter och rättika, riva osten, nötter och kall choklad.

Grönsaksskärare (MUZ4DS3)

För att skiva gurka, kål, kålrabi, rättika; för att 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 rå potatis till pommes frites-stavar.



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 rå potatis t.ex. till raggmunkar och kroppkakor.

Skärskiva för röst och råror (MUZ45KP1)

Till grönsaksskärare MUZ4DS3.
För att riva rå potatis till rösti och råror, även för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.

Citruspressen (MUZ4ZP1)

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

Köttkvarn (MUZ4FW3)

För att bearbeta färskt kött till råbiff och köttfärs.

Hålskivor (MUZ45LS1)

Till köttkvarn MUZ4FW3.
Hålskiva fin (3 mm) till pastejer och olika smörgåspålägg, grov (6 mm) till korv och fläsk.

Kakspritsmunstycke (MUZ45SV1)

Till köttkvarn MUZ4FW3.
Med mall i metall för 4 olika typer för att forma kakor.

Rivtillsats (MUZ45RV1)

Till köttkvarn MUZ4FW3.
För att riva nötter, mandel, choklad och torkat bröd.

Passertillsats (MUZ45FV1)

Till köttkvarn MUZ4FW3.
För att göra mos av bärfrukter (utom hallon), tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt av med stjälk och kärna.

Tillbehörshållare (MUZ4ZT1)

För förvaring av tillbehör som degkrokan, ballongvispen, grovvispen, den vändbara skär- och riv-/strimmelskivan

Sädeskvarn med metallkvarnverk av stål (MUZ4GM3)

Mal alla sädeslag utom majs, oljeväxter, torkad svamp och torkade kryddor.

Glassberedare (MUZ4EB1)

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

Den gamla maskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

Konsumentbestämmelser

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

Sisältö

Turvallisuusasiaa	55
Laitteen osat	56
Käyttö	57
Puhdistus	58
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle	59
Käyttöohjeita	59
Varusteet/lisävarusteet	59
Kierrätysohjeita	60
Takuuehdot	60

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

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 henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Käytä laitetta vain määräysten mukaisesti ja noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja. Älä ylitä ilmoitettuja maksimimääriä. Lue käyttöohje tarkkaan ja säilytä se huolellisesti. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle. Laite on huoltovapaa. Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, **kuva 11**).

Turvallisuusasiaa

Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara!

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan.

Käytä laitetta vain sisätiloissa.

Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

Ei lasten ulottuville.

Henkilöt (myös lapset), jotka ovat fyysisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.

Irrota pistoke pistorasiasta aina koneen käytön jälkeen, ennen koneen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai kun koneeseen tulee käyttöhäiriö.

Älä käytä koskaan laitetta ilman valvontaa.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuusyöstä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Varo koskettamasta pyöriviin osiin.

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

Älä muuta varren asentoa virran ollessa kytkettynä koneeseen. Odota, että moottori on pysähtynyt.

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

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa. Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita. Käytä samanaikaisesti vain yhtä varustetta tai lisävarustetta.

Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.

Kone käynnistyy sähkökatkon jälkeen.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva

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 kääntöasennossa.

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

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 napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.

Käyttöasennon säätö

Kuva

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

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

Käyttö



Loukkaantumisvaara

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvaikeudet 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«.

Esivalmistelu

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Kelaa liitäntäjohto auki tai vedä johto ulos (Kuva 6).
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

Vispilä, pallovispilä ja taikinakoukku

Kuva 6

Vispilä (a)

sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan

Pallovispilä (b)

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

Taikinakoukku (c), jossa on taikinanohjain (d)

vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut)



Varo pyöriviä 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 täyttökoukon 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.
- Irrota varuste käyttöliitäntästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Tehosekoitin

Kuva 6



Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – 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 käyttöliittämän suojakansi.
- Aseta tehosekoitin paikoilleen (jalustan merkki ja koneen merkki vastatusten) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti (**Kuva E-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 E-6**

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset tai
- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta tai
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppon 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.
- Kulvaa kone lopuksi.

Kulho 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 – loukkaantumisvaara!**

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.

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 E-7**

- Käännä tehosekoittimen jalustaa myötöpäivään ja irrota kulho.
- Käännä teräosaa vastapäivään.
Teräosa irtoaa lukituksesta.
- Poista teräosa ja irrota tiivistysrengas.

Tehosekoittimen kokoaminen**Kuva E-8****Loukkaantumisvaara**

Älä kokoa tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettyinä peruskoneeseen.

- Kiinnitä tiivistysrengas teräosaan.
- Aseta teräosa terät edellä paikoilleen tehosekoittimen kulhoon.
- Kierrä teräosa kiinni kulhon jalustan avulla.
- Kiinnitä tehosekoittimen jalusta kääntämällä vastapäivään.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Käänny 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.
- Käänä 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

ripaus suolaa

1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori

200–250 g voita (huoneenlämpöistä)

500 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

1/8 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

ripaus 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

ripaus suolaa



- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–6 minuuttia nopeudella 2.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

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 supillon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.



Varusteet/lisävarusteet

Lisäohjeita pakkauksen mukana olevista varusteista (katso oheinen mallitaulukko, kuva I) on erillisissä käyttöohjeissa.

Toimituksen mukana olevia varusteita/lisävarusteita voi ostaa myös jälkikäteen. Koneen MUM 45.. varusteet sopivat myös koneisiin MUM 44../46../48..

Kuva I

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 jäähdetyt 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 pastejoille 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.

Viijamyly, teräksiset jauhinterätä (MUZ4GM3)

Kaikille viljalajeille paitsi maissille, ja öljynsiemenille, kuivatetuille sienille ja yrteille.

Jäätelökone (MUZ4EB1)

Valmistaa jäätelön, maksimimäärä 550 g/ käyttökerta ja kulho.

Kierrätysohjeita

Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautus-oikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätteenhuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.
Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.
Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Índice

Observaciones para su seguridad	61
Descripción del aparato	62
Manejo del aparato	63
Cuidados y limpieza	65
Localización de averías	65
Ejemplos prácticos	65
Accesorios/Accesorios opcionales	67
Eliminación de embalajes y desguace del aparato usado	68
Condiciones de garantía	68

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.

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 se entienden aquéllas en cocinas de personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes etc.

No elaborar cantidades de alimentos superiores ni sobrepasar los tiempos de funcionamiento habituales para uso en el hogar.

No sobrepasar las máximas cantidades de alimentos admisibles.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. 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.

En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompañe siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

El aparato no requiere un mantenimiento específico.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato (véase al respecto la vista general de modelos, Fig. 1).

Observaciones para su seguridad

Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!

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.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

No permitir que las personas (incluidos los niños) cuyas facultades sensoriales o mentales estén mermadas o que carezcan de suficientes conocimientos y experiencia, manejen y manipulen el aparato, excepto en caso de hacerlo bajo la vigilancia de una persona con experiencia o hacer recibido instrucción práctica por la persona responsable de su seguridad.

Desconectar el aparato de la red eléctrica – extrayendo el cable de conexión del aparato de la toma de corriente –, tras cada uso, al abandonar la cocina o en caso de comprobar defectos en el mismo.

Mantener el aparato siempre bajo vigilancia durante su funcionamiento.

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

No introducir nunca las manos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.

Por razones de seguridad, el aparato deberá usarse sólo estando los accionamientos no utilizados cubiertos con las tapas protectoras correspondientes (4, 7).

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.

¡No sumergir nunca la base motriz en el agua!
¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo!

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.

Utilizar sólo un accesorio simultáneamente con la base motriz.

Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio.

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.

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 de 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.

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. 9

- 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. 13).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

Varilla mezcladora, varilla batidora y garfio amasador

Fig. 10

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
- o
- 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. **II-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.

Lenar 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. II-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. **II-6**

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
 - Retirar la tapa e incorporar los ingredientes
- o
- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura
- o
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

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.



Claros 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

⅛ 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.



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.

Eliminación de embalajes y desguace del aparato usado



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 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.

Índice

Para sua segurança	69
Panorâmica do aparelho	70
Utilização	71
Limpeza e manutenção	72
Ajuda em caso de anomalia	73
Exemplos de utilização	73
Acessórios/Acessórios especiais	74
Reciclagem	75
Condições de garantia	75

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.

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 abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores 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 de acordo com as determinações e para as quantidades e tempos de preparação normais para o sector doméstico. Não ultrapassar as quantidades máximas indicadas.

Por favor, leia completa e atentamente as Instruções de serviço e guarde-as em lugar seguro. A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

O aparelho não carece de manutenção.

Estas Instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos,

Fig. ■■).

Para sua segurança

Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico!

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.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Não permitir que o aparelho seja utilizado por pessoas (e também crianças) com limitações sensoriais, físicas ou mentais ou, ainda, sem experiência e sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Desligar a ficha da tomada, após cada utilização, antes da limpeza, antes de abandonar a cozinha ou em caso de avaria.

Não utilizar o aparelho sem vigilância.

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

Não tocar nas peças em rotação.

Por razões de segurança, o aparelho só deve funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (4, 7).

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.

Não mergulhar o aparelho base em água, nem o limpar sob água corrente.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais. Na utilização dos acessórios, respeitar as Instruções de serviço anexas.

Utilizar simultaneamente apenas uma ferramenta e um acessório.

Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector.

Depois da interrupção de corrente, o aparelho volta a funcionar.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

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 (varas para massas leves e bater claras em castelo, varas 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. B)

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 Varas 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. C

- 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		

Posição		
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. E).
- Ligar a ficha à tomada.

Vara para massas leves, vara para bater claras em castelo e vara para massas pesadas Fig. D

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.

Varas 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.

- 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. 4



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. 4-4/5).

- 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.

Adicionar os ingredientes

Fig. 4-6

- 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. 14

- 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. 15



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.

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

1/8 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

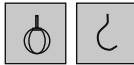
2 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre

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, conti-
nuando 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. ■), 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. ■

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.

Espremedor de citrinos (MUZ4ZP1)

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 faturas (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, descaroadas.

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.

Reciclagem

Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE 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.

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας	76
Με μια ματιά	77
Χειρισμός	78
Καθαρισμός και φροντίδα	80
Αντιμετώπιση βλαβών	80
Παραδείγματα εφαρμογών	80
Εξαρτήματα/Ειδικά εξαρτήματα	81
Απόσυρση	83
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ	83

Σας ευχαριστούμε 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.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με την αρμόζουσα χρήση και για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Μην υπερβαίνετε τις προδιαγραφόμενες μέγιστες ποσότητες. Παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και να τις φυλάξετε καλά. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης. Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες παραλλαγές, βλ. επίσης στον συνοπτικό πίνακα μοντέλων (Εικόνα II).

Για την ασφάλειά σας

Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
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 καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν κατατοπιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φις από την πρίζα. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επιβλεψη. Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνεται μόνον 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 στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή
Μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα μέρη. Η συσκευή επιτρέπεται για λόγους ασφαλείας να λειτουργήσει μόνον, όταν οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις είναι καλυμμένες με καπάκια προστασίας κίνησης (4, 7). 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.

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή μέσα σε νερό ούτε να την καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα εργαλείο ή αντίστοιχα εξάρτημα ταυτόχρονα.

Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Μετά την αποκατάσταση διακοπής ρεύματος η συσκευή αρχίζει να ξαναλειτουργεί.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 

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 μπόλ ***

– **στύφτης εσπεριδοειδών ***

– **μύλο δημητριακών ***

Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε το καπάκι προστασίας κίνησης.

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 )

MUM 44...: Τυλίγεται το καλώδιο.

MUM 46../48...: Βάζετε το καλώδιο στον χώρο καλωδίου.

Μπόλ με εξαρτήματα

10 Μπόλ

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 10

- 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 εργαλείου 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.
- Ξετυλίγετε/Τραβάτε το καλώδιο από τον χώρο περιτυλίγματος (Εικόνα 13).
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.

Εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος και εργαλείο ζυμώματος Εικόνα 11

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 ζυμώματος (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 ζυμώματος έτσι, ώστε να κουμπώσει. Στο εργαλείο ζυμώματος 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



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.


Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μην δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μην 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 **).
- 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

- 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 μαχαιριού δεν πλένεται στο πλυντήριο. Καθαρίζετε το ένθετο μαχαιριού 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 ξεπλύνετε το μίξερ με καθαρό νερό.

Αποσυναρμολόγηση του μίξερ

Εικόνα 

- 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.
- Αφαιρείτε το ένθετο μαχαιριού και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.

Συναρμολόγηση του μίξερ

Εικόνα 



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 πάουτερ.

- 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 αναμιγνύετε 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

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 MUZ14DS3.

Για το κόψιμο ωμής πατάτας για πατάτες τηγανητές.

Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα (MUZ45AG1)

Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ14DS3.

Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.

Δίσκος χοντρού τριψίματος (MUZ45RS1)

Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ14DS3.

Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π. χ. για πατατοκεφτέδες ή μπαλάκια πατάτας.

Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοκεφτέδες (MUZ45KP1)

Για τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ MUZ14DS3.

Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για ρόστι και πατατοκεφτέδες, για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.

Στύπτης 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 φραμπουάζ 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 ζιμώματος, εργαλείο χτυπήματος, εργαλείο ανάδευσης, δίσκος κοπής και δίσκοι τριψίματος.

Μύλος δημητριακών με κωνικό μηχανισμό άλεσης από ασάλι (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 2002/96 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 παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγορά της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητα της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν τα ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κρίθει απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.
3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποιήσης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için	84
Genel bakış	85
Cihazın kullanılması	86
Cihazın temizlenmesi ve bakımı	88
Arıza durumunda yardım	88
Kullanım örnekleri	88
Aksesuarlar/Özel aksesuarlar	89
Giderilmesi	90
Garanti koşulları	90

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.

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 üretildiği amaç için, evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız. İşlediğiniz miktarlarda, öngörülmüş olan azami miktarları aşmayınız.

Kullanma kılavuzunu lütfen itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Cihazı başka birine satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur. Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ekteki model listesine de bakınız, **Resim II**).

Kendi güvenliğiniz için

Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Vücutsal hassaslığı azalmış veya akli dengesi bozuk, tecrübesiz ve yeterince bilgi sahibi olmayan kişilerin (çocuklar dahil), cihazı kullanmasına izin vermeyiniz; bu kişilere ancak sorumluluğu üstlenecek bir kişinin denetiminde veya cihazın kullanımı hususunda yeterli eğitim gördülerse, kullanma izni veriniz.

Cihaz her kullandığınızda işiniz bittikten sonra, cihazı temizlemeden önce, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya herhangi bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız.

Cihazı kesinlikle denetimsiz çalıştırmayınız. 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

Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız.

Cihaz güvenlik açısından sadece kullanılmayan tahrik sistemleri ilgili koruyucu kapaklar (4, 7) ile kapatılmış olarak çalıştırılmalıdır.

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.

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altında temizlemeyiniz.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız. Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz. Aynı anda sadece bir alet ya da aksesuar kullanınız.

Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.

Elektrik kesilmesi halinde, tekrar elektrik geldiğinde cihaz çalışmaya devam eder.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 

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 açılıncaya 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 *

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)

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 8

- 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/çıkarılması
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 9).
- Elektrik fişini prize takınız.

Karıştırma teli, çırpma teli ve yoğurma kancası Resim 9

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, çevirme pozisyonuna ulaşılmıştır.

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Kabı yerleştiriniz. Kabin tabanı, ana cihazda öngörülmüş 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 kademeye 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 1



Keskin bıçaklarından/döner tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser ekinizi sokmayınız!

Mikseri cihazdan çıkaracağınız/CIHaza 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.

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 1-4/5**).
- Malzemeleri mikser ekinize 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 1-6

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz veya
- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendiğinde ilave etme ağızı 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 sökmeyen temizlemek yeterlidir. Bunun için, ana cihaza takılı olan miksera 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.

Mikserin parçalarına ayrılması

Resim 

- 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 



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 ileyiniz.



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 ileyiniz.



- Döner alteri 2 kademesine ayarlayınız ve elekten geçirilmi olan unu ve niastayı, bu köpük kıvamındaki malzemeye yaklaşık ½–1 dakika içerisinde kâık kâık 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

⅛ 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 tarifinen 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 yakl. dakika 1 kademesinde, sonra yakl. 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)

mayaya 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 tarifinen 1,5 misli

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 kıvamama gelinceye kadar karıştırınız.

Aksesuarlar/Özel aksesuarlar

Ambalaja ilave edilmiş olan diğer aksesuarlar (ekteki model listesine bakınız, Resim II), 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 II

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 ekmek veya küçük kahvaltılık ekmeği rendelemek için kullanılır.

Meyve sıkıcı ön takımı (MUZ45FV1)

Kıyma makinesi MUZ4FW3 için kullanılır. Böğürtlen gibi üzümü 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.

Giderilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG 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 temsilciliklerimizden 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.

Değişiklikler olabilir.



**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 G A R A N T İ B E L G E S İ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) 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 garantisi 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. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya 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 masraflı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketiciye 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 maldan yararlanamamayı sürekli 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 bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini 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 başvurulabilir.

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 HAUSERGÄTE 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 Makinası	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	85939	29.06.2010
Bosch	Test Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tırtısı	89390	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Utu	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	Maşa Aletleri	85837	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

Spis treści

Zapewnienie bezpieczeństwa pracy	93
Opis urządzenia	94
Obsługa	95
Czyszczenie i pielęgnacja	96
Usuwanie drobnych usterek	97
Przykłady zastosowania	97
Wyposażenie/wyposażenie dodatkowe	98
Usuwanie opakowania i zużytego urządzenia	99
Warunki gwarancji	100

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje o naszych produktach można znaleźć na stronie internetowej naszej firmy.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego 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. Instrukcję obsługi proszę uważnie przeczytać i starannie ją przechowywać.

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Instrukcja obsługi opisuje różne wersje urządzenia (patrz przegląd modeli, **rysunek 1**).

Zapewnienie bezpieczeństwa pracy

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Urządzenie podłączać do gniazdka sieciowego, którego parametry zgodne są z podanymi na tabliczce znamionowej i tak eksploatować. Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy przechowywać z dala od dzieci. Nie dopuszczać do obsługi urządzenia osób (również dzieci) o zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym lub zmniejszonych zdolnościach umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub zostały pouczone w obsłudze urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.

Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie, lub w przypadku awarii wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Włączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.

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 można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym.

Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Nigdy nie dotykać wirujących elementów urządzenia.

Ze względów bezpieczeństwa można włączać urządzenie tylko wtedy, gdy nieużywane napędy zasłonięte są pokrywami ochronnymi (4, 7).

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.

Urządzenia podstawowego nie wolno zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem. Przy zastosowaniu wyposażenia przestrzegając wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia.

Używać tylko jedno narzędzie lub wyposażenie.

Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.

W przypadku przerwania dopływu prądu, urządzenie zacznie pracować natychmiast po wznowieniu dopływu prądu.


Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane

kartki z rysunkami.

Rysunek 

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 wznawia 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 *
 - Młynka 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.

9 Schowek dla elektrycznego przewodu zasilającego (Rysunek

MUM 44...: Przewód elektryczny nawinąć na uchwyty

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 odgarniaczem 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

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i przekręcić ramię urządzenia.
- Odchylić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia do żądanej pozycji.

Pozycja				
1				
2				

Pozi- cja		
3		
4		
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.

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 ręk 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 pokrywkami 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 zatrasnąć.
- 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 zwalnający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 6.
- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Mikser**Rysunek -6****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 zwalnający 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 -4/5).

- 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 pieniających 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 wyspowego!
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.

 Dodawanie składników**Rysunek -6**

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym.
- Zdjąć pokrywę i dodawać składniki, albo
- wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór wyspowy 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.
- Wytrzeć 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 chwytać 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 włączeniem chwilowym na zakres M). Następnie wyłączyć wodę i wyplukać mikser czystą wodą.

Demontaż miksera

Rysunek

- 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



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.

Usuwanie drobnych usterek

W przypadku wystąpienia usterek proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Przykłady zastosowania

Bitą 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 wysypowy 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 III**) 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 III

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 grejfrutów.

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 łodygi.

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.

Usuwanie opakowania i zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE 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”.

Tartalom

Az Ön biztonsága érdekében	101
A készülék részei	101
A készülék kezelése	102
Tisztítás és ápolás	104
Segítség üzemzavar esetén	104
Alkalmazási példák	104
Tartozékok/megvásárolható tartozékok . . .	105
Ártalmatlanítás	106
Garanciális feltételek	106

Szívvelől gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.

Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.

A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült.

A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat.

A készüléket csak rendeltetésszerűen, és a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. Az előírt maximális mennyiségeket ne lépje túl.

Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati utasítást, és gondosan őrizze meg.

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.

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

A készülék nem igényel karbantartást.

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

Az Ön biztonsága érdekében

Általános biztonsági előírások

Áramütés veszélye!

A készüléket csak a típusablán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.

A készülék csak zárt térben használható.

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékosággal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.

A munka befejezése után, a tisztítás megkezdése előtt, mielőtt elhagyja a helyiséget ill. a készülék meghibásodása esetén húzza ki a hálózati csatlakozót.

Ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.

A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.

Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében.

A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

Biztonsági előírások a készülékhez

Ne nyúljon a forgó alkatrészekhez.

Biztonsági okokból a készülék csak akkor üzemeltethető, ha a nem használt meghajtók (4, 7) védőfedéllel vannak lezárva.

A lengőkar állását ne változtassa meg, ha a készülék be van kapcsolva.

A meghajtómű teljes leállítását meg kell várni.

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

Az alapkészüléket soha ne merítse vízbe, és ne tisztítsa folyó víz alatt.

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

Egyidejűleg csak egy szerszámot, ill. tartozékot használjon.

A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval kapcsolja be- és ki.

Áramkimaradás után a készülék ismét beindul.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

 **Ábra**

Alappép


1 Kioldógomb

2 Lengőkar

(lásd: „Munkapozíciók”)

3 Forgatható kapcsoló

0/off = stop

 / P = parkoló állás

A forgókapcsolót ne engedje el, míg a meghajtás le nem áll; a szerszám billenőhelyzetben van. A billenő helyzet elérése akkor következik be amikor a meghajtás leáll.

1–4 fokozat = munkasebesség

1-es fokozat = a legalacsonyabb fordulatszám

– lassú

4-es fokozat = a legnagyobb fordulatszám

– gyors

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, és áramszünet után újra működésbe lép.

4 Meghajtásvédő fedél

A meghajtásvédő fedél levételéhez fordítsa el azt addig, míg a reteszelés megszűnik.

5 Hajtás a

– szeletelőhöz *

– citrusgyümölcs-préshez *

– gabonaőrülőhöz *

Ha nem használja a készüléket, helyezze rá a meghajtásvédő fedelet.

6 Hajtás a

– szerszámokhoz (keverőszár,

habverőszár, dagasztószár)

– keverőszerszám a fagylatkészítőhöz *

– le- vagy felhajtva a húsdarálóhoz *

7 Turmixgép-hajtómű védőfedél

8 Hajtás a

– turmixfeltéhez

– multi-Mixerhez

Ha nem használja a készüléket, helyezze fel a turmixgép-hajtómű védőfedelét.

9 A kábel tárolása **Ábra**

MUM 44... Tekerje fel a kábelt

MUM 46.../48...: A kábelt a kábelrekeszben tárolja

Tál tartozékokkal

10 Keverőtál

11 Fedél

Szerszámok

- 12 Keverőszár
- 13 Habverőszár
- 14 Dagasztószár tésztaterelővel

Turmixfeltét

- 15 Talp
- 16 Késbetét
- 17 Tömítőgyűrű
- 18 Turmixpohár
- 19 Fedél
- 20 Tölcsér

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

Munkapozíciók




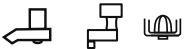








Figyelem!

A készüléket csak akkor szabad működtetni, ha a szerszám/tartozék a következő táblázat szerinti megfelelő meghajtóművön és megfelelő üzemlési állásban rögzítve lett.

A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.

Munkapozíció beállítása ábra

- A kioldógombot nyomja le, és a lengőkart fordítsa el.
- A lengőkart bekattanásig elforgatva állítsa a kívánt helyzetbe.

Pozíció		
1		
2		
3		
4		
5		
6		A habverő-, keverőszár és dagasztószár behelyezése/kivétele
7		Nagy feldolgozási mennyiség hozzáadása

A készülék kezelése



Sérülésveszély!

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




Figyelem!

A készüléket csak tartozékkal/szerszámmal felszerelve szabad üzemeltetni. Ne járassa a készüléket üresen.

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

- A készüléket és a tartozékokat első használat előtt alaposan meg kell tisztítani, lásd: „Tisztítás és ápolás”.

Előkészítés

- Állítsa az alapkészüléket sima és tiszta felületre.
- Kábel feltekerés/kihúzás  ábra).
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.

Keverőszár, habverőszár

és dagasztószár

 ábra

Keverőszár (a)

tészták keveréséhez, pl. kevert tésztákhoz.

Habverőszár (b)

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

Dagasztószár (c) tésztaterelővel (d)

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



A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!

A készülék üzemlése közben soha ne nyúljon a tálba.

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

A készüléket csak úgy szabad üzemeltetni, ha a nem használt meghajtások meghajtásvédő fedéllel le vannak zárva.

- Forgassa a forgókapcsolót a **P** állásba, és tartsa ebben a helyzetben, amíg a hajtás le nem áll.

Megjegyzés:

A billenő helyzet elérése akkor következik be amikor a meghajtás leáll.

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 6-os pozícióba.
- Helyezze be a tálat. A tál lábázatát be le kell helyezni az alapkészülék nyílásába.
- A feldolgozási műveletnek megfelelő keverőszárat, habverőszárat vagy dagasztószárat bekattanásig be kell nyomni a meghajtásba. Dagasztószár esetében a tészataterelőt el kell forgatni, amíg a dagasztószár be nem akad.
- A feldolgozandó hozzávalókat töltsse a tálba.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az 1-es pozícióba.
- Helyezze fel a fedelet.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

A hozzávalók utántöltése

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Forgassa a forgókapcsolót a **P** állásba, és tartsa ebben a helyzetben, amíg a hajtás le nem áll.
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 7-es pozícióba.
- Töltsse be a hozzávalókat.

vagy

- A hozzávalókat a fedélen lévő adagolónyíláson át lehet utántölteni.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Forgassa a forgókapcsolót a **P** állásba, és tartsa ebben a helyzetben, amíg a hajtás le nem áll.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 6-os pozícióba.
- A szerszámot vegye ki a meghajtóból.
- Vegye le a tálat.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Turmixfélért

III ábra



Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfélértbe!

A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le!

A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.



Forrázásveszély!

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcserén keresztül gőz távozik.

Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Figyelem!

A turmixgép megsérülhet.

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

Figyelem!

Folyadékok feldolgozása az üvegturmixban: maximum a 3-as fokozaton. Maximum 0,5 liter forró, vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 3-as pozícióba.
- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.
- Helyezze fel a turmixpoharat (a lábazaton lévő jelölés kerüljön az alapkészüléken lévő jelölésre) és az óramutató járásával ellentétesen fordítsa ütközésig (**III-4/5 ábra**).
- Töltsse be a hozzávalókat.

Műanyagturmix esetén maximális mennyiség, folyadék = 1 liter, üvegturmix esetében, folyadék = 0,75 liter habzó, vagy forró folyadék esetében maximum 0,5 liter az optimális feldolgozandó mennyiség, szilárd = 50–100 gramm.

- Helyezze fel a fedelet és tartsa szorosan nyomva.
A fedelet a munka alatt egy kézzel mindig tartsa. Eközben ne nyúljon az utántöltő nyílás fölé.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

A hozzávalók utántöltése **III-6 ábra**

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Vegye le a fedelet, és töltsse be a hozzávalókat vagy
- vegye ki a tölcserét, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltsse be

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltsse be a tölcserén keresztül.

A munka befejezése után

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

Tipp: A turmixfélértet használat után azonnal tisztítsa meg.

Tisztítás és ápolás

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.

Az alapgép tisztítása



Áramütésveszély!

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Törölje át az alapgépet nedves ruhával.
- Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

Tál és tartozékok tisztítása

Minden alkatrész tisztítható mosogatógépben. A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak.

A turmixfeltét tisztítása



Sérülésveszély az éles kés miatt!

A keverőkést ne fogja meg pusztá kézzel. A turmixgépet a tisztításhoz szét lehet szedni.

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A késbetét mosogatógépben nem mosogatható. A késbetétet csak folyóvíz alatt tisztítsa.

Hasznos tanács: Folyadékok feldolgozása után gyakran az is elég, ha turmixgép tisztítása szétszedés nélkül történik.

Ehhez öntsön egy kevés mosogatószeres vizet a feltett turmixfeltétbe. Kapcsolja be néhány másodpercig a turmixgépet (a pillanatkapcsolós kivitelű készülékek esetében válassza az M fokozatot). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

Turmixfeltét szétszedése



- A keverőpohár lábázatát az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el, és vegye le.
- A késbetétet a szárnyaknál fogva fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba. A késbetét kioldódik.
- Vegye ki a késbetétet és távolítsa el a tömítőgyűrűt.

A turmixfeltét összeszerelése



Sérülésveszély!

A turmixfeltétet soha ne az alapgépen szerelje össze.

- Tegye fel a késbetéten lévő tömítőgyűrűt.
- A késbetétet alulról tegye be a turmixpohárba.
- A lábázat segítségével a késbetétet csavarozza szorosra.
- A keverőpohár lábázatát az óramutató járásával ellentétes irányban erősen húzza meg.

Segítség üzemzavar esetén

Üzemzavar esetén forduljon vevőszolgálatunkhoz.

Alkalmazási példák

Tejszínhab

100–600 g

- A tejszint 1 ½–4 percig 4-es fokozaton (a tejszín mennyiségétől és tulajdonságától függően) a habverőszárral verje fel.



Tojásfehérje-hab

1–8 tojásfehérje

- A tojásfehérjét 4–6 percig 4-es fokozaton verje fel a habverőszárral.



Piskótatészta

Alaprecept

2 tojás

2–3 evőkanál forró víz

100 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

70 g liszt

70 g ételkeményítő esetleg sütőpor

- A hozzávalókat (a liszt és az étkezési keményítő kivételével) a habverőszárral kb. 4–6 percig 4-es fokozaton verje habosra.
- Állítsa a forgókapcsolót a 2-es fokozatra és az átszállt lisztet és étkezési keményítőt kb. ½–1 perc alatt kanalanként adagolja hozzá.



Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kevert tészta

Alaprecept

3–4 tojás

200–250 g cukor

1 csipet só

1 csomag vaníliás cukor, vagy ½ citrom héja

200–250 g vaj (szobahőmérsékletű)



500 g liszt

1 csomag sütőpor

$\frac{1}{8}$ l tej

- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. $\frac{1}{2}$ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig a 3-as fokozaton.

Maximális mennyiség: 1,5–2 x az alaprecept

Omlás tészta

Alaprecept

125 g vaj (szobahőmérsékletű)

100–125 g cukor

1 db tojás

1 csipet só

kevés citromhéj vagy vaniliás cukor

250 g liszt

esetleg sütőpor

- A hozzávalókat fél percig 1-es, majd 2–3 percig a keverőszárral 3-as vagy a dagasztószárral 2-es fokozaton dolgozza fel.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kelt tészta

Alaprecept

500 g liszt

1 db tojás

80 g zsir (szobahőmérsékletű)

80 g cukor

200–250 ml langyos tej

25 g friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő

$\frac{1}{2}$ citrom héja

1 csipet só

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. $\frac{1}{2}$ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–6 percig a 2-es fokozaton.

Maximális mennyiség: 1,5 x az alaprecept

Majonéz

2 tojás

2 teáskanál mustár

$\frac{1}{4}$ l olaj

2 evőkanál citromlé vagy ecet

1 csipet só

1 csipet cukor

A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig a 2-es fokozaton keverje össze a turmixgépben.
- A turmixgépet kapcsolja a 4-es fokozatra, és az olajat a tölcseren keresztül lassan adja hozzá és addig keverje tovább, amíg a majonéz jól összekeveredik.



Tartozékok/megvásárolható tartozékok

további, a csomagoláshoz mellékelt tartozékok (lásd a mellékelt modell áttekintést, **II ábra**) leírását külön kezelési utasítások tartalmazzák.

A mellékelt tartozék/különleges tartozék egyenként is megvásárolhatók.

A MUM 45.. készülék tartozéka alkalmas a MUM 44../46../48.. típusú készülékekhez is.

II ábra

Műanyag- keverőtál (MUZ4KR3)

A tálban maximum 1 kg lisztet plusz a hozzávalókat lehet feldolgozni.

Nemesacél keverőtál (MUZ4ER2)

A tálban maximum 1 kg lisztet plusz a hozzávalókat lehet feldolgozni.

Keverő felsőrész műanyag (MUZ4MX2)

Italok turmixolásához, gyümölcsök és zöldségek pürésítéséhez, majonéz készítéséhez, gyümölcs és dió aprításához, jégkocka aprításához.

Keverő felsőrész, üveg (MUZ4MX3)

Italok turmixolásához, gyümölcsök és zöldségek pürésítéséhez, majonéz készítéséhez, gyümölcs és dió aprításához, jégkocka aprításához.

Multifunkciós mixer (MUZ4MM3)

Fűszerek, zöldségek, alma és hús aprításához, répa, retek és sajt reszeléséhez, dió- és csokoládéforgács készítéséhez.

Szeletelő (MUZ4DS3)

Uborka, káposzta, karalábé, retek szeleteléséhez; répa, alma, zeller, lila káposzta, sajt és dió reszeléséhez, illetve darálásához; sajt-, csokoládé és dióforgács készítéséhez.

Hasábburgonya-szeletelő tárcsa (MUZ45PS1)

Szeletelőhöz MUZ4DS3.

Nyers burgonya hasábburgonyává történő aprításához.

Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa (MUZ45AG1)

Szeletelőhöz MUZ4DS3.

A gyümölcsöt és zöldséget vékony csikokra vágja az ázsiai zöldséges ételekhez.

Reszelőkorong, durva (MUZ45RS1)

Szeletelőhöz MUZ4DS3.

Nyers burgonya reszeléséhez pl. reszelt süteményhez vagy gombóchoz.

Krumplilángos-tárcsa (MUZ45KP1)

Szeletelőhöz MUZ4DS3.

Burgonya krumplilángoshoz való reszeléséhez, valamint gyümölcsök és zöldségek szeleteléséhez.

Citrusgyümölcs-prés (MUZ4ZP1)

Narancs, citrom és grapefruit préseléséhez.

Húsdaráló (MUZ4FW3)

Friss hús aprításához tatar beefsteakhez vagy fasírthoz.

Lyuktárcsa-készlet (MUZ45LS1)

MUZ4FW3 húsdarálóhoz.

Finom (3 mm) a pástétomokhoz és szendvicsskrémekhez, durva (6 mm) a sült kolbászhoz és szalonnához.

Kinyomós sütemény-előtét (MUZ45SV1)

MUZ4FW3 húsdarálóhoz.

Fémsablonokkal 4 különböző süteményformához.

Reszelő előtét (MUZ45RV1)

MUZ4FW3 húsdarálóhoz.

Dió, mandula, csokoládé forgácsolásához és szárított zsemle reszeléséhez.

Gyümölcsprés-előtét (MUZ45FV1)

MUZ4FW3 húsdarálóhoz.

Bogyós gyümölcsök (kivéve málna), paradicsom és csipkebogyó préseléséhez.

Egyidejűleg pl. a ribizlit a készülék automatikus kimagozza, szárát eltávolítja.

Tartozéktartó (MUZ4ZT1)

A tartozékok, például dagasztószárak, habverőszár, keverőszár, szeletelő-, reszelő- és forgácsolótárcsa tárolásához.

Gabonaőrő kúpos, acél őrlőművel (MUZ4GM3)

Mindenféle gabonához a kukoricán kívül, olajos magvakhoz, szárított gombához és fűszerekhez is.

Fagylaltgép (MUZ4EB1)

Munkafolyamatonként és tartályonként max. 550 g fagylalt készítéséhez.

Ártalmatlanítás

A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

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

Garanciális feltételek

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

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

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

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.)

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

Зміст

Для Вашої безпеки	107
Короткий огляд	108
Використання	109
Чищення та догляд	110
Допомога при неполадках	111
Приклади для використання	111
Комплектуючі елементи/Спеціальні комплектуючі елементи	112
Утилізація	113
Гарантійні умови	113

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.

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.

Використовуйте прилад лише за призначенням для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам. Не перевищуйте рекомендованої максимальної кількості.

Будь ласка, прочитайте уважно інструкцію з використання та зберігайте її дбайливо. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

Прилад не потребує технічного догляду. Дана інструкція з використання описує різні моделі (діється також огляд моделей, малюнок **II**).

Для Вашої безпеки

Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека удару струмом!

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками.

Лише для використання в закритих приміщеннях.

Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження.

Тримайте прилад поодаль від дітей.

Не допускайте експлуатації приладу особами (в т. ч. дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям, із нерозвиненими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду та знань; експлуатація приладу в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.

Виймайте штепсельну вилку із розетки після кожного користування, перед чисткою, при виході із приміщення та у разі дефекту.

Не залишайте прилад під час роботи без нагляду.

Не тягніть шнур через гострі краї та 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 проводиться лише нашою службою сервісу.

Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Не торкайтеся обертових деталей.

Експлуатація приладу допускається лише за умови дотримання вимог безпеки, згідно яких приводи, що не використовуються, повинні бути закритими захисними кришками (4, 7).

Не рухайте важіль, поки прилад ввімкнений. Зачекайте повної зупинки приводу. Насадки/аксесуари міняти лише після повної зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення.


Ніколи не занурюйте головний блок приладу в воду та ніколи не мийте його під проточною водою.

Використовуйте прилад лише з оригінальними комплектуючими елементами. При використанні аксесуарів дотримуйтеся доданих інструкцій з використання. Одночасно можна користуватися лише однією насадкою або одним аксесуаром. Для вмикання та вимикання приладу користуйтеся лише перемикачем. Після перерви струму прилад продовжує роботу.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками. Малюнок 

Основний блок приладу

- 1 Кнопка розблокування
- 2 Поворотний важіль
(див. «Робочі положення»)
- 3 Перемикач
0/off = стоп
 / P = зупинка

Тримайте перемикач, поки привід не зупиниться; насадка в поворотному положенні. Поворотне положення вже досягнуто, якщо привід не рухається.

Ступені 1–4 = робоча швидкість
Ступінь 1 = найнижча швидкість – повільно

Ступінь 4 = найвища швидкість обертання – швидко

Під час перерви в подачі струму прилад залишається включеним і працює далі після перерви знову.

- 4 **Захисна кришка приводу**
Щоб зняти захисну кришку приладу, поверніть її так, щоб вона вийшла із фіксації.
- 5 **Привід для**
– багатфункціональної нарізки *
– преса для цитрусових *
– зернового млинка *
Закрийте привід захисною кришкою, якщо Ви ним не користуєтеся.
- 6 **Привід для**
– насадок (віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для вимішування)
– мішалки морозивниці *
– в опущеному або піднятому положенні для м'ясорубки *
- 7 **Захисна кришка приводу блендера**

8 Привід для

- міксера
- мульти-блендера

Закрийте привід захисною кришкою, якщо Ви ним не користуєтеся.

9 Відсік для кабелю (Малюнок

- MUM 44...: Змотайте кабель
- MUM 46.../48...: Розмістіть кабель у відсіку для кабелю.

Чаша з аксесуарами

- 10 Робоча чаша
- 11 Кришка

Насадки

- 12 Віничок-мішалка
- 13 Віничок-збивалка
- 14 Гачок для вимішування з відхилювачем тіста

Міксер

- 15 Підставка
- 16 Ріжуча вставка
- 17 Ущільнювальне кільце
- 18 Чаша блендера
- 19 Кришка
- 20 Воронка

* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна замовити через магазин або службу сервісу.

Робочі положення

Увага!




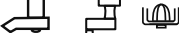


Експлуатуйте прилад лише за умови, що аксесуари / насадки вставлені до правильного приводу та в правильному робочому положенні у відповідності із цією таблицею.








Важіль повинен бути зафіксованим в пазу в кожному робочому положенні.

Установка робочого положення

Малюнок 

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль.
- Поверніть важіль в бажане положення так, щоб він зайшов в паз.

Положення		
1		
2		
3		

Положення		
4		
5		
6		Установка/Знімання віничка-збивалки, віничка-мішалки, гачка для вимішування
7		 Додавання великої кількості продуктів для переробки

Використання



Небезпека отримання травм!

Вмикайте вилку до розетки лише після закінчення підготовки приладу до роботи.



Увага!

Експлуатуйте прилад лише з аксесуарами/насадками в робочому положенні. Не експлуатуйте прилад порожнім. Тримайте прилад та його комплектуючі подалі від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

- Перед першим використанням почистіть дбайливо прилад та приладдя, дивіться «Чищення та догляд».

Підготовка

- Установіть головний блок приладу на рівній та чистій поверхні.
- Розмотайте або витягніть кабель (Малюнок B).
- Ввімкніть вилку до розетки.

Віничок-мішалка, віничок-збивалка та гачок для вимішування Малюнок D

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 вимішування (c)

з відхилювачем тіста (d)

для вимішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр., родзинки, шоколадних пластивків).



Небезпека поранення обертливими насадками!

Не встромляйте ніколи рук до чаші під час роботи.

Аксесуари міняйте лише після повної зупинки приводу – після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися.

Під час роботи приладу приводи, які не використовуються, слід обов'язково закрити захисними кришками.

- Установіть перемикач на **P** і утримуйте його в цьому положенні до тих пір, поки привід не зупиниться.

Вказівка:

Поворотне положення вже досягнуто, якщо привід не рухається.

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення 6.
- Вставте чашу. Цоколь чаші повинен бути вставленим до виїмки основного блоку приладу.
- В залежності від мети переробки приєднайте до приводу віничок-мішалку, віничок-збивалку чи гачок для замішування так, щоб насадка чутно зайшла в паз. Поверніть відхилювач тіста на гачку для замішування так, щоб гачок міг ввійти в паз.
- Завантажте продукти для переробки до чаші.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення 1.
- Закрийте кришку.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.

Додавання продуктів

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Установіть перемикач на **P** і утримуйте його в цьому положенні до тих пір, поки привід не зупиниться.
- Зніміть кришку.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення 7.
- Завантажте продукти або
- завантажте продукти через отвір для завантажування в кришці.

Після роботи

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Установіть перемикач на **P** і утримуйте його в цьому положенні до тих пір, поки привід не зупиниться.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Зніміть кришку.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення 6.
- Вийміть насадку із приводу.
- Вийміть чашу.
- Почистіть всі елементи, дивіться «Чищення та догляд».

Блендер

Малюнок ІЗ



Небезпека поранення гострими ножами/обертвним приводом!

Не встромляйте ніколи рук до вставленого блендера!

Знімати та вставляти блендер можна тільки при повній зупинці приводу!

Перед початком роботи блендер слід обов'язково повністю зібрати і закрити кришкою.



Небезпека опіків!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Міксер може зіпсуватися. Не переробляйте швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду). Не вмикайте порожнього блендера.

Увага!

Переробка рідин в скляному блендері (можна придбати в спеціалізованому магазині): максимум на ступені 3. Заливайте максимум 0,5 л гарячої або пінистої рідини.

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення 3.
- Зніміть захисну кришку приводу блендера.
- Установіть келих блендера (позначка на цоколі повинна бути напроти позначки на основному блоці приладу) і поверніть проти годинної стрілки до упору (Малюнок ІЗ-4/5).

- Завантажте інгредієнти. Максимальна кількість для блендеру із 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.
- Закрити кришку і затиснути. Притримуйте рукою кришку завжди під час роботи. Не встромляйте при цьому рук до завантажувального отвору!
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.

Додавання інгредієнтів Малюнок ІЗ-6

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Зняти кришку і додати інгредієнти або
- вийняти воронку і додати тверді інгредієнти поступово через отвір для додавання компонентів або
- залийте рідкі продукти через воронку.

Після роботи

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Поверніть блендер за годинною стрілкою та зніміть його.

Порада: Блендер почистіть найкраще одразу ж після використання.

Чищення та догляд



Увага!

Не застосуйте ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Чищення головного блоку приладу



Небезпека враження струмом!

Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Протерти основний прилад вологою ганчіркою.
- За потреби можна скористуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Чистка чаші з аксесуарами

Всі компоненти можна мити в посудомийній машині. Компоненти із пластмаси в посудомийній машині не затискати, так як вони можуть деформуватися.

Чищення блендера



Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкайтеся ножа блендера оголеними руками. Для чистки міксер можна розібрати.

Увага!

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення.

Вставка з ножами непридатна для миття в посудомийній машині. Вставку з ножами мити лише під проточною водою.

Порада: Після переробки рідин часто достатньо почистити міксер, не розбираючи його. Для цього налейте трохи води з миючим засобом до установленого на приводі блендера.

Ввімкніть блендер на декілька секунд (в приладах з імпульсним режимом на ступінь M). Вилийте полоскальну воду та сполосніть блендер чистою водою.

Розбирання блендера Малюнок 1

- Поверніть цоколь келиха блендера за годинної стрілкою і зніміть.
- Поверніть ріжучу вставку проти годинної стрілки, тримаючи її за крильця. Ріжуча вставка відділиться.
- Вийміть ріжучу вставку та зніміть ущільнювальне кільце.

Складання блендера Малюнок 2



Небезпека отримання травм!

Ніколи не складайте блендера на головному блокові приладу.

- Установіть ущільнювальне кільце на ріжучій вставці.
- Вставте ріжучу вставку знизу в келих блендера.
- За допомогою цоколю закрутити міцно вставку з ножами.
- Закрутіть міцно цоколь келиха блендера проти годинної 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 збивайте вінчиком-збивалкою 1½–4 хвилини на ступені 4 (в залежності від кількості та властивостей вершків).

Яєчний білок

1–8 білків



- Білки збивайте вінчиком-збивалкою 4–6 хвилин на ступені 4.

Бісквітне тісто

Основний рецепт

2 яйця

2–3 ст. л. гарячої води

100 г цукру

1 пакетик ванільного цукру

70 г борошна

70 г крохмалю можна розпушувач тіста

- Інгредієнти (крім борошна і крохмалю) прибл. 4–6 хвилин збивати в піну вінчиком-збивалкою на ступені 4.
- Перемикач включити на ступінь 2 і додавати по ложці пересіяне борошно і крохмаль протягом прибл. ½–1 хвилини.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

Здобне тісто

Основний рецепт

3–4 яйця

200–250 г цукру

1 пучка солі

1 пакетик ванільного цукру або шкірка

½ лимон

200–250 г масла (кімнатної температури)

500 г борошна

1 пакетик розпушувача тіста

⅓ л молока

- Всі інгредієнти прибл. ½ хвилини перемішувати вінчиком-мішалкою на ступені 1, потім прибл. 3–4 хвилини на ступені 3.

Максимальна кількість: 1,5–2 x основний рецепт

Пісочне тісто*Основний рецепт*

125 г масла

(кімнатної температури)

100–125 г цукру

1 яйце

1 пучка солі

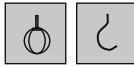
трохи шкірки лимону або ванільного цукру

250 г борошна

можна розпушувач тіста

- Перемішайте всі інгредієнти приблизно ½ хвилини на ступені 1, а потім приблизно 2–3 хвилини – віничком-мішалкою (ступінь 3) або гачком для вимішування (ступінь 2).

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

**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 пакетик сухих

дріжджів шкірка ½ лимону

1 пучка солі

- Вимішайте гачком для вимішування всі інгредієнти прибіл. ½ хвилини на ступені 1, а потім прибіл. 3–6 хвилин на ступені 2.

Максимальна кількість: 1,5 x основний рецепт

**Майонез**

2 яйця

2 ч. л. гірчиці

¼ л олії

2 ст. л. лимонного соку або оцту

1 пучка солі

1 пучка цукру

Інгредієнти повинні мати однакову температуру.

- Інгредієнти (крім олії) декілька секунд збивати в міксері на ступені 2.
- Міксер переключити на ступінь 4 і заливати повільно олію через воронку – збивати до тих пір, поки майонез не емульгує.

**Комплектуючі елементи/
Спеціальні комплектуючі
елементи**

Інші вкладені в упаковку комплектуючі елементи (дивіться доданий огляд моделей **малюнок II**) описується в окремих інструкціях з експлуатації. Додані комплектуючі елементи/спеціальні комплектуючі елементи можна також докупити окремо.

Комплектуючі елементи до комбайну MUM45.. можна використовувати також на MUM 44../46../48..

Малюнок III**Чаша із пластмаси (MUZ4KR3)**

В чаші можна переробляти борошно і інгредієнти вагою до 1 кг.

Чаша із високоякісної сталі (MUZ4ER2)

В чаші можна переробляти борошно і інгредієнти вагою до 1 кг.

Насадка-блендер із пластмаси (MUZ4MX2)

Для приготування напоїв, пюре із фруктів і овочів, майонезу, для подрібнення фруктів і горіхів, для наколювання льоду.

Насадка-блендер із скла (MUZ4MX3)

Для приготування напоїв, пюре із фруктів і овочів, майонезу, для подрібнення фруктів і горіхів, для наколювання льоду.

Вийміть продукти із багатофункціонального блендеру (MUZ4MM3)

Для подрібнення зелені, овочів, яблук і м'яса, для натирання моркви, редьки і сиру, для натирання горіхів і охолодженого шоколаду.

Багатофункціональна нарізка (MUZ4DS3)

Для нарізання огірків, капусти, кольрабі, редису; для натирання моркви, яблук і селери, червоної капусти, сиру і горіхів; для подрібнення твердого сиру, шоколаду і горіхів.

Диск для нарізання картоплі фри (MUZ45PS1)

Для багатофункціональної нарізки MUZ4DS3.

Для нарізання сирої картоплі для картоплі фри.

Диск для нарізання овочів для страв азіатської кухні (MUZ45AG1)

Для багатофункціональної нарізки MUZ4DS3.

Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азіатської кухні.

Крупна тертка (MUZ45RS1)

Для багатофункціональної нарізки MUZ4DS3.

Для натирання сирої картоплі, напр., для дерунів чи кнудлів.

Диск для дерунів (MUZ45KP1)

Для багатофункціональної нарізки MUZ4DS3.

Для натирання сирої картоплі для картопляних млинців чи дерунів, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.

Прес для цитрусових (MUZ4ZP1)

Для вичавлювання соку із апельсинів, лимонів і грейпфрутів.

М'ясорубка (MUZ4FW3)

Для подрібнення свіжого м'яса для фаршу або страв із фаршу.

Набір решіток з (MUZ45LS1)

Для м'ясорубки MUZ4FW3.

З малими отворами (3 мм) для паштетів та бутербродних мас, з великими отворами (6 мм) для жарених ковбас і сала.

Насадка для печива (MUZ45SV1)

Для м'ясорубки MUZ4FW3.

З металевим шаблоном для 4 різних форм печива.

Насадка-тертка (MUZ45RV1)

Для м'ясорубки MUZ4FW3.

Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду і сухих булок.

Насадка-прес для фруктів (MUZ45FV1)

Для м'ясорубки MUZ4FW3.

Для приготування мусу із плодів, крім малини, помідорів і шипшини.

Автоматично видаляє водночас черешки і кісточки плодів, напр., смородини.

Підставка для аксесуарів (MUZ4ZT1)

Для зберігання аксесуарів, напр., гачок для вимішування, віничок-збивалка, віничок-мішалка, диск для нарізання, шинкування 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.

Утилізація



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

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 із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Внесення змін не виключається.

Содержание

Для Вашей безопасности	114
Комплектный обзор	115
Управление	116
Чистка и уход	118
Помощь при устранении неисправностей	119
Примеры использования	119
Серийные/специальные принадлежности	120
Утилизация	121
Гарантийные условия	121

*От всего сердца поздравляем
Вас с покупкой нового прибора
фирмы BOSCH.*

*Вы приобрели современный, высоко-
качественный бытовой прибор.
Дополнительную информацию
о нашей продукции Вы найдете
на нашей странице в Интернете.*

Этот прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в промышленных 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.

Данный электроприбор можно использовать только по назначению и перерабатывать с его помощью только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Количество перерабатываемых продуктов не должно превышать максимально допустимого количества, указанного в этой инструкции.

Прочтите, пожалуйста, внимательно данную инструкцию по эксплуатации и положите ее на хранение в надежное место. Производитель не несет ответственности за убытки, возникшие в результате несоблюдения рекомендаций по правильному применению бытового прибора. При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании. В данной инструкции описываются комбайны различных исполнений (смотрите также обзор различных моделей комбайнов, **Рисунок II**).

Для Вашей безопасности Общие указания по технике безопасности

Опасность электрического удара!

Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на фирменной табличке. Этот электроприбор рассчитан на использование только в закрытых помещениях. Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не подпускайте детей близко к электроприбору.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Вилку из розетки следует извлекать каждый раз после использования прибора, перед чисткой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности.

Если сетевой шнур этого электроприбора поврежден, то, во избежание опасной ситуации, заменять его должны специалисты фирмы-изготовителя или его сервисной службы, или лицо, имеющее такую же квалификацию.

Во избежание опасных для пользователя ситуаций, ремонт прибора должен выполняться только специалистами нашей сервисной службы.

Указания по технике безопасности для данного прибора

Не прикасайтесь к вращающимся деталям.

Из соображений безопасности бытовым прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (4, 7). Пока электроприбор включен, поворотный кронштейн нельзя переводить в другое положение. Сначала следует дождаться полной остановки привода.

Насадки/принадлежности менять только после полной остановки привода – привод продолжает двигаться еще некоторое время спустя после выключения.

Основной блок электроприбора нельзя погружать в воду или мыть в проточной воде.

Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями. При использовании принадлежностей следует руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки этого бытового электроприбора.

Одновременно использовать можно только одну насадку или принадлежность.

Выключайте и включайте прибор только с помощью поворотного выключателя.

После перерыва в снабжении электроэнергией кухонный комбайн снова начинает работать.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками. Рисунок 

Основной блок


1 Кнопка разблокировки

2 Поворотный кронштейн

(смотрите «Рабочие положения»)

3 Поворотный выключатель

0/off = остановка

 / P = положение ожидания

Крепко держите поворотный выключатель рукой до тех пор, пока привод не остановится; инструмент находится в откинутом положении. Если привод больше не вращается, то это значит, что положение откидывания уже достигнуто.

Скорости 1–4 = рабочие скорости

Скорость 1 = самое низкое число оборотов – медленное вращение

Скорость 4 = наивысшее число оборотов – быстрое вращение

При отключении электроэнергии бытовой прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать.

4 Защитная крышка для привода

Для того чтобы снять крышку, ее следует поворачивать до тех пор, пока она не расфиксируется.

5 Привод для

– шинковки непрерывного действия *

– соковыжималки для цитрусовых *

– зерновой мельницы *

Если Вы не пользуетесь этими приспособлениями, то закрывайте привод защитной крышкой.

6 Привод для

– насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, крюк для теста)

– мешалки мороженицы *

– в опущенном или поднятом положении для мясорубки *

7 Защитная крышка для привода миксера

8 Привод для

– блендера

– многофункционального миксера

Если Вы не пользуетесь блендером, то накройте привод крышкой.

9 Отсек для сетевого шнура (Рисунок)

MUM 44.: Намотайте кабель на держатель

MUM 46./48.: Уберите сетевой шнур в отделение 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!

Кухонный комбайн 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

- Нажмите на кнопку разблокировки и начните перемещение поворотного кронштейна.
- В необходимом Вам рабочем положении поворотный кронштейн должен зафиксироваться.

Положение		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Установка/снятие венчиков для смешивания и взбивания и насадки для перемешивания теста
7		Добавление большого количества предназначенных для переработки продуктов

Управление



Опасность травмирования!

Вставьте вилку в розетку только после полного окончания подготовки прибора к работе.



Внимание!


Начинайте пользоваться кухонным комбайном только после перевода принадлежностей/насадок в рабочее положение.

Нельзя включать пустой кухонный комбайн.

Прибор и принадлежности нельзя подвергать воздействию источников тепла. Детали нельзя использовать в микроволновой печи.

- Перед первым использованием электроприбор и принадлежности к нему следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность.
- Вытащите электрошнур из отделения для его хранения или размотайте его (**Рисунок **).
- Вставьте вилку в розетку.

Венчики для перемешивания и взбивания и месильная насадка

Рисунок

Венчик для перемешивания (a)

используется для перемешивания теста, например, сдобного теста.

Венчик (b)

используется для взбивания яичных белков, сливок и легкого теста, например, бисквитного.

Насадка для перемешивания теста (c) с делителем (d)

для замешивания тяжелого теста и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок).



Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу.

Заменять насадки можно только после полной остановки привода – после выключения привод еще некоторое время движется по инерции.

Кухонный комбайн может быть включен только после того, как не используемые в данный момент приводы будут закрыты защитными крышками.

- Поворотный выключатель установить на **Р** и удерживать в этом положении до тех пор, пока привод не остановится.

Указание:

Если привод больше не вращается, то это значит, что положение откидывания уже достигнуто.

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «6».
- Установка смесительной чаши. Цоколь емкости должен быть вставлен в выемку основного блока кухонного комбайна.
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставьте в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или крюк для перемешивания теста поворачивайте делитель до тех пор, пока насадка не зафиксируется.
- Загрузите в чашу предназначенные для переработки компоненты.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «1».
- Накройте крышкой.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Дозагрузка компонентов

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Поворотный выключатель установить на **Р** и удерживать в этом положении до тех пор, пока привод не остановится.
- Снимите крышку.

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «7».
- Загрузите добавочные компоненты или
- выполните дозагрузку компонентов через отверстие в крышке.

По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Поворотный выключатель установить на **Р** и удерживать в этом положении до тех пор, пока привод не остановится.
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «6».
- Извлеките насадку из привода.
- Снимите смесительную чашу.
- Проведите чистку всех деталей, как указано в разделе «Чистка и уход».

Миксер

Рисунок 13



Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не опускайте руку в блендер, установленный на основной блок!

Блендер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода.

Блендером можно пользоваться только тогда, когда он находится в собранном виде и закрыт крышкой.



Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В блендер нельзя заливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Миксер можно повредить. Нельзя перерабатывать никакие замороженные продукты (за исключением кубиков пищевого льда). Миксер не должен работать вхолостую.

Внимание!

Смешивание жидкостей в стеклянном стакане миксера: производится на скорости не выше 3-й. В стакан миксера можно вливать не более 0,5 литра горячей или сильнопенающей жидкости.

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «3».
- Снимите с привода блендера защитную крышку.
- Установите стакан миксера на привод (маркировка на цоколе миксера должна быть напротив маркировки на кухонном комбайне) и поверните его против часовой стрелки до упора (**Рисунок И-4/5**).

- Загрузите продукты.

Максимальное количество жидкости для пластмассового стакана – 1 литр, для стеклянного – 0,75 литра (сильнопенающиеся или горячие жидкости – 0,5 литра).

Оптимальное количество твердых компонентов – 50–100 граммов.

- Накройте миксер крышкой и надавите на нее. Всегда придерживайте крышку рукой во время работы. Не держите при этом руку над загрузочным отверстием!
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Дозагрузка компонентов**Рисунок И-6**

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
 - Снимите крышку и добавьте необходимые компоненты
- или
- извлеките воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через отверстие крышки

или

- залейте жидкость через воронку.

По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните блендер по часовой стрелке и снимите его.

Рекомендация: лучше всего помыть миксер сразу после использования.

Чистка и уход **Внимание!**

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Поверхность электроприбора может быть повреждена.

Чистка основного блока**Опасность поражения электрическим током!**

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой.
- При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.

Чистка смесительной чаши и принадлежностей

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

Чистка блендера**Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

За нож блендера нельзя браться голый рукой. Для удобства чистки миксер можно разобрать.

Внимание!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Ножевая вставка не предназначена для мойки в посудомоечной машине. Ее следует лишь ополоснуть в проточной воде.

Рекомендация: После переработки жидкостей можно помыть блендер, не разбирая его.

Для этого в установленный на комбайн блендер добавьте немного воды со средством для мытья посуды вручную.

Затем включите его на несколько секунд (в случае с комбайнами с функцией моментального включения переведите переключатель в положение «М»). Затем вылейте раствор мощного средства и промойте блендер чистой водой.

Как разобрать миксер

- Цоколь стакана миксера поверните по часовой стрелке и снимите.
- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и поверните ее против часовой стрелки. Ножевая вставка выйдет из стакана.
- Снимите ножевую вставку и уберите кольцевое уплотнение.

Сборка миксера



Опасность травмирования!

Ни в коем случае не проводите сборку миксера на основном блоке электроприбора.

- Наденьте уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Вставьте ножевую вставку снизу в стакан миксера.
- С помощью цоколя полностью закрутите вставку в стакан миксера.
- По часовой стрелке закрутите цоколь стакана миксера.


Помощь при устранении неисправностей

При возникновении неисправностей обращайтесь, пожалуйста, за помощью к специалистам нашей Службы сервиса.

Примеры использования


Взбитые сливки

100–600 г

- Взбивайте сливки от 1½ до 4 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания. 

Взбитые белки

От 1 до 8 яичных белков

- Взбивайте белки от 4 до 6 минут на 4-й скорости 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, немного пекарского порошка

- Взбивайте все компоненты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 4–6 минут на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Затем переведите поворотный выключатель на 2-ю скорость и в течение полутора – одной минуты по столовой ложке добавляйте в смесь просеянную муку и крахмал.

Максимальное количество теста:

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 половины лимона,
200–250 г сливочного масла (комнатной температуры),
500 г муки,
1 пакетик химического разрыхлителя теста,

1/8 л молока

- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью венчика для взбивания на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 3-й скорости.

Наибольшее количество теста:

полуторное – двойное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное 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 теста.

- Все компоненты перемешивайте примерно в течение полминуты на 1-й скорости, а затем в течение примерно 2–3 минут с помощью венчика для перемешивания (3-я скорость) или месильной насадки (2-я скорость).

Максимальное количество теста:

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 половины лимона,
1 щепотка соли,

- Все компоненты в течение полминуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–6 минут на 2-й скорости.

Наибольшее количество теста:

полторное количество продуктов из основного рецепта

Майонез

2 яйца,
2 ч. ложки горчицы,
¼ л растительного масла,
2 ст. ложки лимонного сока или столового уксуса,
1 щепотка соли,
1 щепотка сахара.

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Все компоненты (кроме растительного масла) перемешивайте несколько секунд в миксере на 2-й скорости.
- Переключите миксер на 4-ю скорость и медленно вливайте масло через воронку. Взбивайте все вместе до тех пор, пока майонез не эмульгируется.



Серийные/специальные принадлежности

Не приведенные в данной инструкции, но имеющиеся в комплекте поставки принадлежности (смотрите обзор различных моделей кухонных комбайнов, **Рисунок III**) описаны в отдельных инструкциях по эксплуатации.

Любая из принадлежностей может быть Вами дополнительно заказана.

Принадлежности к кухонному комбайну MUM 45.. пригодны для использования на кухонных комбайнах MUM 44 .. /46.. /48.. .

Рисунок III

Смесительная чаша из пластмассы (MUZ4KR3)

В чаше можно перерабатывать муку и ингредиенты весом до 1000 г.

Смесительная чаша из нержавеющей стали (MUZ4ER2)

В чаше можно перерабатывать муку и ингредиенты весом до 1000 г.

Пластиковая насадка-блендер (MUZ4MX2)

Для приготовления напитков, пюре из фруктов и овощей, майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.

Стеклянная насадка-блендер (MUZ4MX3)

Для приготовления напитков, пюре из фруктов и овощей, майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.

Мультиблендер (MUZ4MM3)

Для измельчения зелени, овощей, яблок и мяса, для натирания моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.

Универсальная резка (MUZ4DS3)

Для нарезания огурцов, капусты, кольраби, редиса; для натирания моркови, яблок и сельдерея, красной капусты, сыра и орехов; для измельчения твердого сыра, шоколада и орехов.

Диск для картофеля фри MUZ45PS1

Для универсальной резки MUZ4DS3.
Для нарезания сырого картофеля для приготовления 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 для сырых овощей MUZ45RS1

Для универсальной резки MUZ4DS3.
Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.

Диск терка/шинковка MUZ45KP1

Для универсальной резки MUZ4DS3.
Для натирания сырого картофеля для картофельных оладий и драников, для нарезания фруктов и овощей толстыми ломтиками.

Соковыжималка для цитрусовых (MUZ4ZP1)

Для выжимания сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.

Мясорубка (MUZ4FW3)

Для измельчения свежего мяса для приготовления фарша или блюд из фарша.

Комплект формовочных дисков с мелкими (MUZ45LS1)

Для мясорубки MUZ4FW3.
С мелкими отверстиями (3 mm) для паштетов и бутербродных масс, с крупными отверстиями (6 mm) для жареных колбасок и сала.

Насадка-шаблон для выпечки (MUZ45SV1)

Для мясорубки MUZ4FW3.
С металлическими шаблонами для 4 различных форм печенья.

Насадка-терка (MUZ45RV1)

Для мясорубки MUZ4FW3.
Для измельчения орехов, миндаля, шоколада и сухих булок.

Насадка-пресс для отжима сока (MUZ45FV1)

Для мясорубки MUZ4FW3.
Для приготовления мусса из ягод, (кроме малины), помидоров и шиповника. Одновременно автоматически отделяет веточки и зернышки, напр., смородины.

Подставка для принадлежностей (MUZ4ZT1)

Для хранения принадлежностей, например, месильной насадки, венчика для взбивания, венчика для перемешивания, диска для резки, шинковки и натирания.

Зерновая мельница с коническим измельчителем из стали (MUZ4GM3)

Для всех видов зерна (кроме кукурузы) и для масличных семян, сушеных грибов и трав.

Мороженица (MUZ4EB1)

Для приготовления мороженого весом до 550 г за один процесс приготовления в одной емкости.

Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2002/96/EG 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.

Гарантийные условия

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.


Право на внесение изменений оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____ 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, кофемалы, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, планшеры, режачи, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электропаяльники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, массажеры, ванночки, электрогрелки и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей».

А146
 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-Верри Штрассе 34, Германия.

Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

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 разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе.

По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу 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 в г. Москве:

☎ (495) 737-2961

Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербург:

☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bsh-serve.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-eshop.ru>

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, 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 обесличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисный службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, неблагоприятной силы (пожара, прорывной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе несоблюдения параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных претензий к качеству работы прибора, подтверждающие дату и место покупки.

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации, (правильная эксплуатация), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживания.

Неисправные узлы прибора в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются 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 предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и планшеров) составляет 7 года. Срок службы кухонных комбайнов и планшеров составляет 5 лет. Срок службы изделий, использующихся для его покупки, либо, при невозможности ее определения, - с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовления даты изготовления маркируется FD/ГТММ, где ГТ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.



BOSCH

Работаетано для жизни

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنّف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة



(waste electrical and electronic equipment – WEEE) وتُحدد 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 مثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

عصارة موالح (MUZ4ZP1)

لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).

مفرمة لحم (MUZ5FW3)

لمرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار (وهو عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي) أو اللحم المفروم المحمر.

طقم أقراص مثقبة (MUZ45LS1)

لمرمة اللحم MUZ4FW3. ناعم (3 ملليمتر) ناعم للفتائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز. خشن (6 ملليمتر) خشن للنفائق (السجق) المعدة للقلي أو الشوي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.

قمع لتشكيل عجين الحلويات - تجهيزة إضافية

(MUZ45SV1)

لمرمة اللحم MUZ4FW3. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.

مبشرة - تجهيزة إضافية (MUZ45RV1)

لمرمة اللحم MUZ4FW3. لبشر المكسرات، اللوز، الشيكولاتة والخبز الجاف.

عصارة فواكه - تجهيزة إضافية (MUZ45FV1)

لمرمة اللحم MUZ4FW3. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي، الطماطم (البندورة)، والزعرور (الكرديبه) بحيث يصبح لبها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم إزالة سيقانه وبزوره.

حامل للملحقات التكميلية (MUZ4ZT1)

للحفاظ على أجزاء الملحقات التكميلية مثل كلاب العجين، المضرب، ذراع التقليب 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 الجففة.

(تجهيزة إعداد الجيلاتني (البوظا) (MUZ4EB1)

لإعداد كمية يصل قدرها حتى 550 غرام من الجيلاتني (البوظا) في كل عملية إعداد واحدة ووعاء واحد.

تحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

خلط بلاستيكي - تجهيزة إضافية (MUZ4MX3)

خلط المشروبات، وإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، وإعداد مايونيز، لتقطيع فواكه ومكسرات، وجرش مكعبات ثلج.

إبريق خلط زجاجي (MUZ4MX3)

خلط المشروبات، وإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، وإعداد مايونيز، لتقطيع فواكه ومكسرات، وجرش مكعبات ثلج.

خلط متعدد الاستخدام (MUZ4MM3)

لتخريط الأعشاب، الخضروات، التفاح واللحم، ولبشر الجزر، التفاح والفجل والجبن، ولبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) والشيكولاتة الباردة.

خراطة تمريية فورية (MUZ4DS3)

لتخريط الخيار والقضاء، 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 التمريية الفورية MUZ4DS3. لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.

قرص لتقطيع خضروات للوجبات الآسيوية

(MUZ45AG1)

للخراطة التمريية الفورية MUZ4DS3. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الآسيوية.

قرص بشر خشن (MUZ45RS1)

للخراطة التمريية الفورية MUZ4DS3. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).

قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية

(MUZ45KP1)

للخراطة التمريية الفورية MUZ4DS3. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية. ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سمكية.



عجين بالخميرة

المقادير الأساسية

500 غرام طحين

بيضتا

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 ½ 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

¼ 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) بالخلط لعدة ثوان على الدرجة 2.

• ثم يشغل الخلاط على الدرجة 4 ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.

الملحقات الإضافية/اللوازم الخاصة

تحتوي دلائل الاستخدام المنفصلة على وصف الملحقات إضافية أخرى ملحقة بالعبوة (التي نظرة على اللائحة المرفقة الخاصة بالطرازات المختلفة، الصورة 1).

يمكن شراء الملحقات الإضافية/اللوازم الخاصة أيضاً على حدة فيما بعد. الملحقات الإضافية الخاصة بالماكينة MUM 45.. صالحة أيضاً للاستخدام مع الماكينتين MUM 44.. و MUM 48..

الصورة 1

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.



الكعكة الإسفنجية

المقادير الأساسية

بيضتان

من 2 إلى 3 ملاعق ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا

70 غرام طحين

70 غرام نشأ يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشأ) 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 المغربل والنشأ ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن ½ 1 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)

غرام طحين

كيس خميرة بيكنج بودر

1/8 لتر لبن

- يتم إعداد المحتويات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليب الحزوني.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ½-2 مرة من كمية الوصفة الأساسية



عجين الخبزوات سهلة التفتت

المقادير الأساسية

125 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

من 100 إلى 125 غرام سكر

بيضة واحدة

قليل من الملح

قليل من قشر الليمون أو الفانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- تُعجن كافة المكونات بواسطة ذراع التقليب الحزوني أو كلاب العجين لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 2 إلى 3 دقائق على الدرجة 2.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية

تنبيه!

لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة.

لا تنظف السكاكين بغسالة الأواني الكهربائية.

بل تنظف فقط تحت ماء جاري.

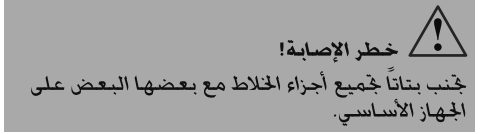
نصيحة: بعد استخدام الخلاط في تخضير السوائل يمكن تنظيفه بدون فك أجزاءه ذلك بإضافة قليل من الماء المحتوى على مادة تنظيف في الخلاط وهو مركب على المحرك. ثم يشغل الخلاط لعدة ثوان (في الأجهزة المزودة بتجهيزه الدوران المتقطع يضبط المفتاح على الدرجة (M)). وبعد ذلك يتم تفريغ الماء ثم شطف الخلاط بماء نظيف.

فك أجزاء الخلاط من بعضها البعض الصورة 14

- 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 الصورة 15

تركيب أجزاء الخلاط



- ركب حلقة منع التسرب في المكان المخصص لها في سكين الخلاط.
- ركب سكين الخلاط من جانبها السفلي في إناء الخلاط.
- أدر سكين الخلاط حتى إحكام تثبيتها مستعيناً في ذلك بالقاعدة.
- أدر قاعدة إناء الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى 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 (طبقاً 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.

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 للرقوة.

تنبيه!

من الممكن أن يتعرض الخلاط لأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة ولا تقم بتشغيل الخلاط إذا كان خاوياً.

تنبيه!

عند تحضير سوائل بالخلاط 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 للرقوة.

- يتم ضغط زرفك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 3.
- يتم استبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة الخاصة بالخلاط.
- 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 4/5-4).
- ثم ضع المكونات.
- الحد الأقصى للكمية بالإبريق البلاستيك، سوائل = 1 لتر
- الحد الأقصى للكمية بالإبريق الزجاج، سوائل = 0,75 لتر
- السوائل المكونة للرقوة 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.

الصورة 6-6

أضف المكونات الأخرى

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوّار.
- يتم نزع الغطاء وإضافة المكونات.
- أو
- استخراج القمع ثم إضافة المكونات الجامدة 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.

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 منهمر.

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 جفاف الجهاز.

تنظيف الوعاء والملحقات

جميع الأجزاء قابلة للغسل بماكينه غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحشار 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.

التشغيل

- 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 إحكام الإغلاق 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 التقلب الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين مع مراعاة تعشيقها في المحرك. بالنسبة لكراب العجين فيجب مراعاة إدارة طراد العجين حين أن يتم تعشيق كلاب العجين.
- ضع المكونات التي ينبغي إعدادها في الوعاء.
- اضغط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق 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.
- اضغط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل 7.

- أضيف 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 إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل 6.
- انزع أدوات العمل عن المحرك.
- ثم انزع الوعاء.
- قم بتنظيف كافة الأجزاء (انظر التنظيف والعناية بالجهاز).

⚠ 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 تكميلي وضبطها على وضع التشغيل.
- يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ.
- يجب عدم تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة. الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (الموجات الفائقة القصر).
- يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيداً قبل الاستخدام لأول مرة. انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

الإعداد للعمل

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم فك/سحب السلك الكهربائي من التحويل الخاص به (الصورة E).
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.

ذراع التقلب الحلزوني والمضرب وكراب العجين

- ذراع التقلب الحلزوني (a)
- يُستخدم لتقلب العجين. على سبيل المثال عجين بلاخميرة
- المضرب (b)
- يُستخدم لإعداد الجيلاتى والقشدة والعجين الخفيف. على سبيل المثال عجين البسكويت

- كلاب العجين (c) المجهز بطراد للعجين (d)
- يُستخدم لإعداد العجين الثقيل وللتقلب الهادئ للمحتويات التي لا ينبغي تقطيعها (على سبيل المثال الزبيب وقطع الشيكولاتة الصغيرة)

⚠ خطر الإصابة من خلال ملحقات الجهاز المتحركة دائرياً!

- لا تضع يدك بتاتاً 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 الحركات الغير خاضعة للاستخدام مؤمنة بالغطاء الواقي للمحرك.

نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية الصورة A

الجهاز الأساسي

1 زرفك تجهيزة إحكام الإغلاق

2 ذراع متراوح

(أنظر «أوضاع التشغيل».)

3

مفتاح دوار

off/0 = إيقاف التشغيل

Ⓜ/P = توقف مؤقت الضغط على المفتاح الدوار

واستمر في الضغط عليه حين توقف المحرك عن

الحركة: التجهيزة المركبة على الجهاز أصبحت الآن في

وضع مهيبا لإعادة الضبط. إذا توقف المحرك عن الحركة

فإن هذا يدل على أنه قد تم بالفعل التوصل إلى

الوضع الهيبا 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 واقى لوحدة الإدارة

رفع الغطاء الواقى للمحرك يتطلب أولاً إدارته حين

فك تجهيزة الأحكام.

5

وحدة إدارة

– للخراطة التمريرية الفورية *

– ولعصارة الموالح *

– ولطحنة الخبواب *

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة

في موضعه.

6

وحدة إدارة

– لأدوات العمل (ذراع التقليل الحلزوني.

المضرب، كلاب العجين)

– لأداة التقليل الخاصة بتجهيزة إعداد الجيلاتي

(البوظا) *

– مطوية لأسفل أو مطوية لأعلى لمفرمة اللحم *

7 غطاء واقى 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 B)

44.. MUM لف سلك التوصيل الكهربائي

46../48.. MUM أدخل سلك التوصيل الكهربائي في

التجويف المعد لذلك.

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 السكين

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

التاجر 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		
5		
6		
7		

تركيب/رفع ذراع التقليل الحلزوني

والمضرب وكراب العجين

7 إضافة كميات كبيرة للإعداد

المحتويات

لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.	132
يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال.	131
ينبغي تجنب استعمال الأشخاص (والأطفال أيضا) الذين يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية قد تحول دون استخدامهم للجهاز على نحو آمن. بدون مساعدة أو رقابة. يجب أن يقوم شخص ملم بتعليمات الاستخدام بمساعدة هؤلاء الأشخاص من أجل الحفاظ على سلامتهم.	130
يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.	129
يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال.	128
كما يجب وضع الأطفال تحت الملاحظة لكي تحولوا دون تلاعبهم بالجهاز.	128
يجب عدم تشغيل الجهاز بدون إشراف ومراقبة مستمرة. يجب عدم سحب سلك التوصيل الكهربائي فوق حواف حادة أو أسطح ساخنة. في حالة حدوث تلف بكبل التوصيل بالتيار الكهربائي. عندئذ يلزم أن يتم استبداله من قبل منتج الجهاز أو أحد مراكز الخدمة التابعة له أو من قبل شخص حائز على تأهيل تقني مشابه. وذلك لتجنب التعرض لأية مخاطر. يجب عدم إجراء أية أعمال إصلاح في الجهاز إلا من قبل أحد مراكز الخدمة التابعة لنا.	127
تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة	126
الضمان	126

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. وكون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا في الأغراض المعد والمصمم لها وفقا لتعليمات الاستخدام. كما يجب عدم استخدامه إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. يجب مراعاة عدم تجاوز الكميات القصوى المحددة في تعليمات الاستخدام.
يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام بأكملها بعناية تامة والحفاظ عليها جيدا. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولة عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.
عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب تسليمه تعليمات الاستخدام سويا مع الجهاز. الجهاز ليس في حاجة إلى أية أعمال صيانة. تعليمات الاستخدام تتضمن وصفا لطرز مختلفة. برجاء الرجوع إلى البيان الإيضاحي للطرز (الصورة 11).

من أجل أمانكم وسلامتكم

تنبيهات عامة بشأن الأمان والسلامة

⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقا للبيانات المدونة ببطاقة الطراز فقط.
الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة.

تنبيهات أمان وسلامة بشأن هذا الجهاز

يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز.

لأسباب تتعلق بالأمان والسلامة فإن الجهاز لا يسمح بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة حاليا مغطاة بالغطاء الواقي لوحدة الإدارة (4, 7).

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. الجهاز الأساسي يجب عدم غمره في ماء أو تنظيفه تحت ماء جاري.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.

يجب عدم استخدام ما يزيد عن أداة عمل واحدة أو ملحق تكميلي واحد في نفس الوقت.

يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.

يعاود الجهاز الدوران من جديد بعد عودة التيار الكهربائي.

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.de

Reparaturservice*
(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 03
[mailto:cp-servicecenter@
bshg.com](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
<mailto:spareparts@bshg.com>
*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

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-ua@bshg.com>
www.bosch-home.com

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 240 260*
Fax: 01 605 75 51 212
[mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com](mailto:vie-stoerungsannahme@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
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS
<mailto:bshau-as@bshg.com>
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Odošašina 57
71000 Sarajewo
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
1090 Bruxelles – Brussel
Laarbeeklaan 74
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
<mailto:bru-repairs@bshg.com>
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

EXPO2000-service
жк.Овча купел 1
бул.Президент Линкълън
бл. 431-партер
1359 София
тел.: 0879 826 388
mobil: 087 814 50 91
<mailto:service@expo2000.bg>

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 1759 2233
<mailto:service@khalaifat.com>

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia
Eletrodomésticos Ltda.
Rua Barão Geraldo Rezende, 250
13020-440 Campinas/SP
Tel.: 0800 704 5446
Fax: 0193 737 7769
[mailto:bshconsumidor@
ATENTO.com.br](mailto:bshconsumidor@ATENTO.com.br)
www.boscheletrodomesticos.com.br

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
[mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaanariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 77 77 807
Fax: 022 658 128
[mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy](mailto:bsh.service.cyprus@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

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
[mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com](mailto:BSH-Service.dk@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 BSH al Cliente
Polígono Malpica, Calle D
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 351 352
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-FI@
bshg.com](mailto:Bosch-Service-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
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, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia
Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.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

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.eu.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulil Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

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 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP "Batkeyev Ildus A."
B. Momysh-uly Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Tehehi, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Tehehi-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

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. 27 Mart br.2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC

Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa,
Maledives**

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
lintel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidoost

Storingsmelding:

Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:contactcenter-nl@
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.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
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: 21 4250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.com

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

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643
www.bosch-home.com

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Cakmak Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

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 4902095
www.bosch-home.com

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.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

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-Str. 34 / 81739 München // Germany

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

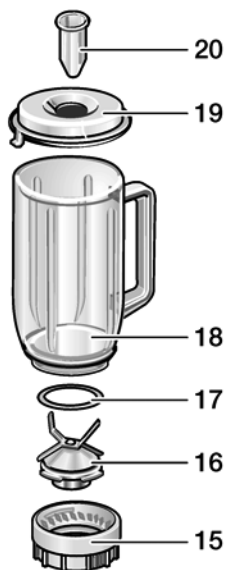
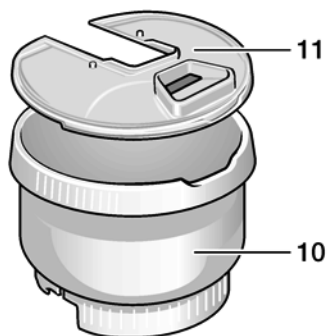
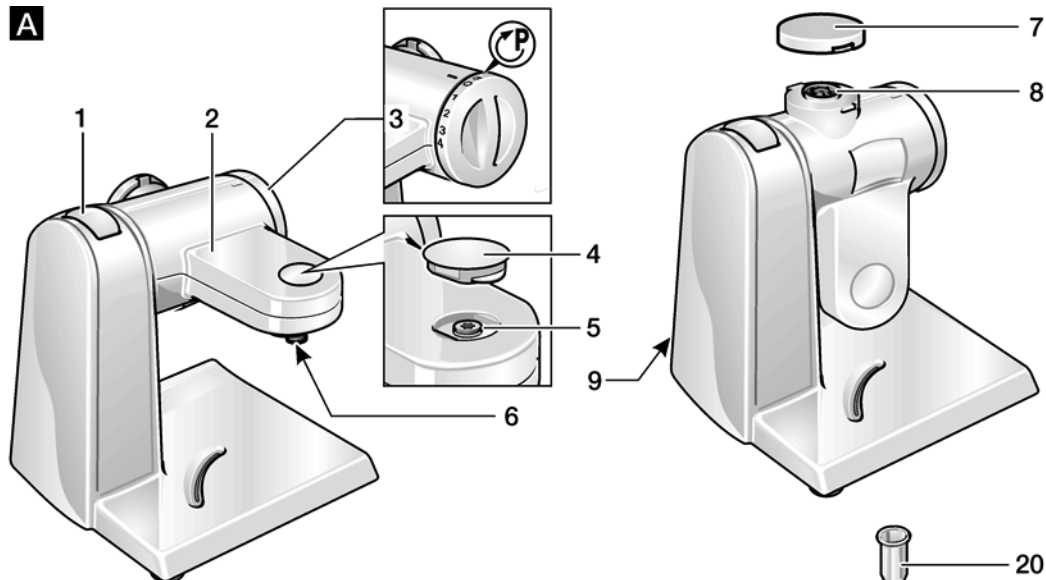
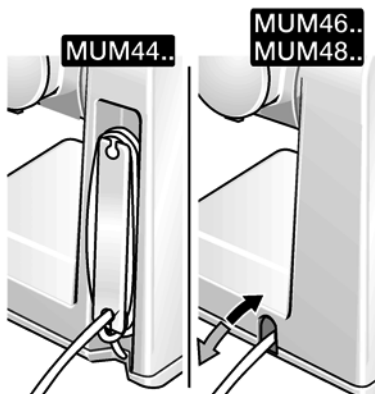
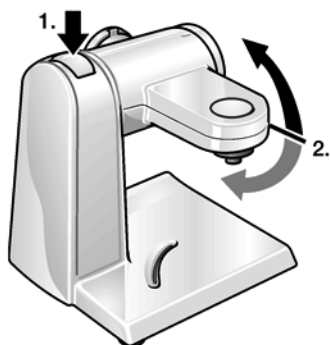
Tel.: 01805 267242* oder unter

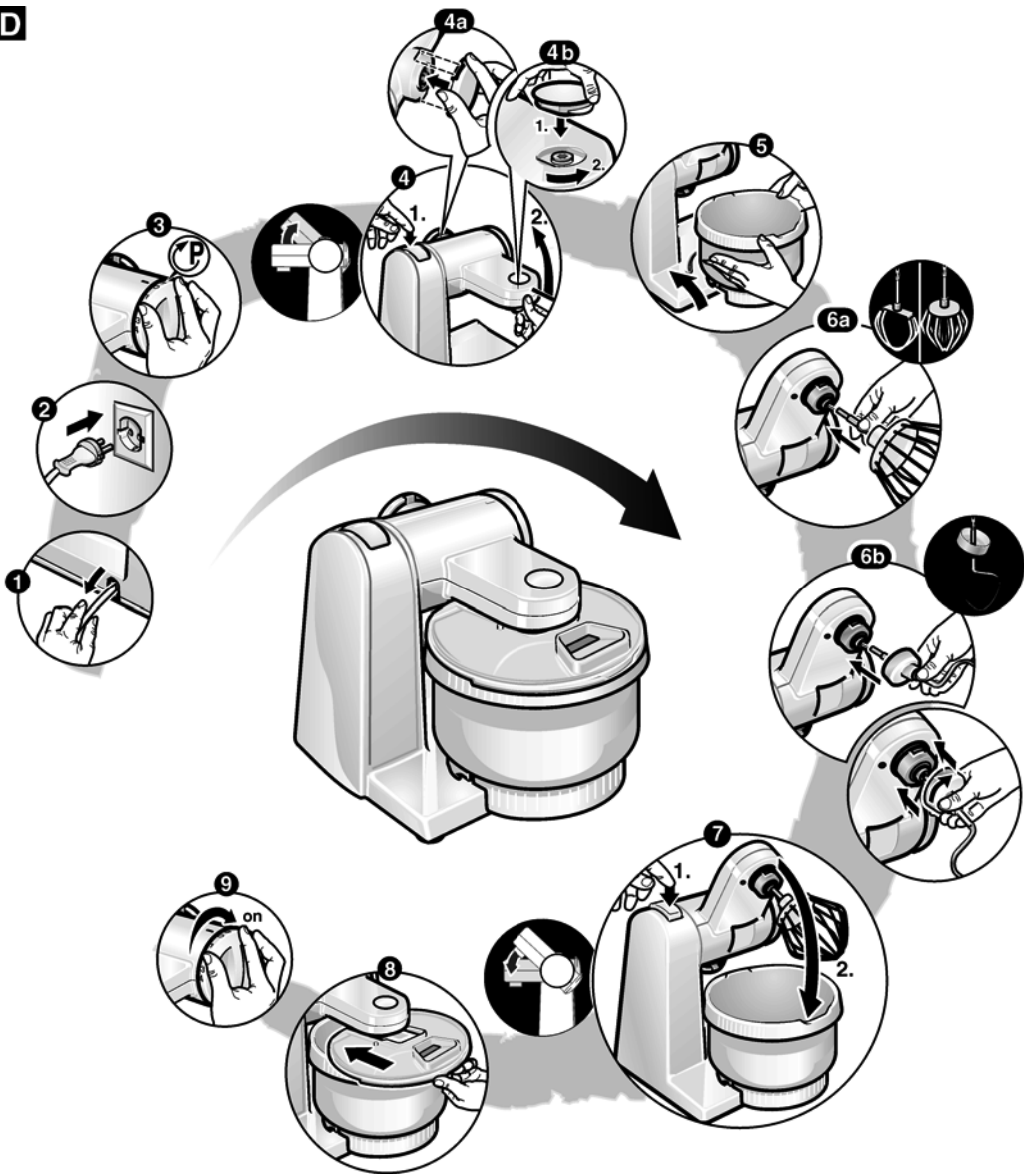
bosch-infoteam@bshg.com

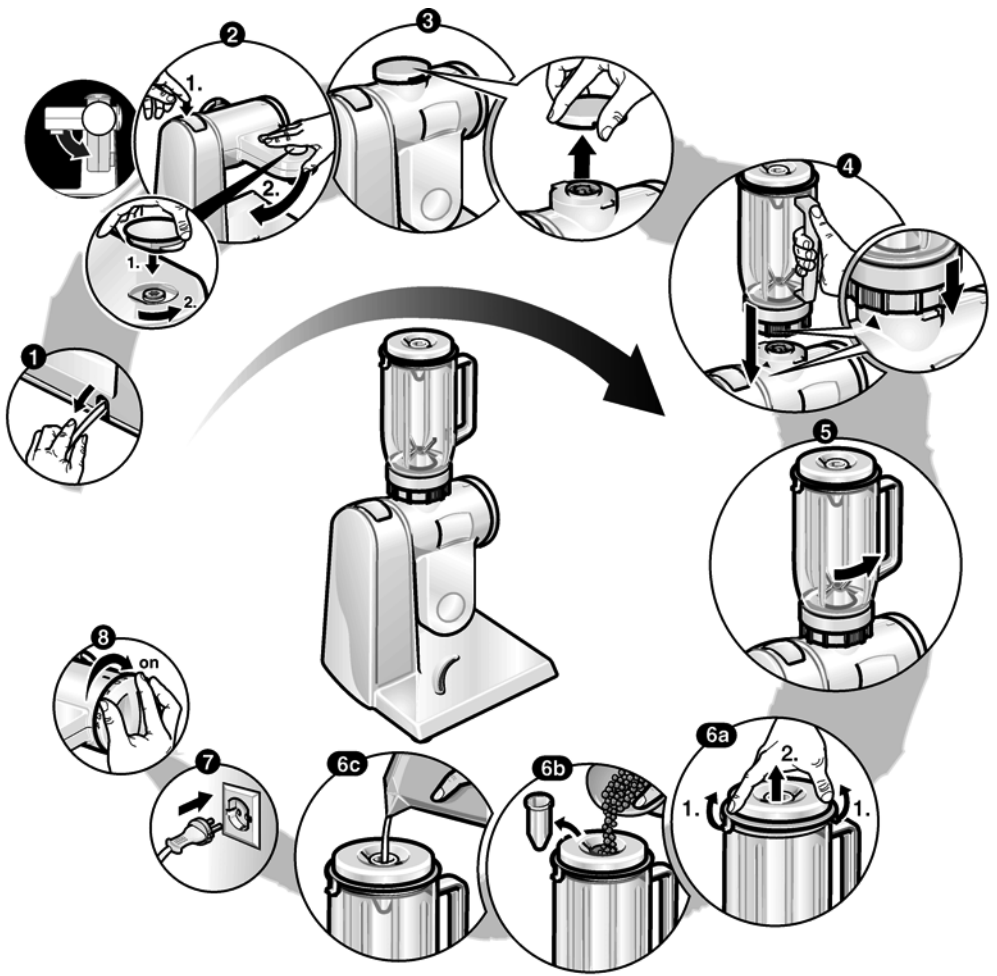
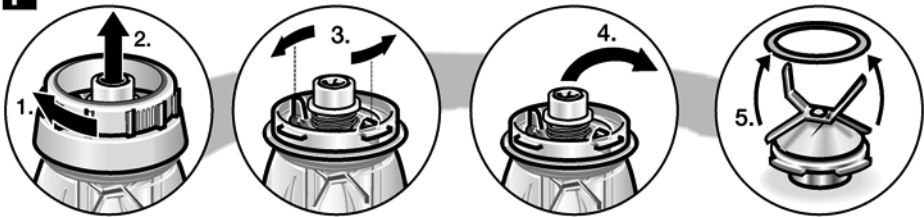
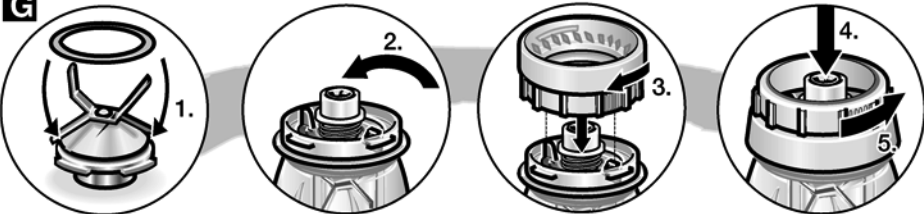
*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

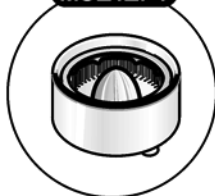
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

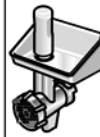
Nur für Deutschland gültig!

A**B****C**

D

E**F****G**

H**MUZ4ZT1****MUZ4KR3****MUZ4ER2****MUZ4EB1****MUZ4ZP1****MUZ4DS3****MUZ4GM3****MUZ4RS1****MUZ45PS1****MUZ45AG1****MUZ45KP1****MUZ4MX2****MUZ4MX3****MUZ4MM3****MUZ4FW3****MUZ45SV1****MUZ45FV1****MUZ45RV1****MUZ45LS1**



MUM4405

MUM4406

MUM4426

MUM4427

MUM4600

MUM4825

MUM4830

MUM4835

MUM4855

MUM4856EU

MUM4875EU

MUM4880

MUM48A1

MUM48R1

MUM48CR1

MUM48CR2

