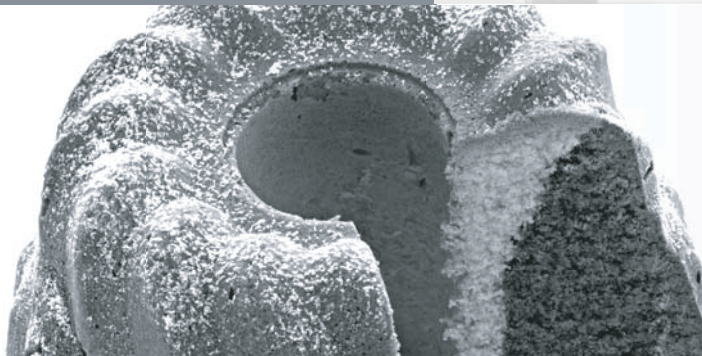




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUM48RE



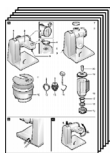
BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning

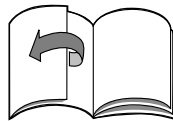
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
cs Návod k použití
sk Návod na obsluhu
hr Uputa za uporabu

sl Navodilo za uporabo
ro Instrucțiuni de utilizare
bg Упътване за експлоатация
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации

| | | |
|----|------------|------|
| de | Deutsch | .3 |
| en | English | .11 |
| fr | Français | .19 |
| it | Italiano | .28 |
| nl | Nederlands | .36 |
| da | Dansk | .44 |
| no | Norsk | .52 |
| sv | Svenska | .60 |
| fi | Suomi | .68 |
| pl | Polski | .76 |
| hu | Magyar | .85 |
| cs | Česky | .93 |
| sk | Slovensko | .101 |
| hr | Hrvatski | .109 |
| sl | Slovensky | .117 |
| ro | Românește | .125 |
| bg | Български | .133 |
| uk | Українська | .142 |
| ru | Русский | .151 |



.....



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

Inhalt

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

Zu Ihrer Sicherheit

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

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

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

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

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

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

Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder

bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr!

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

Grundgerät niemals in Flüssigkeit tauchen und unter fließendes Wasser halten.

Keinen Dampfreiniger verwenden.

Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.

Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Werkzeug/Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an.

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

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

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

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

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen!


Mixer nie am Grundgerät zusammenbauen. Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/ aufsetzen! Den Mixer nur im zusammen-
gesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.
Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Verbrühungsgefahr!

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

Wichtig!

Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör gleichzeitig benutzen.

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

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, Knethaken)

– Rührwerkzeug des Eisbereiters *

– herunter- oder hochgeklappt für Fleischwolf *

7 Mixerantriebsschutzdeckel

8 Antrieb für

– Mixer

– Multi-Mixer

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

9 Kabelaufbewahrung (Bild)

Kabel im Kabelfach verstauen

Schüssel mit Zubehör

10 Rührschüssel

11 Deckel

Werkzeuge

12 Rührbesen

13 Schlagbesen

14 Knethaken mit Teigabweiser

Mixer

15 Sockel

16 Messereinsatz

17 Dichtungsring

18 Mixbecher

19 Deckel

20 Trichter

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

Arbeitspositionen


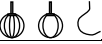











Achtung!

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

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

| Position |  |  |
|----------|---|--|
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  | Einsetzen/Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Knethaken |
| 6 |  | 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 Zubehöerteile 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 herausziehen (**Bild 3**).
- Netzstecker einstecken.

Rührbesen, Schlagbesen und Knethaken

Rührbesen (a)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig

Schlagbesen (b)

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

Knethaken (c) mit Teigabweiser (d)

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



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen.

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

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

- Drehschalter auf **P** stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
- Hinweis:** Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Schüssel einsetzen. Sockel der Schüssel muss in Aussparung des Grundgerätes stecken.
- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken. Beim Knethaken Teigabweiser drehen, bis der Knethaken einrasten kann.
- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

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 tief-
gefrorenen 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 Verarbeitungs-
menge, 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 -6

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

Nach der Arbeit

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

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen



Stromschlaggefahr!

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

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

Schüssel mit Zubehör reinigen

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

Mixer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Achtung!

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

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

Mixer zerlegen



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

Mixer zusammensetzen



Verletzungsgefahr!

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixerbecher einsetzen.
- Mit Hilfe des Sockels den Messereinsatz fest schrauben.
- Sockel des Mixerbeckers 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

1/8 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 III) 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 III

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 (MUZ45PS1)

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 entkern.

Zubehörträger (MUZ4ZT1)

Zur Aufbewahrung der Zubehöerteile wie Knethaken, Schlagbesen, Rührbesen, Schneid-, Raspel- und Reibscheibe.

Getreidemühle mit Kegelmahlwerk aus Stahl (MUZ4GM3)

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

Eisbereiter (MUZ4EB1)

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

Entsorgung

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

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

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung 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 Hefrückseite.

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.

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

Contents

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

For your safety

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

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

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

This appliance is suitable for mixing, kneading and beating food.

It must not be used for processing other objects or substances.

Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

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

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

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors.

Do not use if the cord or appliance is damaged.
Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.
To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person.
Only our customer service may repair the appliance.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Risk of electric shock!

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete. Never immerse the base unit in liquid or hold under running water. Do not use a steam cleaner.
Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on.
Wait until the drive has come to a standstill.
Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Do not change tool/accessory until the drive is at a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.
Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.
When the appliance is not in use, pull out the mains plug.
Before eliminating a fault, pull out the mains plug.
The appliance restarts following a power interruption.

Risk of injury from the rotating tools!

Keep hands clear of rotating parts. While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl.
Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.
The appliance may only be operated when the unused drives have been safeguarded with the drive covers (4, 7).

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender!
Never assemble blender on the base unit. Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill! Operate the assembled blender only and with the lid attached.
Do not touch blender blades with bare hands.

Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.
Add a max. 0,5 litres of hot or frothing liquid.

Important!

Use only one tool or accessory at any one time.

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

Overview

Please fold out the illustrated pages. Fig. A

Base unit

1 Release button

2 Swivel arm

(see "Operating positions")

3 Rotary switch

0/off = Stop

Ⓟ / P = Parking circuit

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

Settings 1–4 = Operating speed

Setting 1 = Minimum speed – slow

Setting 4 = Maximum speed – fast

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

4 Drive cover

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

5 Drive for

– continuous-feed shredder *

– citrus press *

– grain mill *

When not in use, attach the drive cover.

6 Drive for

– tools (stirrer, whisk, kneading hook)

– stirring tool of the ice-cream maker *

– folded down or up for mincer *

7 Blender drive cover

8 Drive for

– Blender

– Multi-blender

When not in use, attach the blender drive cover.

9 Cord store (Fig. E)

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. G

- 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.
- Pull out the power cord (Fig. 8).
- Insert the mains plug.

Stirrer, whisk and kneading hook

Fig. 8

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, never place fingers in 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. ❸



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 blender when empty.

Warning!

Processing liquids in the glass blender (available from dealers): 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. ❸-4/5).
- 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. ❸-6

- Switch off the appliance with the rotary switch.
 - Remove the lid and add ingredients
- or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening
- or
- pour liquid ingredients through the funnel.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- 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-proof. 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-proof. 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 instantaneous switching, select setting M). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.

Taking the blender apart

Fig. 14

- Rotate the base of the blender jug in a clockwise direction and remove.
- Upon the wings, 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. 15

**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.

Multi-mixer (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.

Instructions on disposal



This appliance is identified according to the European guideline 2012/19/ EU on waste electrical and electronic equipment – WEEE.

The guideline specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old 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.

Subject to alterations.

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

Sommaire

| | |
|---|----|
| Pour votre sécurité | 19 |
| Vue d'ensemble | 21 |
| Utilisation | 22 |
| Nettoyage et entretien | 24 |
| Dérangements et remèdes | 25 |
| Exemples d'utilisation | 25 |
| Accessoires d'origine / Accessoires en option | 26 |
| Conseils pour la mise au rebut | 27 |
| Conditions de garantie | 27 |

Pour votre sécurité

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

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

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

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir et fouetter les produits alimentaires. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes.

Rangez soigneusement la notice d'instructions.

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

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

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

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

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

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

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. Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure

Risque d'électrocution !

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

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau, ne le maintenez jamais sous l'eau du robinet.

Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.

Ne déplacez pas le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé.

Attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement.

Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur. Ne changez l'accessoire qu'après que le mécanisme d'entraînement se soit immobilisé ; il continue de tourner quelques instants après avoir éteint l'appareil.

Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif.

Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant. Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant.

Après une coupure de courant, l'appareil redémarre.

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Ne touchez pas les pièces en rotation. Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.

Ne changez les accessoires qu'une fois l'entraînement à l'arrêt – une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner quelques secondes. Utilisez l'appareil uniquement si les couvercles protègent (4, 7) les entraînements qui ne servent pas.

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

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place !
N'assemblez jamais le mixeur sur l'appareil de base. Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.
Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

Risque de brûlure !

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

Important !

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

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

L'appareil ne nécessite aucun entretien.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés. **Figure IV**

Appareil de base

1 Touche de déverrouillage

2 Bras pivotant

(voir « Positions de travail »)

3 Interrupteur rotatif

0/off = Stop

Ⓟ / P = Arrêt momentané

maintenez 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 I**)

Placez le cordon d'alimentation dans son rangement.

Bol mélangeur avec accessoires

10 Bol mélangeur

11 Couvercle

Accessoires

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

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




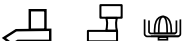









Attention !

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

- 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 |  |  |
| 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 de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Sortez le cordon de son rangement (Figure ).
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.

Fouet mélangeur, fouet batteur et crochet pétrisseur Figure

Fouet mélangeur (a)
pour pétrir les pâtes, par exemple 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 le bol en place. 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 (En vente dans le commerce spécialisé) : 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 mélangé 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 3-7

- 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** **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.

Pâte à biscuits

Recette de base

2 œufs



2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de féculé éventuellement de la levure chimique

- Battez les ingrédients (sauf la farine et la féculé) 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 féculé que vous aurez préalablement passées au tamis.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

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

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

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

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.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte brisée

Recette de base

125 g de beurre (à la température ambiante)



100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse (à la température ambiante)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

25 g de levure de boulanger fraîche

ou 1 sachet de levure sèche

Zeste d'un demi citron

1 pincée de sel

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

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Mayonnaise

2 œufs

2 c. à café de moutarde

¼ l d'huile

2 cuillère à soupe de jus de citron

ou de vinaigre

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

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



Accessoires d'origine / Accessoires en option

Les autres accessoires joints dans la boîte (voir la vue d'ensemble des modè les 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 II

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.

Conseils pour la mise au rebut



Cet appareil est labélisé conformément à la directive européenne 2012/19/UE sur les appareils électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive définit le cadre d'une reprise et d'une revalorisation des appareils usagés en vigueur sur le tout le territoire de l'Union.

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.

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

Indice

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

Per la vostra sicurezza

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

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)!

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

Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

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

Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

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

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

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.

Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Pericolo di scossa elettrica!

Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi. Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi o tenerlo sotto acqua corrente.

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Non spostare il gancio oscillante quando l'apparecchio è in funzione.

Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Cambiare l'utensile/accessorio solo ad ingranaggio fermo – dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua a girare brevemente.

Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

Quando l'apparecchio non è in uso estrarre la spina di rete.

Prima di riparare un guasto, estrarre la spina d'alimentazione.

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

Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Non toccare parti in rotazione. Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.

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

È consentito usare l'apparecchio solo se gli ingranaggi non utilizzati sono protetti con i coperchi di sicurezza (4, 7).

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!

Non assemblare mai il frullatore sull'apparecchio base.

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

Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato. Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

Pericolo di scottature!

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

Importante!

Usare solo un attrezzo o un accessorio per volta.

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

Guida rapida

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

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.

Velocità 1-4 = velocità di lavoro

Velocità 1 = numero di giri minimo – lento

Velocità 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, gancio 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 Custodia del cavo (Figura IV)

Riporre il cavo nel vano portacavo.

Ciotola con accessori

10 Contenitore di miscelazione

11 Coperchio

Utensili

12 Frusta

13 Sbattitore

14 Braccio impastatore con spatola

Frullatore

15 Zoccolo

16 Gruppo lame

17 Anello di tenuta

18 Bicchiere frullatore

19 Coperchio

20 Imbuto

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

Posizioni di lavoro













Attenzione!

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

Regolazione della posizione di lavoro

Figura 10

- 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 gancio 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.
- Estrarre il cavo (figura 10).
- Inserire la spina.

Frusta, sbattitore e gancio impastatore

Figura 10

Frusta (a)

per mescolare paste, per es. pasta fluida miscelata

Sbattitore (b)

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

Braccio impastatore (c) con spatola (d)

per lavorare impasti più solidi e per amalgamare ingredienti che non devono essere sminuzzati (per 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 gancio impastatore. Per il gancio impastatore ruotare la spatola, finché il gancio 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

- Spegnerne 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

- Spegnerne 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 **III**



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 imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

Evitare danni al frullatore.

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

Attenzione!

Lavorazione di liquidi nel frullatore con bicchiere di vetro (presso i rivenditori specializzati): 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 III-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 **III-6**

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti

oppure

- togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.

Dopo il lavoro

- Spegnerne 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 incastrare 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

- 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 



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 alla velocità 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 alla velocità 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

⅛ l di latte

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

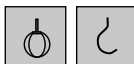
200–250 ml latte tiepido

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

1 pizzico sale

- Mescolare tutti gli ingredienti con il gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–6 minuti alla velocità 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 III**) 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 III

Contenitore di miscelazione in plastica (MUZ4KR3)

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

Contenitore di miscelazione in acciaio inox (MUZ4ER2)

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

Adattatore frullatore in plastica (MUZ4MX2)

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

Adattatore brocca frullatore (MUZ4MX3)

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

Multimixer (MUZ4MM3)

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

Sminuzzatore continuo (MUZ4DS3)

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

Disco per patatine fritte (MUZ45PS1)

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

Disco verdura Asia (MUZ45AG1)

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

Disco grattugia grosso (MUZ45RS1)

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

Disco per frittelle di patate (MUZ45KP1)

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

Spremiagrumi (MUZ4ZP1)

Per spremere arance, limoni e pompelmi.

Tritacarne (MUZ4FW3)

Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.

Set dischi forati (MUZ45LS1)

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

Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata (MUZ45SV1)

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

Adattatore grattugia (MUZ45RV1)

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

Adattatore spremifrutta (MUZ45FV1)

Per il tritacarne MUZ4FW3.

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

Supporto accessori (MUZ4ZT1)

Per conservare accessori come gancio 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.

Avvertenze sulla rottamazione

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

La direttiva prescrive il quadro normativo per un ritiro e riciclaggio degli apparecchi dismessi in tutta l'UE.

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.

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

Inhoud

| | |
|---------------------------------------|----|
| Voor uw veiligheid | 36 |
| In één oogopslag | 38 |
| Bedienen | 39 |
| Reiniging en onderhoud | 41 |
| Hulp bij storingen | 41 |
| Toepassingsvoorbeelden | 41 |
| Toebehoren/extra toebehoren | 42 |
| Opmerking betreffende recycling | 43 |
| Garantievoorwaarden | 43 |

Voor uw veiligheid

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

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

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

Dit apparaat is geschikt voor het mixen, kneden en kloppen van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis.

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon.

Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar

Gevaar van een elektrische schok!

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

Basisapparaat nooit in vloeistof dompelen of onder stromend water houden.

Geen stoomreiniger gebruiken.

De draaiarm niet verstellen wanneer het apparaat is ingeschakeld.

Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.

Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Hulpstuk/toebehoren alleen verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na.

Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.

De stekker uit het stopcontact trekken wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u een storing verhelpt.

Na een stroomonderbreking gaat het apparaat weer lopen.

Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Niet in draaiende onderdelen grijpen. Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Hulpstukken alleen wisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt wanneer de niet-beschermde aandrijvingen zijn voorzien van de aandrijvings-beschermingsdeksels (4, 7).

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Niet in de aangebrachte mixer grijpen!

De mixer nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht. De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat! De mixer uitsluitend in samengebouwde toestand en met aangebracht deksel gebruiken.

Mixermes niet met blote handen reinigen.

Risico van brandwonden!

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

Belangrijk!

Niet meer dan één hulpstuk of toebehoren tegelijk gebruiken.

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

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Afb. 

Basisapparaat

- 1 Ontgrendelknop
- 2 Draaiarm
(zie „Bedrijfsposities“)
- 3 Draaischakelaar
0/off = stop
☺ / P = parkeerschakeling;
Draaischakelaar vasthouden tot de aandrijving stilstaat; het hulpstuk bevindt zich in parkeerpositie. Als de aandrijving niet beweegt, is de parkeerpositie al bereikt.
Standen 1–4 = werksnelheid
Stand 1 = laagste toerental – langzaam
Stand 4 = hoogste toerental – snel
Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen.

4 Aandrijvingsbeschermdesk

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

5 Aandrijving voor

- doorloopsnijder *
- citruspers *
- graanmolen *

Het aandrijvings-beschermdesk 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 Aandrijvingsbeschermdesk mixer

8 Aandrijving voor

- mixer
- multimixer

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

9 Kabelvak (afb.)

Het snoer opbergen in het snoerop-kabelvak.

Mengkom met toebehoren

10 Mengkom

11 Deksel

Hulpstukken

12 Roergarde

13 Klopgarde

14 Kneedhaak met deegvanger

Mixer

15 Houder

16 Mesinzetstuk

17 Afdichtring

18 Mixkom

19 Deksel

20 Trechter

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













Bedrijfsposities

⚠ **Attentie!**

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

Instellen van de bedrijfspositie **Afb. 6**

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

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

Bedienen



Verwondingsgevaar!

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



Attentie!

Het apparaat alleen met het toebehoren/hulpstuk in de bedrijfsstand gebruiken. Het apparaat niet zonder ingrediënten gebruiken.

Apparaat en toebehoren niet blootstellen aan warmtebronnen. De onderdelen zijn niet geschikt voor gebruik in een magnetron.

- Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u deze voor het eerst gebruikt, zie „Reiniging en onderhoud”.

Vorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Het snoer afwikkelen (**afb. 8**).
- Stekker in wandcontactdoos doen.

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

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 fijn gemaakt mogen worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes)



Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Hulpstukken alleen wisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt wanneer de niet-beschermde aandrijvingen zijn voorzien van de aandrijvings-beschermingsdeksels.

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

Opmerking:

Als de aandrijving niet beweegt, is de parkeerpositie al bereikt.

- Ontgrendelknop indrukken en de draai-arm op positie 6 zetten.
- De kom plaatsen. De sokkel van de kom moet in de uitsparing van het basis-apparaat 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 draai-arm 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 draai-arm 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 draai-arm 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 (verkrijgbaar bij de speciaalzaak): maximaal op stand 3. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende vloeistof in de mixer doen.

- Ontgrendelknop indrukken en de draai-arm op positie 3 zetten.
- Het beschermdeksel van de mixer-aandrijving 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 draai-schakelaar.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.

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

Reiniging en onderhoud

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Basisapparaat reinigen



Gevaar van elektrische schok!

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

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

Mengkom en toebehoren reinigen

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

Mixer reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

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

Attentie!

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

Tip: Na het verwerken van vloeistoffen is het vaak voldoende om de mixer te reinigen zonder hem uit elkaar te nemen. Hiertoe doet u een beetje water met afwasmiddel in de gemonteerde mixer.

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

Mixer uit elkaar nemen **Afb.**

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

Mixer in elkaar zetten **Afb.**



Verwondingsgevaar!

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

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

Hulp bij storingen

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

Toepassingsvoorbeelden

Slagroom

100 g–600 g

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



Eiwit

Eiwit van 1 à 8 eieren

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



Biscuitdeeg

Basisrecept

2 eieren

2–3 eetlepels heet water

100 g suiker

1 pakje vanillesuiker

70 g meel

70 g aardappelmeel eventueel bakpoeder



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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept

3–4 eieren

200–250 g suiker

1 snufje zout

1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen

200–250 g boter (kamertemperatuur)

500 g meel

1 pakje bakpoeder

⅛ l melk

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

Maximum hoeveelheid: 1,5–2 x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept

125 g boter

(kamertemperatuur)

100–125 g suiker

1 ei

1 snufje zout

stukje citroenschil of vanillesuiker

250 g meel

eventueel bakpoeder

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut verwerken op stand 1, dan ca. 2–3 minuten verwerken met de roergarde (stand 3) of de kneedhaak (stand 2).

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Gistdeeg

Basisrecept

500 g meel

1 ei

80 g vet (kamertemperatuur)

80 g suiker

200–250 ml lauwe melk

25 g verse gist of 1 pakje gedroogde gist schil van ½ citroen

1 snufje zout

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3–6 minuten op stand 2 met de kneedhaak verwerken.

Maximum hoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Mayonaise

2 eieren

2 theelepel mosterd

¼ l olie

2 eetlepels citroensap of azijn

1 snufje zout

beetje suiker

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- De ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 2.
- De mixer op stand 4 zetten en de olie langzaam in de trechter gieten; mengen totdat de mayonaise emulgeert.

Toebehoren/extra toebehoren

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

Het bijgevoegde toebehoren/extra toebehoren kan ook los worden gekocht.

Het toebehoren bij het apparaat

MUM 45.. is ook geschikt voor de apparaten MUM 44../46../48..

Afb. II

Kunststof roerkom (MUZ4KR3)

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

Roestvrijstalen kom (MUZ4ER2)

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

Mixer-opzetstuk kunststof (MUZ4MX2)

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

Mixer-opzetstuk glas (MUZ4MX3)

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

Multimixer (MUZ4MM3)

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



Doorloopsnijder (MUZ4DS3)

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

Patates-fritesschijf (MUZ45PS1)

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

Azia-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.

Toebereidenhouder ((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.

Opmerking betreffende recycling

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldende terugname en verwerking 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.

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

Indhold

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

For din egen sikkerheds skyld

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

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser. Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Benyt kun apparatet til forarbejdning mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“) må ikke overskrides! Dette apparat er egnet til at røre, ælte og piske fødevarer. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser. Bruges det af producenten tilladte tilbehør, kan apparatet også bruges til andre ting. Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør. Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsvejledninger. Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Generelle sikkerhedshenvisninger

Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn. Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde. Apparatet kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug. Børn må ikke få lege med apparatet. Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum. Må kun tages i brug, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres.
Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.
Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare.
Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare

Fare for elektrisk stød!

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

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

Udskift kun redskab/tilbehør, når drevet står stille – drevet kører kort efter, at apparatet er slukket.

Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten.

Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Træk netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.

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

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

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

Beskyttelseskappen (4, 7) skal altid være sat på de drev, som ikke benyttes, når apparatet er i gang.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender!

Blender må aldrig samles på motorenheden.

Blenderen må kun sættes på/tages af, når drevet står stille!

Blenderen må kun anvendes, når den er samlet rigtigt og låget er sat på. Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.

Fare for skoldning!

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

Vigtigt!

Brug kun et redskab hhv. et tilbehør ad gangen.

Brugsvejledningen beskriver forskellige modeller (se også modeloversigt, **billede II**). Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede

Motorenhed

1 Sikkerhedsknap

2 Svingarm

(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 = arbejdshastighed

Trin 1 = laveste hastighed – langsom

Trin 4 = højeste hastighed – hurtigt

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

4 Beskyttelseslåg til drevudtag

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

5 Drevudtag til

– hurtigsnitte *

– citruspresse *

– kormølle *

Sæt beskyttelseslåget til drevudtag på, når drevet ikke er i brug.

6 Drevudtag til

– redskab (røreris, piskeris, æltekrog)

– ismaskinens røreenhed *

– klappet ned eller op til kødhakker *

7 Beskyttelseslåg til blenderdrev

8 Drevudtag til

– blender

– multiblender

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

9 Opbevaring af ledning (Billede)

Opbevar kablet i kabelrummet.

Skål med tilbehør

10 Røreskål

11 Låg

Redskaber

12 Røreris

13 Piskeris

14 Æltekrog med dejskraber

Blender

15 Sokkel

16 Knivindsats

17 Pakring

18 Blenderbæger

19 Låg

20 Trag

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

Arbejdspositioner

OBS!

Apparatet må kun bruges, hvis redskab/tilbehør er anbragt på den rigtige drev og i den rigtige position efter denne tabel og befinder sig i arbejdsstilling.

Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Indstilling af arbejdsposition

Billede

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

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

Betjening



Fare for kvæstelser!

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




OBS!

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

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

Forberedelse

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

Røreris, piskeris og æltekrog

Piskeris (a)

til at røre dej, f.eks. rørdej

Piskeris (b)

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

Æltekroge (c) med dejskraber (d)

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

Billede



Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. Udskift kun redskab, når apparatet står stille – drevet kører kort efter, at apparatet er slukket. 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.
- Skålen isættes. Skålens sokkel skal sidde fast i grundmodellens udsparring.

- Alt efter arbejdsopgave stik det ønskede redskab (røreris, piskeris eller æltekrog) ind i drevet, indtil det falder i hak. Ved æltekrogen drejes dejskraberen, indtil æltekrogen kan trykkes på plads.
- Kom ingredienserne der skal forarbejdes i skålen.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 1.
- Sæt låget på.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
 - Stil 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 påfyldningsåbningen i låget.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- 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 af drevet.
- Tag skålen ud.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Blender

Billede



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen må kun sættes på/tages af, når drevet står stille! Blenderen må kun anvendes, når den er samlet rigtigt og låget er sat på.



Fare for skoldning!

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

OBS!

Blenderen kan beskadiges. Forarbejd ikke dybfrosede ingredienser (undtagen isterninger). Blenderen skal ikke arbejde, hvis den er tom.

OBS!

Ved blanding af væsker i glasblenderen (kan købes i faghandlen): Indstilling maks. på trin 3. Påfyld maks.

0,5 liter varm eller skummende væske.

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 3.
- Tag beskyttelseslåget af blenderdrevet.
- Sæt blenderen på (markering på sokkel på markering på grundmodel) og drej den mod venstre indtil stop (**billede I-4/5**).
- Fyld ingredienserne i.

Maksimal mængde: kunststofblender, flydende konsistens = 1,5 liter.
 Maksimal mængde: glasblender, flydende konsistens = 0,75 liter skumende eller varme væsker maks. 0,5 liter optimal bearbejdningsmængde, 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 drejekontakten på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser Billede I-6

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

eller

- fyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Drej blenderen 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 motorenhed**Fare for elektrisk stød!**

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

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

Rengøring af skål med tilbehør

Alle dele tåler opvaskemaskine. Klem ikke plastdele 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.

OBS!

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

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

Adskillelse af blender**Billede I-7**

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

Samling af blender

Billede



Fare for kvæstelser!

Blender må aldrig samles på motorenheden.

- Anbring pakringen på knivindsatsen.
- Sæt knivindsatsen ind i blenderbæger 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

Piskefløde

100 g–600 g

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



Æggehvider

1 til 8 æggehvider

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



Lagkagedej

Grundopskrift

2 æg

2–3 spsk varmt vand

100 g sukker

1 pakke vanillesukker

70 g mel

70 g maizenamel evt. bagepulver

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



Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Rørdej

Grundopskrift

3–4 æg

200–250 g sukker

1 knivspids salt

1 pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron

200–250 g smør (rumtemperatur)

500 g mel

1 pakke bagepulver



1/8 liter mælk

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

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 æltekrogen (trin 2).

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift



Gærdej

Grundopskrift

500 g mel

1 æg

80 g fedt (rumtemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken mælk

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

1 knivspids salt

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

Maks. mængde: 1,5 gange grundopskrift



Mayonnaise

2 æg

2 tsk sennep

¼ l olie

2 spsk citronsaft eller eddike

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

Ingredienserne skal have samme temperatur.

- 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 II**) 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 II

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 purere 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 purere frugt og grønt, til at fremstille mayonnaise, til at småhakke frugt og grønt og nødder og til at crushe isterninger.

Multiblender (MUZ4MM3)

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

Hurtigsnitter (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-skive (MUZ45PS1)

Til hurtigsnitteren MUZ4DS3. Til skæring af rå kartofler til pommes frites.

Asia-grønt-skive (MUZ45AG1)

Til hurtigsnitteren MUZ4DS3. Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

Riveskive grov (MUZ45RS1)

Til hurtigsnitteren MUZ4DS3. Til at rive rå kartofler til f.eks. kartoffelfrikadeller/søsterkage eller kartoffelboller.

Kartoffelrösti-skive (MUZ45KP1)

Til hurtigsnitteren MUZ4DS3. Til at rive rå kartofler til rösti og kartoffel-pandekager, til at skære frugt og grøntsager i tykke skiver.

Citruspresse (MUZ4ZP1)

Til presning af appelsiner, citroner og grape-frugter.

Kødhakkeren (MUZ4FW3)

Til småhakning af frisk kød til tartar eller forloren hare.

Hulskive-sæt (MUZ45LS1)

Til kødhakkeren MUZ4FW3. Fin (3 mm) til postejer og smurt pålæg, grov (6 mm) til pølser og bacon.

Småkageformsæt (MUZ45SV1)

Til kødhakkeren MUZ4FW3. Med metalskabelon til 4 forskellige småkageformer.

Rivecylinder (MUZ45RV1)

Til kødhakkeren MUZ4FW3. Til at rive nødder, mandler, chokolade og tørrede rundstykker.

Frugtpresse (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. æltekrog, 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. arbejds-gang og beholder.

Henvisninger til bortskaffelse



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

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

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

Garantibetingelser

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

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

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

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

Innhold

| | |
|-------------------------------------|----|
| For din egen sikkerhet | 52 |
| En oversikt | 54 |
| Betjening | 55 |
| Rengjøring og pleie | 56 |
| Hjelp ved feil | 57 |
| Eksempler for anvendelse | 57 |
| Ekstra tilbehør | 58 |
| Henvi sning om avskaffing | 59 |
| Garantibetingelser | 59 |

For din egen sikkerhet

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

Dersom det ikke blir tatt hensyn til anvisningene for riktig bruk av apparatet, utelukker det produsentens ansvar for skader som oppstår på grunn av dette. Dette apparatet er beregnet for bearbeidning av vanlige mengder for husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkkenen i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatt største mengder (se "eksempler for anvendelse") må ikke overskrides! Dette apparatet er egnet for røring, elting og pisking av matvarer. Må ikke brukes til bearbeidning av andre gjenstander hhv. substanser. Ved bruk av tilbehøret som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser.

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

Ved bruk av tilbehøret, må de vedlagte bruksveiledningene følges. Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og det kan sikres at de har forstått farene som kan resultere av feil bruk. Barn må ikke få leke med apparatet. Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Kun for bruk i lukkede rom.

Det må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres. Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade

Fare for strømstøt!

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

Svingarmen må ikke flyttes på når apparatet er slått på. Vent til drevet står helt stille. Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet. Verktøy/tilbehør må kun skiftes når drevet står stille – etter utkoblingen går drevet etter i kort tid. Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren. Når apparatet ikke skal brukes, må støpselet trekkes ut. Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

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

Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Det må ikke gripes i roterende deler. Under driften må det aldri gripes inn i bollen. Verktøy må kun skiftes når 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 (4, 7).

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

Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren!

Mikseren må aldri settes sammen på basismaskinen.

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

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

Fare for skolding!

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

Viktig!

Bruk kun et verktøy hhv. tilbehør samtidig.

Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser (se også modelloversikt, **Bilde 11**). Apparatet er vedlikeholdsfritt.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde 11

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, forblir apparatet innkoblet og går videre når strømmen kommer igjen.

4 Beskyttelsesdeksel for drevene

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

5 Drev for

- gjennomløpskutter *
- sitruspresse *
- kornmølle *

Når det ikke brukes sett beskyttelseslokket på drevet.

6 Drev for

- verktøy (rørepinne, visp, eltekrok)
- røreverktøy for isberederen *
- klaffes ned eller opp for kjøttkvern *

7 Beskyttelseslokket for mikserdrevet

8 Drev for

- mikser
- hurtigmikser

Når det ikke er i bruk, sett beskyttelseslokket på mikserdrevet.

9 Kabeloppkveiling (Bilde 12)

Kabelen må stues inn i kabelrommet.

Bolle med tilbehør

- 10 Rørebolle
- 11 Lokk

Verktøy

- 12 Rørepinne
 - 13 Visp
 - 14 Eltekrok med deigskrape
- ### Mikser
- 15 Sokkel
 - 16 Knivinnatts
 - 17 Pakningsring
 - 18 Miksebeger
 - 19 Lokk
 - 20 Trakt

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

Arbeidsposisjoner




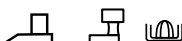








⚠ Obs!

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

Svingarmen må være smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.

Innstilling av arbeidsposisjonen **Bilde 10**

- 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 apparatet er avsluttet.




Obs!

Apparatet må kun drives med tilbehør/verktøy i arbeidsstilling.

Apparatet må ikke brukes når det er tomt. Apparatet og tilbehørsdelene må ikke utsettes for varmekilder. Delene er ikke egnet for mikrobølge.

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

Forberedning

- Basismaskinen stilles på et glatt og rent underlag.
- Trekk ut kabelen (bilde ).
- Støpselet stikkes inn.

Rørepinn, visp og eltekrok Bilde

Rørepinne (a)

for røring av deiger, f.eks. rørt deig

Visp (b)

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

Eltekrok (c) med deigskrape (d)

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



Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Under driften må det aldri gripes inn i bollen. Verktøy må kun skiftes når 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 arbeidsoppgave stikk rørepinnen, vispen eller eltekroken inn i drevet til de smekker i. Ved bruk av eltekroken dreies deigskrapen til eltekroken smekker fast.
- Fyll på ingrediensene som skal bearbeides i bollen.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 1.
- Lokket settes på.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.

Påfylling av ingredienser

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Sett dreiebryteren på **P** og hold den fast inntil drevet står stille.
- Lokket tas av.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 7.
- Fyll på tilsetninger

eller

- Fyll på ingredienser igjennom påfyllingsåpningen i lokket.

Etter arbeidet

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Sett dreiebryteren på **P** og hold den fast inntil drevet står stille.
- Støpselet trekkes ut.
- Lokket tas av.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 6.
- Ta verktøyet ut av drevet.
- Ta ut bollen.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

Mikseren

Bilde 



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

Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren!

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

Mikseren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand og med påsatt lokk.



Fare for skolding!


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

Obs!

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

Obs!

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

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 3.
- Ta beskyttelseslokket av mikserdrevet.
- Sett på miksebegeret (markeringen på sokkelen på markeringen på basismaskinen) og drei mot klokken retning inntil anslag (bilde -4/5).
- Ingrediensene fylles på. 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.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.

Påfylling av tilsetninger **Bilde -6**

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Lokket tas av og ingrediensene fylles på **eller**
- trakten tas ut og faste ingrediensene fylles etter hverandre ned i påfyllingsåpningen

eller

- flytende ingrediensene fylles ned igjen-
nom trakten.

Etter arbeidet

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Støpselet trekkes ut.
- Drei mikseren i klokken retning og ta den av.

Tips: Rengjør mikseren helst straks etter bruk.

Rengjøring og pleie**Obs!**

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

Rengjøring av basismaskinen**Fare for strømstøt!**

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

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

Rengjøring av bollen med tilbehør

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

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

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

Obs!

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler. Knivnnsatsen kan ikke rengjøres i oppvaskmaskin. 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 hertil litt vann med 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 med rent vann.

Demontering av mikseren **Bilde -7**

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

Sammensetting av mikseren

Bilde **Fare for skade!**

Mikseren må aldri settes sammen oppå basismaskinen.

- Pakningsringen settes på knivnnsatsen.
- Knivnnsatsen settes fra undersiden inn i miksebegeret.
- Med hjelp av sokkelen dreies miksebegeret fast.
- Sokkelen på miksebegeret dreies fast mot klokkenes retning.

Hjelp ved feil

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

Eksempler for anvendelse**Stivpisket 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

- Bearbeid eggehvitene i 4 til 6 minutter på trinn 4 med vispen.

**Biskuitdeig**

Grunnopskrift

2 egg

2–3 ss varmt vann

100 g sukker

1 pakke vaniljesukker

70 g mel

70 g potetmel evt. litt bakepulver

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



Største mengde: 2 ganger grunnopskriften

Rørt deig

Grunnopskrift

3–4 egg

200–250 g sukker

1 klype salt

1 pakke vaniljesukker eller skall av ½ sitron

200–250 g smør (romtemperatur)

500 g mel



1 pakke bakepulver

1/8 l melk

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

Største mengde: 1,5–2 ganger grunnopskriften

Mørdeig

Grunnopskrift

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 klype salt

litt skall av sitron eller vaniljesukker

250 g mel

evt. bakepulver

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

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften

**Gjærdeig**

Grunnopskrift

500 g mel

1 egg

80 g fett (romtemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken melk

25 g fersk gjær eller 1 pakke tørrgjær

Skall av ½ sitron

1 klype salt

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

Største mengde: 1,5 ganger grunnopskriften

**Majones**

2 egg

2 ts sennep

¼ l olje

2 ss sitronsaft eller eddik

1 klype salt

1 klype sukker

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- 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 II**) 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 II

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 gulrøt, epler og selleri, rødkål, ost og nøtter; for riving av hard ost, sjokolade og nøtter.

Pommes frites skive (MUZ45PS1)

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

Asia grønnsaksskive (MUZ45AG1)

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

Riveskive grov (MUZ45RS1)

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

Skive for 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 biff tartar eller kjøttpudding.

Innsats for hullskive (MUZ45LS1)

For kjøttkvernen MUZ4FW3. Fin (3 mm) for tilberedning av posteier eller mousse, grov (6 mm) for stekepølser og bacon.

Forsats for sprøytebakst (MUZ45SV1)

For kjøttkvernen MUZ4FW3. Med metallsjabloner for 4 forskjellige bakeformer.

Riveforsats (MUZ45RV1)

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

Forsats for fruktpresse (MUZ45FV1)

For kjøttkvernen MUZ4FW3. For pressing 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 kjele maleverk av stål (MUZ4GM3)

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

Isbereder (MUZ4EB1)

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

Henvisning om avskaffing



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

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

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

Garantibetingelser

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

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från BOSCH.

Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.

Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

Innehåll

| | |
|--|----|
| För din säkerhet | 60 |
| Kort översikt | 62 |
| Användning | 63 |
| Rengöring och skötsel | 64 |
| Råd vid fel | 65 |
| Användningsexempel | 65 |
| Extra tillbehör | 66 |
| Anvisningar för avfallshantering | 67 |
| Konsumentbestämmelser | 67 |

För din säkerhet

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

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, utslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta.

Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar. Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte maximala mängder (se "Användningsexempel")! Denna apparat är lämplig för att blanda, knåda och vispa livsmedel. Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser. När apparaten används tillsammans med av tillverkaren tillåtna tillbehör finns fler användningsområden. Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör. Vid bruk av tillbehör följ de bifogade bruksanvisningarna. Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

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

Apparaten får endast anslutas och användas enligt anvisningarna på apparatens typskylt. Endast för användning i slutna rum.

Får endast användas när apparaten och anslutningskabeln inte uppvisar några skador. Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras. Dra inte ledningen över vassa kanter eller heta ytor. Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika risker. Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada

Risk för elektriska stötar!

Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara. Doppa aldrig motordelen i vät-ska eller håll den under rinnande vatten. Använd aldrig ångrengörare. Rör inte den ställbara funktionsarmen när apparaten är igång.

Vänta tills drivuttaget står helt stilla.

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

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

Använd endast strömvredet för att starta och stänga av apparaten.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel. Efter ett strömavbrott fortsätter maskinen att arbeta.

Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i roterande delar.

Stoppa aldrig ned handen i skålen när apparaten är igång.

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

Köksmaskinen får inte startas förrän skyddslocken (4, 7) sitter på plats över de drivuttag som inte används.

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern!

Montera aldrig ihop mixern på motordelen. Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla. Mixern måste alltid vara helt ihop-monterad och ha locket på när den används.


Ta inte i mixerknivarna med bara händerna.

Risk för skållskador!

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

Viktigt!

Använd bara ett verktyg resp. tillbehör åt gången.

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

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild 

Motordel


1 Låsknapp

2 Ställbar funktionsarm

(se 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 sätts 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 = Lägsta varvtalet – långsam

Läge 4 = Högsta varvtalet – snabb

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

4 Skyddslock till drivuttag

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

5 Drivuttag för

– grönsaksskärare *

– citruspressen *

– sädeskvarn *

Sätt skyddslocket på drivuttaget av tillbehöret när det inte används.

6 Drivuttag för

– verktyg (grovvisp, ballongvisp, degkrok)

– omröraren till glassberedaren *

– nedfälld eller uppfälld för köttkvarnen *

7 Skyddslock till drivuttaget för mixern

8 Drivuttag för

– mixer

– matberedartillsats

Sätt skyddslocket på drivuttaget av mixern när den inte används.

9 Kabelförvaring (bild)

Stuva kabeln i kabelfacket.

Blandarskål med tillbehör

10 Blandarskål

11 Lock

Verktyg

12 Grovvisp

13 Ballongvisp

14 Degkrok med degavvisare

Mixer

15 Sockel

16 Knivinsatsen

17 Tätningsring

18 Mixerbägare

19 Lock

20 Tratt

* Om en tillbehörsdel inte medföljer leveransen finns det att köpa i fackhandeln och hos kundtjänst.

Arbetslägen






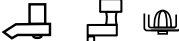









Var försiktig!

Apparaten får användas först när verktyg/tillbehör sitter fast på rätt drivuttag och i rätt position efter denna tabell och är i arbetsläge. Den ställbara funktionsarmen måste sitta fast i varje arbetsläge.

Ställa in arbetsläge

Bild 

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

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

Användning



Risk för skada!

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

Var försiktig!

Apparaten får endast användas när verktyg/tillbehör är i arbetsläge. Starta inte en tom apparat. Utsätt inte apparaten eller tillbehörsdelen för stark hetta. Delarna är inte lämpliga för mikrovågsugn.

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

Förberedelser

- Ställ motordelen på plant och rent underlag.
- Dra ut sladden (bild).
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.

Grovvispen, ballongvispen och degkroken

Bild

Grovvisp (a)

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

Ballongvisp (b)

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

Degkrok (c) med degavvisare (d)

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



Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i skålen när apparaten är igång. Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla – sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund. Köksmaskinen får inte startas förrän skyddslocken 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 vrider till läge **P** innebär det att den redan nått parkeringsläget.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 6.

- Sätta in skålen. Skålens sockel ska fästas i spåret på motorstativet.
- Beroende på vad som ska bearbetas, sätt i grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivuttaget till stoppet. När du använder degkroken vrid degavvisaren så att degkroken kan fastna
- Håll ingredienserna som ska bearbetas i blandarskålen.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 1.
- Sätt på locket.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

Fylla på med mera ingredienser

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

Efter arbetet

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

Mixern

Bild



Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern! Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla. Mixern måste alltid vara helt ihopmonterad och ha locket på när den används.



Risk för skållskador!


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

Var försiktig!

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

Var försiktig!

Ställ in max. hastighet 3 när du mixer vätskor i glasmixern (finns att köpa i fackhandeln). Håll därför aldrig i mera än 0,5 liter het eller skummande vätska.

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 3.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för mixern.
- Placera mixerbägaren på drivuttaget (markeringen vid bägarens hållare ska vara riktad mot markeringen på motorstativet) och vrid moturs till stoppet (bild -4/5).
- Fyll på ingredienserna. Håll ingredienserna i bägaren. max. mängd vätska: plastmixer = 1 liter, glasmixer = 0,75 liter skummande eller het vätska max. 0,5 liter Optimala mängd fasta ingredienser = 50 till 100 gram;
- Sätt på locket och tryck fast det ordentligt. Håll alltid fast locket med ena handen under arbetet. Håll inte handen direkt ovanför påfyllningsöppningen!
- Vrid strömvredet till önskat läge.

Fylla på med mera ingredienser Bild -6

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

Efter arbetet

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

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel**Var försiktig!**

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparats ytor kan skadas.

Rengöra motordelen**Risk för elektriska stötar!**

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

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk.
- Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka apparaten ordentligt torrt.

Rengöra blandarskålen med tillbehör

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

Rengöra mixern**Risk för skada pga vassa knivar!**

Ta inte i mixerknivarna med bara händerna. Mixern kan tas isär för att underlätta rengöringen.

Var försiktig!

Använd inga repande 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. Håll lite vatten med handdiskmedel i den påsatta mixern. Fäst locket och låt maskinen gå några sekunder (använd läge M om maskinen har detta momentläge). Håll bort diskvattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

Ta isär mixern**Bild **

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

Sätta ihop mixern**Bild** **Risk för skada!***Montera aldrig ihop mixern på motordelen.*

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

Råd vid fel

Ta kontakt med service vid ett eventuellt fel.

Användningsexempel**Vispgrädde**

100 g–600 g



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

Vispad äggvita

1–8 äggvitor



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

Deg för sockerkaka*Grundrecept*

2 ägg



2–3 msk hett vatten

100 g socker

1 pkt vaniljsocker

70 g vetemjöl

1¼ dl potatismjöl 1 tsk bakpulver

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet**Deg för saftig sockerkaka***Grundrecept*

3–4 ägg



200–250 g socker

1 krm salt

1 pkt vaniljsocker eller skalet av en ½ citron

200–250 g smör (rumsvarmt)

500 g vetemjöl

1 pkt bakpulver

1/8 liter mjölk

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

Max mängd: 1,5–2 ggr grundreceptet**Mördeg***Grundrecept*

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

lite citronskal eller vaniljsocker

250 g vetemjöl

ev. bakpulver

- Bearbeta 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**Jäsdeg***Grundrecept*

500 g vetemjöl

1 ägg

80 g fett (rumsvarmt)

80 g socker

200–250 ml fingervarm mjölk

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

Skalet från en halv citron

1 krm salt

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

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

2 ägg

2 tsk senap

¼ l matolja

2 msk citronsaft eller vinäger

1 krm salt

1 krm socker

Ingredienserna måste ha samma temperatur.

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

Extra tillbehör

Till övriga tillbehör som medföljer vissa modeller av köksmaskinen (se bifogad modellöversikt, **bild ■**) 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 ■

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 plast (MUZ4MX2)

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

Mixer i glas (MUZ4MX3)

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

Matberedartillsats (MUZ4MM3)

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

Grönsaksskärare (MUZ4DS3)

För att skiva gurka, kål, kålrabbi, 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.

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 krogkakor.

Skärskiva för rösti och rårakor (MUZ45KP1)

Till grönsaksskärare MUZ4DS3.
För att riva rå potatis till rösti och rårakor, 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 finfördela färskt kött till råbiff eller köttfärs.

Hålskivor (MUZ45LS1)

Till köttkvarn MUZ4FW3.
Fin (3 mm) till pastejor och smörgåspålägg, grov (6 mm) till korv och fläsk.

Kakspritsmunstycke (MUZ45SV1)

Till köttkvarn MUZ4FW3.
Med schabloner i metall för 4 olika kakformer.

Rivcylinder (MUZ45RV1)

Till köttkvarn MUZ4FW3.
För att riva nötter, mandlar, choklad och torkade småfranska.

Passertillsats (MUZ45FV1)

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

Tillbehörshållare (MUZ4ZT1)

För förvaring av tillbehör som degkroken, 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.

Anvisningar för avfallshantering



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

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

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

Konsumentbestämmelser

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

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

Sisältö

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

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Älä ylitä maksimimääriä (katso »Käyttöesimerkit«)!

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

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.

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

Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

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

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista. Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumiswaara

Sähköiskun vaara!

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

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

Älä muuta varren asentoa virran ollessa kytkettynä koneeseen.

Odota, että moottori on pysähtynyt.

Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.

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

Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.

Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Kone käynnistyy sähkökatkon jälkeen.

Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumiswaara!

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

Käytä konetta vain, kun käyttämättömien käyttöliitännöiden suojakansi (4, 7) on paikoillaan.

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumiswaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!

Älä kokoa tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettynä peruskoneeseen.

Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!

Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.


Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Palovamman vaara!

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

Tärkeää!

Käytä samanaikaisesti vain yhtä varustetta tai lisävarustetta.

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

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 käännettävissä.

Nopeus-

alueet 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 *

– Viljamylly *

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

6 Käyttöliitäntä

– varusteet (vispilä, pallovispilä, taikinakoukku)

– jäätelökoneen * sekoittimelle

– alas- tai ylöskäännetyä lihamylylle *

7 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi

8 Käyttöliitäntä

– tehosekoitin

– teholeikkurille

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

9 Johdon säilytystila (Kuva)

Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan.

Kulho varusteineen

10 Sekoituskulho

11 Kansi

Varusteet

12 Vispilä

13 Pallovispilä

14 Taikinakoukku, jossa on taikinanhajin

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 käyttöliitännään 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 alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

Huom.!

Käytä konetta vain, kun lisävaruste/varuste on käyttöasennossaan.

Älä käynnistä konetta ilman varustetta.

Älä altista konetta ja varustetta lämmönlähteille. Osat eivät sovellu mikroaaltouuni-käyttöön.

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

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä liitäntäjohto ulos (kuva).
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

Vispilä, pallovispilä ja taikinakoukku**Kuva** **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 täyttöaukon kautta.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Aseta valitsin asentoon **P** ja pidä kiinni, kunnes moottori pysähtyy.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 6.
- Irrota varuste käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Tehosekoitin

Kuva 

Varo terävää terää/pyörivää käyttö-akselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!

Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!

Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.



Palovamman vaara!

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

Huom.!

Tehosekoitin voi vaurioitua.


Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja).

Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Huom.!

Nesteiden käsittely lasikulhossa (saatavissa alan liikkeistä): maksimi nopeus 3.

Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 3.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta tehosekoitin paikoilleen (jalustan merkki ja koneen merkki vastatusten) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti (kuva -4/5).

- Täytä ainekset.

Maksimimäärä nesteitä muovikulhossa = 1 litra, lasikulhossa = 0,75 litraa
Kuohuvia tai kuumia nesteitä enintään 0,5 litraa

Optimaali käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 50–100 grammaa.

- Aseta kansi paikoilleen ja paina kiinni. Pidä käytön aikana kannesta aina kiinni toisella kädellä. Varo laittamasta sormia täyttöaukon päälle!
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Ainesten lisääminen

Kuva 

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset

tai

- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta

tai

- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin myötöpäivään kääntäen.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus



Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Peruskoneen puhdistus



Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla.
- Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.

Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Tehosekoittimen puhdistus



Varo terävää terää – loukkaantumisaara!

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 huuhtele tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tehosekoittimen purkaminen osiin

- Käännä tehosekoittimen jalustaa myötäpäivään ja irrota kulho.
- Käännä teräosaa vastapäivään. Teräosa irtoaa lukituksesta.
- Poista teräosa ja irrota tiivistysrenkas.

Tehosekoittimen kokoaminen



Loukkaantumisaara

Älä kokoa tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettyinä peruskoneeseen.

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

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Käännä häiriötapauksessa valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käyttöohjeita

Kermavaahto

100 g–600 g



- Vatkaa kerma vaahdoksi pallovispilällä 1½–4 minuutin ajan nopeudella 4 (kermamäärän ja -laadun mukaan).

Valkuaisvaahto

1–8 kananmunan valkuaisista

- 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 vaahdoksiksi noin 4–6 minuutin ajan nopeudella 4.
- Käännä valitsin asentoon 2 ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikka kerrallaan ja sekoita noin ½–1 minuuttia.



Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje

3–4 munaa

200–250 g sokeria

riipaus suolaa

1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori

200–250 g voita (huoneenlämpöistä)

500 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

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

riipaus suolaa

hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria

250 g jauhoja

mahd. leivinjauhetta

- Sekoita kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 2–3 minuuttia vispilällä (nopeus 3) tai taikinakoukulla (nopeus 2).

Maksimimäärä: 2 x perusohje



Hiivataikina

Perusohje

500 g jauhoja

1 muna

80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)

80 g sokeria

200–250 ml haaleaa maitoa

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

½ sitruunan kuori

riipaus suolaa

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

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Majoneesi

2 munaa

2 tl sinappia

¼ l öljyä

2 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riipaus suolaa

riipaus sokeria

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) tehosekoittimessa muutama sekunti nopeudella 2.
- Kytke tehosekoitin nopeudelle 4 ja kaada öljy hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Varusteet/lisävarusteet

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

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

Kuva II

Muovikulho (MUZ4KR3)

Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 1 kg jauhoja plus lisäainekset.

Teräskulho (MUZ4ER2)

Kulhossa voit käsitellä taikinat, maks. 1 kg jauhoja plus lisäainekset.

Tehosekoitin, muovia (MUZ4MX2)

Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat.



Tehosekoitin, lasia (MUZ4MX3)

Sekoittaa juomat, soseuttaa hedelmät ja vihannekset, valmistaa majoneesin, hienontaa hedelmät ja pähkinät, murskaa jääpalat.

Teholeikkuri (MUZ4MM3)

Silppuaa yrtit, pilkkoo vihannekset, omenat ja lihan, raastaa porkkanat, retikan ja juuston, rouhii pähkinät ja jäähdytetyn suklaan.

Vihannesleikkuri (MUZ4DS3)

Viipaloi kurkut, kaalin, kyssäkaalin, retikan; raastaa porkkanat, omenat ja sellerin, punakaalin, juuston ja pähkinät; raastaa kovan juuston ja rouhii suklaan ja pähkinät.

Ranskanperunaterä (MUZ45PS1)

Vihannesleikkuriin MUZ4DS3.

Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.

WOK-terä (MUZ45AG1)

Vihannesleikkuriin MUZ4DS3.

Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

Raasteterä karkea (MUZ45RS1)

Vihannesleikkuriin MUZ4DS3.

Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.

Röstiperunaterä (MUZ45KP1)

Vihannesleikkuriin MUZ4DS3.

Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.

Sitruspuserrin (MUZ4ZP1)

Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.

Lihamyly (MUZ4FW3)

Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai jauhelihamurekkeen valmistamista varten.

Reikälevysarja (MUZ45LS1)

Lihamylyyn MUZ4FW3.

Hieno (3 mm) terä pasteijoille ja levitteille, karkea (6 mm) bratwursteille 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 vadelmat, tomaatit ja ruusunmarjat. Poistaa samalla siemenet ja varret esim. viinimarjoista.

Teline varusteille (MUZ4ZT1)

Varusteiden kuten taikinakoukun, pallovispilän, vispilän, viipalointi- ja raastinterien säilyttämiseen.

Viljamyly, kartiomaiset jauhinterät terästä (MUZ4GM3)

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

Jäätelökone (MUZ4EB1)

Valmistaa jäätelön, maksimimäärä 550 g/käyttökerta ja kulho.

Kierrätysohjeita



Laitteessa on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU maita.

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

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

| | |
|---|----|
| Dla własnego bezpieczeństwa | 76 |
| Opis urządzenia | 78 |
| Obsługa | 79 |
| Czyszczenie i pielęgnacja | 81 |
| Usuwanie drobnych usterek | 82 |
| Przykłady zastosowania | 82 |
| Wyposażenie/wyposażenie dodatkowe | 83 |
| Usuwanie opakowania i zużytego urządzenia | 84 |
| Warunki gwarancji | 84 |

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane brakiem przestrzegania instrukcji w związku z prawidłowym zastosowaniem urządzenia.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp.

Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp. Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego. Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „Przykłady zastosowania“)!

Niniejsze urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania oraz ubijania produktów spożywczych. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Przy zastosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia.

Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

▲ Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach.

Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały przeprowadzone.

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w cieczach ani myć pod bieżącą wodą. Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary. Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.

Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Narzędzia/wyposażenie można zmieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest całkowicie nieruchomy – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, jeżeli urządzenie nie jest używane. Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy zawsze najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Urządzenie zacznie pracować natychmiast po wznowieniu dopływu prądu.

Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!

Nie zbliżać rąk do wirujących części. Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Wyposażenie i narzędzia zmieniać tylko po wyłączeniu urządzenia i po zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótką chwilę. Urządzenie można włączać tylko wtedy, gdy nieużywane napędy zabezpieczone są odpowiednimi pokrywami osłaniającymi (4, 7).

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera!

Miksera nie wolno nigdy składać na korpusie urządzenia.

Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy! Mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany i z założoną pokrywą.

Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniających się płynów.

Ważne!

Używać tylko jedno narzędzie lub wyposażenie w tym samym czasie.

Instrukcja obsługi opisuje różne wersje urządzenia (patrz przegląd modeli, **rysunek III**).
Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek **A**

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 wychyloną.

Zakresy 1–4 = prędkości robocze

zakres 1 = najniższa liczba obrotów – powoli

zakres 4 = najwyższa liczba obrotów – szybko

W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznowia pracę.

4 Pokrywa osłaniająca napęd

W celu zdjęcia pokrywy ochronnej napędu przekręcić ją, aż do usunięcia blokady.

5 Napęd dla

- Rozdrabniacz *
- Wyciskarka do owoców cytrusowych *
- Młynek do mielenia ziarna *

Jeżeli napęd nie jest używany, należy nałożyć pokrywę osłaniającą.

6 Napęd dla

- Narzędzia (końcówki do mieszania, do ubijania i haka do zagniatania)
- Mieszadła maszynki do lodów *
- opuszczony na dół, albo podniesiony do góry na maszynkę do mielenia mięsa *

7 Pokrywa osłaniająca napęd miksera**8 Napęd dla**

- Mikser
- Multimiksera

Jeżeli mikser nie jest używany, wtedy należy nałożyć pokrywę ochronną napędu miksera.

9 Schowek dla kabla (Rysunek B)

Zwinąć w schowku przewód elektryczny.

Miska z wyposażeniem**10 Miska do mieszania****11 Pokrywa****Narzędzia****12 Końcówka do mieszania****13 Trzepaczka****14 Hak do zagniatania z odgarniaczem ciasta****Mikser****15 Podstawa****16 Wkład z nożami****17 Pierścień uszczelniający****18 Pojemnik miksera****19 Pokrywa****20 Lejek**



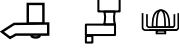







- * Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go dokupić w sklepach lub za pośrednictwem naszego serwisu.

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 B

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

| Pozycja | | |
|---------|---|--|
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  | Wkładanie/wyjmowanie końcówki do ubijania, mieszania i haka do zagniatania, |
| 7 |  |  dodawanie większej ilości produktów. |

Obsługa**Niebezpieczeństwo skaleczenia!**

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 „Czyszczenie urządzenia”.

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć/odwinąć elektryczny przewód zasilający (Rysunek B).
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.

Końcówki do mieszania, końcówki do ubijania i haki do zagniatania **Rysunek 14**

Końcówki do mieszania (a)

do mieszania ciasta, np. ciasta ucieranego.

Trzepaczka (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 skażenia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski.

Wyposażenie i narzędzia zmieniać tylko po wyłączeniu urządzenia i po zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótką chwilę.

Urządzenie można włączać tylko wtedy, gdy nieużywane napędy zabezpieczone są odpowiednimi pokrywami osłaniającymi.

- Przełącznik obrotowy 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 odchylić ramię urządzenia 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. Przy zakładaniu haka do zagniatania, przekreślić odgarniacz ciasta, aby hak mógł zatrasnąć.
- Włożyć do miski składniki przeznaczone do przetworzenia.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 1.
- Nałożyć pokrywę.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.

Dodawanie składników

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Przełącznik obrotowy ustawić na **P** i przytrzymać, aż do całkowitego zatrzymania się napędu.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 7.
- Włożyć składniki

albo

- Dodawać składniki przez otwór wyspowy w pokrywie.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Przełącznik obrotowy ustawić na **P** i przytrzymać, aż do całkowitego zatrzymania się napędu.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 6.
- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Mikser

Rysunek 15



Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami/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 przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniących się płynów.

Uwaga!

Mikser może ulec uszkodzeniu. Nie wolno przetwarzać żadnych zamrożonych produktów (z wyjątkiem kostek lodu). Nie włączać pustego miksera.

Uwaga!

Przygotowanie płynów w szklanym mikserze (do nabycia w sklepach specjalistycznych): maksymalnie zakres 3.

Napełniać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniających się 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 **III-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 się 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!
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.

Dodawanie składników **Rysunek III-6**

- Wyłączyć urządzenie 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

- Wyłączyć urządzenie 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.

Powierzchnie mogą 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 ściereką.
- 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 skałeczenia ostrymi nożami!**

Noży miksera nie chwycać gołymi rękoma. Mikser można zdemontować przed myciem.

Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Wkład z nożami nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Wkład z nożami umyć tylko pod bieżącą wodą.

Wskazówka: Po przygotowaniu płynów często nie trzeba demontować miksera aby go umyć. Do założonego miksera włączyć trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć na kilka sekund (urządzenie z włączaniem chwilowym na zakres M). Następnie wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Demontaż miksera**Rysunek III**

- 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.
Wkład z nożami zostaje odkręcony.
- Wyjąć wkład z nożami i zdjąć uszczelkę.

Montaż miksera**Rysunek 14****Niebezpieczeństwo skażenia!**

Miksera nie wolno nigdy składać na korpusie urządzenia.

- Założyć uszczelkę na wkład z nożami.
- Włożyć wkład z nożami 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 1,5 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 jajek

2–3 łyżki gorącej wody

100 g cukru

1 torebka 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.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 2 i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wyspowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

**Ciasto ucierane**

Przepis podstawowy

3–4 jajka

200–250 g cukru

1 szczypta soli

1 torebka cukru waniliowego lub otarta

skórka z ½ cytryny

200–250 g masła (o temperaturze pokojowej)

500 g mąki

1 torebka 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 drożdży suszonych otarta skórka z ½ cytryny

1 szczypta soli

- Wszystkie składniki zagniatą ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3–6 minut na stopniu 2 hakiem do zagniatania.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy



Majonez

2 jajek

2 łyżeczka 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) wymieszać kilka sekund w mikserze na zakresie 2.
- Następnie przełączyć mikser na zakres 4, dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu.



Mikser wielofunkcyjny (MUZ4MM3)

Do siekania ziół, warzyw, jabłek i mięsa, do tarcia na wiórki marchewki, rzepy, rzodkiewek i sera, do tarcia orzechów i schłodzonej czekolady.

Rozdrabniacz (MUZ4DS3)

Do cięcia na plasterki ogórków, kapusty, kalarepy, rzodkiewek; do tarcia na wiórki marchewki, jabłek, selera, czerwonej kapusty, sera i orzechów; do tarcia na drobno twardego sera, czekolady i orzechów.

Tarcza do frytek (MUZ45PS1)

Dla rozdrabniacza MUZ4DS3.

Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.

Tarcza do cięcia warzyw Azja (MUZ45AG1)

Dla rozdrabniacza MUZ4DS3.

Tnie owoce i warzywa na drobne paski dla potraw azjatyckich.

Tarcza do tarcia grubo (MUZ45RS1)

Dla rozdrabniacza MUZ4DS3.

Do tarcia surowych ziemniaków np. na placki ziemniaczane lub kluski.

Tarcza do tarcia ziemniaków (MUZ45KP1)

Dla rozdrabniacza MUZ4DS3.

Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.

Wyciskarka do owoców cytrusowych (MUZ4ZP1)

Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejpfrutów.

Przystawka do mielenia mięsa (MUZ4FW3)

Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.

Zestawy sitek (MUZ45LS1)

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ4FW3.

Drobno (3 mm) dla paszetów i past, grubo (6 mm) dla kiełbasy 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.

Wyposażenie/wyposażenie dodatkowe

Pozostałe elementy wyposażenia należącego 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 do mieszania 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.

Młynek do orzechów (MUZ45RV1)

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ4FW3.

Do tarcia orzechów, migdałów, czekolady i suchych butek.

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 łądygi.

Podstawka do przechowywania (MUZ4ZT1)

Do przechowywania elementów wyposażenia, jak np. haków do zagniatania, końcówek do ubijania, końcówek do mieszania, tarcz do cięcia na plasterki, do tarcia na wiórki i do tarcia drobnego.

Młynek do mielenia ziarna zbóż z żarnem ze stali (MUZ4GM3)

Do różnych rodzajów zbóż z wyjątkiem kukurydzy; również do roślin oleistych, suszonych grzybów i ziół.

Przystawka do lodów (MUZ4EB1)

Do przygotowania do 550 g lodów na jeden proces i jeden pojemnik.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużyтым 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 zużyтым 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. Właściwe postępowanie ze zużyтым 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“.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

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

Tartalom

| | |
|---|----|
| Az Ön biztonsága érdekében | 85 |
| A készülék részei | 87 |
| A készülék kezelése | 88 |
| Tisztítás és ápolás | 90 |
| Segítség üzemzavar esetén | 90 |
| Alkalmazási példák | 90 |
| Tartozékok/megvásárolható tartozékok | 91 |
| Környezetvédelmi tudnivalók | 92 |
| Garanciális feltételek | 92 |

Az Ön biztonsága érdekében

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

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

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

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.

Tartozékok használata esetén tartsa be használati útmutató előírásait. Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

▲ Általános biztonsági előírások

Áramütés veszélye

A készüléket gyermekek nem használhatják.

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

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

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

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt. A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen. Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében. A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

▲ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély

Áramütés veszélye!

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

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

Gőzüzemű tisztítót ne használjon.

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

Mielőtt kicseréli az üzemeltetés közben mozgó tartozékokat vagy pótalkatrészeket, kapcsolja ki a gépet, és válassza le az elektromos hálózatról. A szerszámot/tartozékot csak akkor cserélje ki, ha a hajtómű teljesen leállt (kikapcsolás után a hajtómű rövid ideig még forog).

A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval kapcsolja be- és ki.

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

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozódugót.

Áramkimaradás után a készülék ismét beindul.

A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!

Ne nyúljon a forgó alkatrészekhez. A készülék üzemelése 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 (4, 7) fedéllel le vannak zárva.

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe!

A turmixfeltétet soha ne az alapgépen szerelje össze.

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


A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni. A keverőkést ne fogja meg pusztá kézzel.

Forrázásveszély!

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

Fontos!

Egyidejűleg csak egy szerszámot, ill. tartozékot használjon.

A használati útmutatóban megtalálja a különböző kivitelű készülékek leírását (lásd modell választékot is,  ábra). A készülék nem igényel karbantartást.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

 ábra

Alapgép

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-es 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 *

– gabonaőrleőhöz *

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

6 Hajtás a

– szerszámokhoz (keverőszár, habverőszár, dagasztószár)

– keverőszerszámhoz a fagyalt-készítőhöz *

– le- vagy felhajtva a húsdarálóhoz *

7 Turmixgép-hajtómű védőfedél

8 Hajtás a

– turmixfeltéthez

– multi-mixerhez

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

9 Kábel tárolása ( ábra)

A kábelt a kábelrekeszben tárolja.

Tál tartozékokkal

10 Keverőtál

11 Fedél

Szerszámok

12 Keverőszár

13 Habverőszár

14 Dagasztószár téstaterelővel

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 üzemelési 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 az első használatba vétel előtt alaposan tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” c. fejezetet.

Előkészítés

- Állítsa az alapkészüléket sima és tiszta felületre.
- Húzza ki a kábelt (**☑ 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. piskótatésztahoz.

Dagasztószár (c) tésztaterelővel (d)

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

**A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!**

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tábla.

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 az 6-os pozícióba.
- Helyezze be a tálat.
A tál lábázatát be le kell helyezni az alapkészülék nyílásába.
- A feldolgozási műveletnek megfelelő keverőszárát, habverőszárát vagy dagasztószárát bekattanásig be kell nyomni a meghajtásba.
Dagasztószár esetében a tésztaterelőt el kell forgatni, amíg a dagasztószár be nem akad.
- A feldolgozandó hozzávalókat töltsse a tábla.
- 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 az 7-es pozícióba.
- Töltse 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 az 6-os pozícióba.
- A szerszámot vegye ki a meghajtóból.
- Vegye le a tálat.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Turmixfeltét



Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe!

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

A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.



Forrásveszély!

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélen 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 (a szakkereskedésben kapható): maximum a 3-as fokozaton. Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az 3-as pozícióba.
- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.
- Helyezze fel a turmixpoharat (a lábazon lévő jelölés kerüljön az alapkészüléken lévő jelölésre) és az óramutató járásával ellentétesen fordítsa ütközésig **(I3-4/5 ábra)**.
- Töltse 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



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

vagy

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

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse 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.

Hasznos tanács: Legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja.

Tisztítás és ápolás

Figyelem!

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

Az alapgép tisztítása

Aramütésveszély!

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

A turmixfeltét tisztítása

Sérülésveszély az éles kés miatt!

A keverőkést ne fogja meg pusztán 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 kivételű készülékek esetében válassza az M fokozatot). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

Turmixfeltét szétszedése **ábra**

- 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

 **ábra**

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 g–600 g

- A tejszint 1½–4 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 átszitált lisztet és étkezési keményítőt kb. ½–1 perc alatt kanalanként adagolja hozzá.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept



Kevert tészta

Alaprecept

3–4 tojás

200–250 g cukor

1 csipet só

1 csomag vaníliás cukor, vagy ½ citrom héja 200–250 g vaj (szobahőmérsékletű)

500 g liszt

1 csomag sütőpor

1/8 l tej

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

Maximális mennyiség: 1,5–2 x alaprecept



Omlós tészta

Alaprecept

125 g vaj (szobahőmérsékletű)

100–125 g cukor

1 db tojás

1 csipet só

kevés citromhéj vagy vaníliás cukor

250 g liszt

esetleg sütőpor

- A 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 zsír (szobahőmérsékletű)

80 g cukor

200–250 ml langyos tej

25 g friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő ½ citrom héja

1 csipet só

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

Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept

Majonéz

2 tojás

2 teáskanál mustár

¼ 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 megvásárolható.

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 zöldegek pürésítéséhez, majonéz készítéséhez, gyümölcs és dió aprításához, jégkocka aprításához.

Keverő felsőrész, üveg (MUZ4MX3)

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

Multifunkciós mixer (MUZ4MM3)

Fűszerek, zöldegek, 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)

MUZ4DS3 szeletelőhöz.

Nyers burgonya hasábburgonyává történő aprításához.

Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa (MUZ45AG1)

MUZ4DS3 szeletelőhöz.

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

Reszelőkorong durva (MUZ45RS1)

MUZ4DS3 szeletelőhöz.

Nyers burgonya reszeléséhez pl. reszelt süteményhez vagy gombóchoz.

Krumplilángos-tárcsa (MUZ45KP1)

MUZ4DS3 szeletelőhöz.

Burgonya krumplilángoshoz való reszeléséhez, valamint gyümölcsök és zöldségek szeleteléséhez.

Citrusgyümölcs-prés (MUZ4ZP1)

Narancs, citrom és grapefruit préseléséhez.

Húsdaráló (MUZ4FW3)

Friss hús aprításához tatár beefsteakhez vagy fasírhoz.

Lyukas tárcsa előtétel (MUZ45LS1)

MUZ4FW3 húsdarálóhoz.

Finom (3 mm) a pástétomokhoz és szendvicskrémekhez, 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.

Gabonaőrítő kúpos, acél őrítőművel (MUZ4GM3)

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

Fagylaltgép (MUZ4EB1)

Munkafolyamatonként és tartályonként max. 550 g fagylalt készítéséhez.

Környezetvédelmi tudnivalók



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

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

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

Garanciális feltételek

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

Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.)

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

A módosítás jogát fenntartjuk.

Srdečně blahopřejeme ke koupi Vašeho nového spotřebiče firmy BOSCH. Rozhodli jste se pro moderní, vysoce kvalitní domácí spotřebič. Další informace k našim výrobkům najdete na naší internetové stránce.

Obsah

| | |
|--|-----|
| Pro Vaši bezpečnost | 93 |
| Přehled | 95 |
| Obsluha | 96 |
| Čištění a ošetřování | 97 |
| Pomoc při poruchách | 98 |
| Příklady použití | 98 |
| Příslušenství/zvláštní příslušenství ... | 99 |
| Pokyny k likvidaci | 100 |
| Záruční podmínky | 100 |

Pro Vaši bezpečnost

Před použitím si pečlivě přečtete tento návod, abyste získali důležité bezpečnostní a uživatelské pokyny k tomuto spotřebiči.

Nedodržení pokynů pro správné použití spotřebiče vylučují odpovědnost výrobce za škody tím způsobené.

Tento spotřebič je určen ke zpracování běžných množství v domácnosti nebo v domácnosti podobném neživnostenském použití.

Domácnosti podobná použití zahrnují např. použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, zemědělských a jiných řemeslných provozech, jakož i používání hosty v penzionech, malých hotelích a podobných obytných zařízeních. Spotřebič se smí používat pouze pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby. Nepřekračujte přípustná maximální množství (viz "Příklady použití")!

Tento spotřebič je vhodný pro míchání, hnětení a šlehání potravin.

Nesmí se používat ke zpracování jiných věcí příp. látek.

Při použití příslušenství schváleného výrobcem jsou možné další aplikace. Používejte spotřebič pouze s originálním příslušenstvím.

Při použití příslušenství dodržujte přiložené návody k použití.

Návod k použití prosím uschovejte. Při předání spotřebiče třetí osobě předejte návod k použití.

▲ Všeobecné bezpečnostní pokyny

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Tento spotřebič nesmí používat děti.

Spotřebič a jeho přírodní kabel musí být mimo dosah dětí.

Spotřebiče mohou používat osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí. Děti si nesmí hrát se spotřebičem.

Spotřebič připojte a používejte pouze podle údajů uvedených na typovém štítku.

Pouze pro použití v uzavřených prostorech.

Spotřebič používejte pouze tehdy, nevykazuje-li přívodní kabel, ani spotřebič žádné poškození.

V nepřítomnosti dozoru a před smontováním, demontáží nebo čištěním spotřebič vždy odpojte od elektrické sítě.

Netáhněte přívodní kabel přes ostré hrany nebo horké plochy.

Bude-li přívodní kabel tohoto spotřebiče poškozen, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.

Opravy na spotřebiči nechejte provést pouze naším zákaznickým servisem.

▲ Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Nebezpečí poranění

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Zastrčte síťovou zástrčku teprve tehdy, až jsou ukončené všechny přípravy pro práci se spotřebičem. Nikdy neponořujte základní spotřebič do kapaliny a nadržte jej pod tekoucí vodou.

Nepoužívejte parní čistič.

Nepřestavujte výklopné rameno, když je spotřebič zapnutý.

Počkejte na úplné zastavení pohonu.

Před výměnou příslušenství nebo přídatných dílů, které se za provozu pohybují, musí být spotřebič vypnutý a odpojený od elektrické sítě.

Vyměňujte nástavec/příslušenství pouze v klidovém stavu pohonu – po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá.

Zapínejte a vypínejte spotřebič výhradně otočným přepínačem.

Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku.

Před odstraňováním poruchy vytáhněte síťovou zástrčku.

Po přerušení proudu se spotřebič znovu rozběhne.

Nebezpečí poranění rotujícími nástavci!

Nesahejte do rotujících dílů. Během provozu nikdy nesahejte do míchací mísy.

Vyměňujte nástavec pouze v klidovém stavu pohonu – po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá.

Spotřebič se smí používat pouze tehdy, pokud jsou nepoužívané pohony zajištěné ochrannými kryty pohonů (4, 7).

Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru!

Smontování mixéru nikdy neprovádějte na základním spotřebiči.

Sundávejte/nasazujte mixér pouze v klidovém stavu pohonu!

Provozujte mixér pouze ve smontovaném stavu a s nasazeným víkem.


Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama.

Nebezpečí opaření!

Při zpracovávání horké mixované potraviny vystupuje z trychtýře ve víku pára. Naplňujte maximálně 0,5 l horké nebo pěnicí tekutiny.

Důležité!

Používejte současně pouze jeden nástavec, příp. příslušenství.

V návodu k použití jsou popsána různá provedení, viz také přehled modelů (obrázek ). Spotřebič nevyžaduje údržbu.

Přehled

Odklopte prosím
obrázkové strany.

Obrázek 

Základní spotřebič

- 1 Uvolňovací tlačítko
- 2 Výklopné rameno
(viz "Pracovní polohy")
- 3 Otočný přepínač
0/off (0/VYP) = Zastavení
Ⓟ / P = Parkovací poloha;
Držte otočný přepínač, až se pohon zastaví; nástavec je ve výklopné poloze. Pokud se pohon nepohybuje, je již výklopné polohy dosaženo.
Stupně 1–4 = pracovní rychlost
Stupeň 1 = nejnižší otáčky – pomalu
Stupeň 4 = nejvyšší otáčky – rychle
Při přerušení proudu zůstane spotřebič zapnutý a po přerušení se znovu rozběhne.

4 Ochranný kryt pohonu

Pro vyjmutí ochranného krytu pohonu otáčejte jím, až se blokování uvolní.

5 Pohon pro

- průběhový krouhač *
- lis na citrusy *
- mlýnek na obilí *

Při nepoužívání nasadte ochranný kryt pohonu.

6 Pohon pro

- nástavec (míchací metla, šlehací metla, hnětací hák)
- míchací nástavec šlehače na zmrzlinu *
- sklopený dolů nebo nahoru pro mlýnek na maso *

7 Ochranný kryt pohonu mixéru

8 Pohon pro

- mixér
- multimixér

Při nepoužívání nasadte ochranný kryt pohonu mixéru.

9 Uložení kabelu (obrázek)

Uložte kabel do přihrádky na kabel.

Míchací mísa s příslušenstvím

10 Míchací mísa

11 Víko

Nástavec

12 Míchací metla

13 Šlehací metla

14 Hnětací hák s deflektorem těsta

Mixér

15 Podstavec

16 Nástavec s nožem

17 Těsnicí kroužek

18 Mixovací nádoba

19 Víko

20 Trychtýř

* Pokud není některý díl příslušenství obsažen v rozsahu dodávky, lze jej zakoupit v obchodě a v zákaznickém servisu.


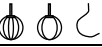

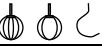











Pracovní polohy

Pozor!

Provozujte spotřebič pouze tehdy, pokud je nástavec/příslušenství podle této tabulky nasazen na správném pohonu a ve správné poloze a je v pracovní poloze. Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.

Nastavení pracovní polohy 

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a pohybujte výklopným ramenem.
- Pohybujte výklopným ramenem až k zaskočení v požadované poloze.

| Poloha |  |  |
|--------|---|--|
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  | Nasazení/sejmutí šlehací metly, míchací metly a hnětacího háku |
| 7 |  | Přidání velkého množství na zpracování  |

Obsluha**Nebezpečí poranění!**

Zastrčte síťovou zástrčku teprve tehdy, až jsou ukončené všechny přípravy pro práci se spotřebičem.

Pozor!

Provozujte spotřebič pouze s příslušenstvím/nástavcem v pracovní poloze.

Neprovozujte spotřebič naprázdno.

Nevystavujte spotřebič a díly příslušenství žádným zdrojům tepla.

Díly nejsou vhodné pro mikrovlnnou troubu.

- Před prvním použitím spotřebič a příslušenství důkladně očistěte, viz "Čistění a ošetřování".

Příprava

- Postavte základní spotřebič na hladký a čistý podklad.
- Vytáhněte kabel (**obrázek 10**).
- Zastrčte síťovou zástrčku.

Míchací metla, šlehací**metla a hnětací hák****Obrázek 10****Míchací metla (a)**

na míchání těst, např. třeného těsta

Šlehací metla (b)

na šlehání sněhu z bílků, smetany

a na šlehání lehkých těst, např.

piškotového těsta

Hnětací hák (c) s deflektorem těsta (d)

na hnětení těžkých těst a k opatrnému

vmíchání přísad, které nemají být rozmělněny (např. rozinky, čokoládové plátky)

**Nebezpečí poranění rotujícími nástavci!**

Během provozu nikdy nesahejte do míchací mísy.

Vyměňujte nástavec pouze v klidovém stavu pohonu – po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá.

Spotřebič se smí používat pouze tehdy, pokud jsou nepoužívané pohony zajištěné ochrannými kryty pohonů.

- Nastavte a držte otočný přepínač v poloze **P**, až se pohon zastaví.
- Upozornění:**
- Pokud se pohon nepohybuje, je již výklopné polohy dosaženo.
 - Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 6.
 - Nasadte míchací mísu. Podstavec míchací mísy musí být zastrčen do vybrání v základním spotřebiči.
 - Podle úkolu zpracování zastrčte do pohonu míchací metlu, šlehací metlu nebo hnětací hák, až zaskočí. U hnětacího háku otáčejte deflektorem těsta, až může hnětací hák zaskočit.
 - Naplňte do míchací mísy přísady ke zpracování.
 - Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 1.
 - Nasadte víko.
 - Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.

Přidání přísad

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Nastavte a držte otočný přepínač v poloze **P**, až se pohon zastaví.
- Sundejte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 7.
- Naplňte přísady

nebo

- přidejte přísady plnicím otvorem ve víku.

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Nastavte a držte otočný přepínač v poloze **P**, až se pohon zastaví.
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Sundejte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 6.
- Vyndejte nástavec z pohonu.
- Vyjměte míchací mísu.
- Vyčistěte všechny díly, viz "Čistění a ošetřování".

Mixér

Obrázek



Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!

*Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru!
Sundávejte/nasazujte mixér pouze v klidovém stavu pohonu!*

Provozujte mixér pouze ve smontovaném stavu a s nasazeným víkem.



Nebezpečí opaření!

*Při zpracovávání horké mixované potraviny vystupuje z trychtýře ve víku pára.
Naplňujte maximálně 0,5 l horké nebo pěnicí tekutiny.*


Pozor!

*Může dojít k poškození mixéru.
Nezpracovávejte žádné hluboce zmrazené přísady (s výjimkou ledových kostek).
Neprovozujte mixér naprázdno.*

Pozor!

*Zpracování tekutin ve skleněném mixéru (k obdržení ve specializované prodejně):
maximálně na stupě 3.
Naplňujte maximálně 0,5 l horké nebo pěnicí tekutiny.*

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 3.
- Sundejte ochranný kryt pohonu mixéru.

- Nasaďte mixovací nádobu (značka na podstavci musí být na značce na základním spotřebiči) a otáčejte ji proti směru pohybu hodinových ručiček až na doraz (**obrázek ** 4/5).
- Naplňte přísady.
Maximální množství tekutiny pro mixér z umělé hmoty = 1 litr, pro skleněný mixér = 0,75 litru; pěnivé nebo horké tekutiny maximálně 0,5 litru;
optimální množství pro zpracování pevných surovin = 50 až 100 g;
- Nasaďte víko a silně přitlačte.
Během práce držte vždy víko jednou rukou. Nezakrývejte přitom plnicí otvor!
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.

Přidání přísad

Obrázek 6

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
 - Sundejte víko a naplňte přísady
- ### nebo
- vyndejte trychtýř a postupně přidávejte do plnicího otvoru pevné přísady

nebo

- nalijte tekuté přísady trychtýřem.

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Pootočte mixér ve směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.

Tip: Vyčistěte mixér nejlépe okamžitě po použití.

Čistění a ošetřování

Pozor!

*Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky.
Povrchové plochy se mohou poškodit.*

Čistění základního spotřebiče



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Nikdy neponořujte základní spotřebič do vody a nikdy jej nedržte pod tekoucí vodou.

- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Otřete základní spotřebič vlhkým hadříkem.
- V případě potřeby použijte malé množství mycího prostředku.
- Nakonec spotřebič utřete do sucha.

Čistění míchací mísy s příslušenstvím

Všechny díly jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí. Umělohmotné díly nesmí být v myčce nádobí přimáčknuté, protože může dojít k jejich deformaci.

Čistění mixéru



Nebezpečí poranění ostrými noži!

Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama. K čistění lze mixér rozebrat.

Pozor!

Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky. Nástavec s nožem není odolný vůči mytí v myčce nádobí. Čistěte nástavec s nožem pouze pod tekoucí vodou.

Tip: Po zpracování tekutin často stačí mixér očistit, aniž by se musel rozebírat.

K tomuto účelu nalijte do nasazeného mixéru trochu vody s mycím prostředkem.

Mixér na několik sekund zapněte (u spotřebičů s mžikovým zapnutím na stupeň M). Vylijte mycí vodu a vypláchněte mixér čistou vodou.

Rozebrání mixéru



- Pootočte podstavcem nádoby mixéru ve směru pohybu hodinových ručiček a sundějte jej.
- Pootočte nástavcem s nožem za křídélka proti směru pohybu hodinových ručiček. Nástavec s nožem se uvolní.
- Vyjměte nástavec s nožem a odstraňte těsnicí kroužek.

Smontování mixéru



Nebezpečí poranění!

Smontování mixéru nikdy neprovádějte na základním spotřebiči.

- Nasadte těsnicí kroužek na nástavec s nožem.
- Nástavec s nožem nasadte zespodu do nádoby mixéru.
- Pomocí podstavce nástavec s nožem pevně zašroubujte.
- Podstavec nádoby mixéru pevně utáhněte proti směru pohybu hodinových ručiček.

Pomoc při poruchách

Při poruchách se prosím obraťte na náš zákaznický servis.

Příklady použití

Šlehačka

100 g–600 g

- Smetanu zpracujte šlehačí metlou 1 ½ až 4 minuty na stupni 4 (podle množství a vlastností smetany).



Vaječný bílek

1 až 8 vaječných bílků

- Vaječný bílek zpracujte šlehačí metlou 4 až 6 minut na stupni 4.



Píškotové těsto

Základní recept

2 vejce

2–3 polévkové lžíce horké vody

100 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

70 g mouky

70 g škrabkové moučky, příp. prášek do pečiva

- Přísady (kromě mouky a škrabkové moučky) šlehejte šlehačí metlou cca 4–6 minut na stupni 4, dokud nevznikne pěna.
- Nastavte otočný přepínač na stupeň 2 a vmíchejte po lžičkách prosátou mouku a škrabkovou moučku cca ½ až 1 minutu.



Maximální množství: 2 x základní recept

Třené těsto

Základní recept

3–4 vejce

200–250 g cukru

1 špetka soli

1 balíček vanilkového cukru nebo kůra

z ½ citronu

200–250 g másla (pokojové teploty)

500 g mouky

1 balíček prášku do pečiva

1/8 l mléka

- Všechny přísady míchejte míchací metlou cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3–4 minuty na stupni 3.

Maximální množství: 1,5–2 x základní recept



Křehké těsto

Základní recept

125 g másla (pokojové teploty)

100–125 g cukru

1 vejce

1 špetka soli

trochu citronové kůry nebo vanilkového cukru

250 g mouky

příp. prášek do pečiva

- Všechny přísady zpracujte cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 2–3 minuty míchací metlou (stupeň 3) nebo hnětacím hákem (stupeň 2).

Maximální množství: 2 x základní recept

Kynuté těsto

Základní recept

500 g mouky

1 vejce

80 g tuku (pokojové teploty)

80 g cukru

200–250 ml vlažného mléka

25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček

sušeného droždí, kůra z ½ citronu

1 špetka soli

- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3–6 minut na stupni 2.

Maximální množství: 1,5 x základní recept

Majonéza

2 vejce

2 čajové lžičky hořčice

¼ l oleje

2 polévkové lžičce citronové šťávy nebo octa

1 špetka soli

1 špetka cukru

Přísady musí mít stejnou teplotu.

- Přísady (kromě oleje) zpracujte v mixéru několik sekund na stupni 2.
- Přepněte mixér na stupeň 4 a olej pomalu lijte trychtýřem a dále míchejte tak dlouho, až majonéza emulguje.

Příslušenství/zvláštní příslušenství

Další příslušenství přiložené v balení (viz přiložený přehled modelů, **obrázek III**) je popsáno v samostatných návodech k obsluze. Přiložené příslušenství/zvláštní příslušenství lze (dodatečně) zakoupit také zvlášť.

Příslušenství pro spotřebič MUM 45.. je vhodné také pro spotřebiče MUM 44../46../48..



Obrázek III

Míchací mísa z umělé hmoty (MUZ4KR3)

V míchací míse lze zpracovávat až 1 kg mouky plus přísady.

Nerezová míchací mísa (MUZ4ER2)

V míchací míse lze zpracovávat až 1 kg mouky plus přísady.

Mixérový nástavec z umělé hmoty (MUZ4MX2)

Na mixování nápojů, rozměňování ovoce a zeleniny na pyré, k přípravě majonézy, mletí ovoce a ořechů a drcení ledových kostek.

Mixérový nástavec skleněný (MUZ4MX3)

Na mixování nápojů, rozměňování ovoce a zeleniny na pyré, k přípravě majonézy, mletí ovoce a ořechů a drcení ledových kostek.

Multimixér (MUZ4MM3)

Na sekání bylinek, zeleniny, jablek a masa, na krouhání mrkve, ředkviček a sýrů, na strouhání ořechů a chlazené čokolády.

Průběhový krouhač (MUZ4DS3)

Na krájení okurek, zelí, kedluben, ředkviček; na krouhání mrkvi, jablek a celeru, červeneho zelí, sýrů a ořechů; na strouhání tvrdého sýra, čokolády a ořechů.

Kotouč na bramborové hranolky (MUZ45PS1)

K průběhovému krouhači MUZ4DS3.

Na krájení syrových brambor na hranolky.

Kotouč na asijskou zeleninu (MUZ45AG1)

K průběhovému krouhači MUZ4DS3.

Krájí ovoce a zeleninu na jemné nudličky pro asijské zeleninové pokrmy.

Strouhací kotouč, hrubý (MUZ45RS1)

K průběhovému krouhači MUZ4DS3.

Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.

Kotouč na bramboráky (MUZ45KP1)

K průběhovému krouhači MUZ4DS3.

Na strouhání syrových brambor na bramborové rosti a bramboráky, na krájení ovoce a zeleniny na hrubé plátky.

Lis na citrusy (MUZ4ZP1)

Na lisování pomerančů, citronů a grapefruitů.

Mlýnek na maso (MUZ4FW3)

Na mletí čerstvého masa na tatarské bifteky nebo sekanou.

Sada děrovaných kotoučů (MUZ45LS1)

K mlýnku na maso MUZ4FW3.

Jemný (3 mm) na paštiky a pomazánky, hrubý (6mm) na klobásy a slaninu.

Nástavec na výrobu stříkaného pečiva (MUZ45SV1)

K mlýnku na maso MUZ4FW3.

S kovovou šablonou pro 4 různé tvary pečiva.

Struhadlový nástavec (MUZ45RV1)

K mlýnku na maso MUZ4FW3.

Na strouhání ořechů, mandlí, čokolády a suchých housek.

Nástavec na pasírování ovoce (MUZ45FV1)

K mlýnku na maso MUZ4FW3.

Na lisování bobulového ovoce (kromě malin), rajčat a šípků na ovocné pyré.

Současně budou automaticky odstraněny stopky a zrníčka, např. z rybízu.

Stojánek na příslušenství (MUZ4ZT1)

K uložení dílů příslušenství jako je hnětací hák, šlehací metla, míchací metla, řezací, krouhací a strouhací kotouč.

Mlýnek na obilí s kónickým ocelovým mléčím ústrojím (MUZ4GM3)

Pro všechny druhy obilí kromě kukuřice; také pro olejnatá semena, sušené houby a bylinky.

Šlehač na zmrzlinu (MUZ4EB1)

Na přípravu až 550 g zmrzliny na jeden pracovní cyklus a jednu nádobu.

Pokyny k likvidaci

Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Směrnice stanoví rámec pro vratnost a recyklaci starých spotřebičů, platný v celé EU.

O aktuálních pokynech k likvidaci se prosím informujte u Vašeho odborného prodejce nebo obecní správy.

Záruční podmínky

Pro tento spotřebič platí záruční podmínky vydané naším příslušným zemským zastoupením, u kterého byl spotřebič zakoupen.

Záruční podmínky si můžete kdykoliv vyžádat přes Vašeho odborného prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili nebo přímo u našeho zemského zastoupení.

Pro uznání nároku na poskytnutí záruky je v každém případě nutné předložení kupního dokladu.

Gratulujeme vám, že ste si zakúpili nový spotrebič BOSCH.

Rozhodli ste sa tak pre moderný, mimoriadne kvalitný domáci spotrebič. Ďalšie informácie o našich produktoch nájdete na našej internetovej stránke.

Obsah

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Pre Vašu bezpečnosť | 101 |
| Prehľad | 103 |
| Obsluha | 104 |
| Čistenie a údržba | 105 |
| Pomoc pri poruchách | 106 |
| Príklady použitia | 106 |
| Príslušenstvo/speciálne príslušenstvo | 107 |
| Pokyny na likvidáciu | 108 |
| Záručné podmienky | 108 |

Pre Vašu bezpečnosť

Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod, aby ste získali dôležité bezpečnostné a prevádzkové pokyny pre tento spotrebič.

Pokiaľ sa nebudete riadiť pokynmi pre správne používanie spotrebiča, nebude platiť ručenie výrobcu vzťahujúce sa k poškodeniu spôsobenému takýmto používaním.

Tento spotrebič je určený pre spracovanie množstva obvyklého pri použití v domácnosti alebo podobného množstva pri nepriemyselnom využití. Medzi nepriemyselné využitie patrí napr. použitie v kuchynkách pre zamestnancov v predajniach, kanceláriách, poľnohospodárskych a iných remeselných spoločnostiach, ako aj používanie hosťami v penziónoch, malých hoteloch a podobných ubytovacích zariadeniach. Spotrebič používajte len na spracovanie množstva potravín a po dobu, ktoré sú bežné pri použití v domácnosti.

Neprekračujte prípustné maximálne množstvá (pozri „Príklady použitia“)! Tento spotrebič je vhodný pre miešanie, hnetenie a šľahanie potravín. Nesmie sa používať na spracovanie iných vecí, príp. látok. Pri použití príslušenstva schváleného výrobcom sú možné ďalšie aplikácie.

Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom.

Pri používaní príslušenstva sa riadte priloženými návodmi na obsluhu. Návod na obsluhu prosím uschovajte. Pokiaľ budete spotrebič predávať ďalšej osobe, nezabudnite predajť taktiež návod na obsluhu.

▲ Všeobecné bezpečnostné pokyny

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

Tento spotrebič nesmú používať deti.

Spotrebič a jeho napájací kábel by mali byť mimo dosahu detí.

Spotrebiče môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, sensorickými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli inštruované o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvá.

Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.

Spotrebič pripojte a prevádzkujte len podľa údajov na typovom štítku. Používajte ho iba v uzavretých priestoroch. Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ sú sieťový prívodný kábel a spotrebič poškodené.

V neprítomnosti dozoru a pred zmontovaním, demontážou alebo čistením spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.

Nevedzte sieťový prívodný kábel cez ostré hrany alebo horúce povrchy. Keď je prípojný kábel tohto spotrebiča poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo zákaznícky servis, alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniu ľudí.

Spotrebič môže opravovať iba pracovník nášho zákazníckeho servisu.

▲ Bezpečnostné pokyny pre tento spotrebič

Nebezpečenstvo poranenia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Zastrčte sieťovú zástrčku až vtedy, keď sú ukončené všetky prípravy pre prácu so spotrebičom. Základný spotrebič nikdy neponárajte do kvapaliny a nikdy ho nedržte pod tečúcou vodou.

Nepoužívajte parný čistič. Neprestavujte výklopné rameno, keď je spotrebič zapnutý. Počkajte na úplné zastavenie pohonu.

Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sú počas prevádzky v pohybe, musí byť spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete. Nevymieňajte nástavec/príslušenstvo, pokiaľ pohon nezastane – keď spotrebič vypnete, pohon bude ešte krátky čas v prevádzke.

Spotrebič zapínajte a vypínajte výhradne otočným prepínačom.

Ak spotrebič nepoužívate, vyťahnite sieťovú zástrčku.

Pred odstraňovaním poruchy vyťahnite sieťovú zástrčku.

Po prerušení prívodu elektrickej energie sa spotrebič opäť spustí.

Nebezpečenstvo poranenia rotujúcimi nástavcami!

Nesiahajte do rotujúcich dielov. Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misy na miesenie.

Nevymieňajte nástavec, pokiaľ pohon nezastane – keď spotrebič vypnete, pohon bude ešte krátky čas v prevádzke.

Spotrebič môže byť používaný iba vtedy, ak sú nepoužívané pohony zaistené ochrannými krytmi pohonov (4, 7).

Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi/rotujúcim pohonom!

Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra!

Nikdy nezostavujte mixér na základnom spotrebiči.

Skladajte/nasadzujte mixér len vtedy, pokiaľ je pohon zastavený!

Mixér prevádzkujte len v zloženom stave a s nasadeným vekom.


Nožov mixéra sa nedotýkajte holými rukami.

Nebezpečenstvo obarenia!

Pri spracovávaní horúcej mixovanej potraviny vystupuje para lievikom vo veku. Naplňte maximálne 0,5 l horúcej alebo peniacej tekutiny.

Dôležité!

V jeden okamih používajte iba jeden nástavec alebo jeden diel príslušenstva.

Návod na obsluhu popisuje rôzne vyhotovenia, pozri tiež prehľad modelov (obrázok ). Spotrebič nevyžaduje údržbu.

Prehľad

Rozložte stránky s obrázkami. **Obrázok **

Základný spotrebič


1 Tlačidlo pre odblokovanie

2 Výklopné rameno

(pozri „Pracovné polohy“)

3 Otočný prepínač

0/off (0/VYP) = Zastavenie

 / P = Parkovacia poloha;

Držte otočný prepínač, pokiaľ sa pohon nezastaví; nástavec je vo výklopnej polohe. Pokiaľ sa pohon nepohybuje, bola už výklopná poloha dosiahnutá.

Nastavenia 1–4 = pracovná rýchlosť

Nastavenie 1 = najnižšie otáčky – pomaly

Nastavenie 4 = najvyššie otáčky – rýchlo

Pokiaľ dôjde k prerušeniu prívodu elektrickej energie, zostane spotrebič zapnutý a opäť sa spustí, akonáhle bude prívod elektrickej energie obnovený.

4 Ochranný kryt pohonu

Pre odstránenie ochranného krytu pohonu ním otáčajte, pokiaľ nedôjde k uvoľneniu blokovania.

5 Pohon pre

– **priebehový krájač ***

– **lis na citrusy ***

– **mlynček na obilie ***

Keď ich nepoužívate, nasadte ochranný kryt pohonu.

6 Pohon pre

– **nástavce (miešacia metla, šľahacia metlička, hnetací hák)**

– **miešací nástavec šľahača na zmrzlinu ***

– **sklopený dolu alebo hore pre mlynček na mäso ***

7 Ochranný kryt pohonu mixéra

8 Pohon pre

– **mixér**

– **multimixér**

Keď mixér nepoužívate, nasadte ochranný kryt pohonu mixéra.

9 Uloženie kábla (obrázok)

Kábel ukladajte do priestoru na kábel.

Misa na miesenie s príslušenstvom

10 Misa na miesenie

11 Veko

Nástavce

12 Miešacia metla

13 Šľahacia metlička

14 Hnetací hák s deflektorom cesta

Mixér

15 Podstavec

16 Nástavec s nožmi

17 Tesniaci krúžok

18 Nádoba na mixovanie

19 Veko

20 Lievik

* Pokiaľ nie je niektorý diel príslušenstva obsiahnutý v rozsahu dodávky, možno ho zakúpiť v predajni a v zákazníckom servise.


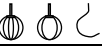





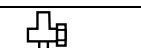






Pracovné polohy

Pozor!

Skôr ako budete spotrebič používať, pripojte nástavec/príslušenstvo ku správnejmu pohonu a do správnej pozície a umiestnite ich do pracovnej polohy podľa tejto tabuľky. Výklopné rameno musí byť v každej pracovnej polohe zaskočené.

Nastavenie pracovnej polohy Obrázok 

- Stlačte tlačidlo pre odblokovanie a pohnite výklopným ramenom.
- Výklopným ramenom pohybujte, pokiaľ v požadovanej polohe nezaskočí.

| Po- loha |  |  |
|-------------|---|---|
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  | Nasadenie/odobranie šľahacej metličky, miešacej metly a hnetacieho háku |
| 7 |  | Pridanie veľkých množstiev pre spracovanie |

Obsluha**Nebezpečenstvo poranenia!**

Zastrčte sieťovú zástrčku až vtedy, keď sú ukončené všetky prípravy pre prácu so spotrebičom.

**Pozor!**


Prevádzkujte spotrebič iba s príslušenstvom/nástavcom v pracovnej polohe.


Neprevádzkujte spotrebič naprázdno.

Nevystavujte spotrebič a diely príslušenstva žiadnym zdrojom tepla. Diely nie sú vhodné pre mikrovlnnú rúru.

- Pred prvým použitím spotrebiča a príslušenstvo dôkladne očistite, pozri „Čistenie a údržba”.

Príprava

- Základný spotrebič postavte na hladký a čistý podklad.
- Vytiahnite kábel (obrázok ).
- Zastrčte sieťovú zástrčku.

Miešacia metla, šľahacia metlička a hnetací hák Obrázok 

Miešacia metla (a)
na miešanie cesta, napr. treného cesta

Šľahacia metlička (b)

na šľahanie snehu z bielkov, smotany a na šľahanie ľahkého cesta, napr. piškótového cesta

Hnetací hák (c) s deflektorom cesta (d)

na hnetenie ťažkého cesta a opatrné vmiešanie ingrediencií, ktoré by nemali byť drvené (napr. hrozienka, čokoládové lupienky)

**Nebezpečenstvo poranenia rotujúcimi nástavcami!**

Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misy na miesenie.

Nevymieňajte nástavec, pokiaľ pohon nezastane - keď spotrebič vypnete, pohon bude ešte krátky čas v prevádzke.

Spotrebič môže byť používaný iba vtedy, ak sú nepoužívané pohony zaistené ochrannými krytmi pohonov.

- Otočný prepínač prepnite na **P** a držte ho, pokiaľ sa pohon nezastaví.
- **Upozornenie:**
Pokiaľ sa pohon nepohybuje, bola už výklopná poloha dosiahnutá.
- Stlačte tlačidlo pre odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 6.
- Nasadte misu na miesenie. Podstavec misy na miesenie musí byť vložený do výrezu základného spotrebiča.
- V závislosti na požadovanej úlohe nasadte do pohonu miešaciu metlu, šľahaciu metličku alebo hnetací hák, pokiaľ nezaskočí.
Pokiaľ používate hnetací hák, otáčajte deflektorom cesta tak dlho, pokiaľ hnetací hák nezaskočí.
- Vložte do misy na miesenie ingrediencie, ktoré potrebujete spracovať.
- Stlačte tlačidlo pre odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 1.
- Nasadte veko.
- Nastavte otočný prepínač na požadované nastavenie.

Pridanie ďalších ingrediencií

- Vypnite spotrebič otočným prepínačom.
- Otočný prepínač prepnite na **P** a držte ho, pokiaľ sa pohon nezastaví.
- Zložte veko.
- Stlačte tlačidlo pre odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 7.
- Vložte ingrediencie

alebo

- otvorom na plnenie vo veku pridajte ďalšie ingrediencie.

Po ukončení práce

- Vypnite spotrebič otočným prepínačom.
- Otočný prepínač prepnite na **P** a držte ho, pokiaľ sa pohon nezastaví.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Zložte veko.
- Stlačte tlačidlo pre odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 6.
- Zložte nástavec z pohonu.
- Vyberte misu na miesenie.
- Všetky časti vyčistite, pozri „Čistenie a údržba“.

Mixér

Obrázok I-4



Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi/rotujúcim pohonom!

Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra! Skladajte/nasadzujte mixér len vtedy, pokiaľ je pohon zastavený! Mixér prevádzkujte len v zloženom stave a s nasadeným vekom.



Nebezpečenstvo obarenia!

Pri spracovávaní horúcej mixovanej potraviny vystupuje para lievikom vo veku. Naplňte maximálne 0,5 l horúcej alebo peniacej tekutiny.

Pozor!

Môže dôjsť k poškodeniu mixéra. Nespracúvajte žiadne hlboko zmrazené ingrediencie (s výnimkou ľadových kociek). Neprevádzkujte mixér naprázdno.

Pozor!

Spracovanie tekutín v sklenenom mixéri (obdržte v špecializovaných predajniach): maximálne nastavenie 3. Naplňte maximálne 0,5 litra horúcej alebo peniacej tekutiny.

- Stlačte tlačidlo pre odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 3.
- Zložte ochranný kryt pohonu mixéra.
- Nasadte nádobu na mixovanie (značka na podstavci nádoby na mixovanie musí byť zarovnaná so značkou na základnom spotrebiči) a otočte ju nadoraz proti smeru pohybu hodinových ručičiek (obrázok I-4/5).
- Vložte ingrediencie.
Maximálne množstvo tekutín pre plastový mixér = 1 liter, pre sklenený mixér = 0,75 litra; pre peniace alebo horúce tekutiny maximálne 0,5 litra; optimálne množstvo pre spracovanie pevných surovín = 50 až 100 g;
- Nasadte veko a silno naň zatlačte. Pri práci držte vždy veko pevne jednou rukou. Rukou však nezakrývajte otvor na plnenie!
- Nastavte otočný prepínač na požadované nastavenie.

Pridanie ďalších

ingrediencií

Obrázok I-6

- Vypnite spotrebič otočným prepínačom.
- Zložte veko a vložte ingrediencie

alebo

- vyberte lievik a postupne vkladajte pevné ingrediencie otvorom na plnenie

alebo

- naplňte tekuté ingrediencie lievikom.

Po ukončení práce

- Vypnite spotrebič otočným prepínačom.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Pootočte mixér v smere pohybu hodinových ručičiek a zložte ho.

Tip: Odporúčame Vám vyčistiť mixér okamžite po použití.

Čistenie a údržba



Pozor!

Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchov.

Čistenie základného spotrebiča



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Základný spotrebič nikdy neponárajte do vody a nikdy ho nedržte pod tečúcou vodou.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Základný spotrebič utrite vlhkou handričkou.
- V prípade potreby použite trochu umývacieho prostriedku.
- Nakoniec spotrebič utrite dosucha.

Čistenie misy na miesenie a príslušenstva

Všetky časti môžete umývať v umývačke riadu. Plastové diely v umývačke riadu nezvierať, pretože môže dôjsť k ich deformáciám.

Čistenie mixéra



Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi!

Nožov mixéra sa nedotýkajte holými rukami. Mixér môžete na čistenie rozobrať.

Pozor!

Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky. Nástavec s nožmi nie je možné umývať v umývačke riadu. Nástavec s nožmi umývajte iba pod tečúcou vodou.

Tip: Po spracovaní tekutín často stačí mixér vyčistiť, bez toho aby sa musel rozobrať.

Do nasadeného mixéra nalejte trochu vody s umývacím prostriedkom.

Na niekoľko sekúnd mixér zapnite (pri použití spotrebiča s okamihovým zapnutím, na nastavenie M). Vylejte umývaciu vodu a mixér vypláchnite čistou vodou.

Rozoberanie mixéra

- Otočte podstavec nádoby na mixovanie v smere pohybu hodinových ručičiek a zložte ho.
- Pootočte nástavcom s nožmi za krídlelka proti smeru pohybu hodinových ručičiek. Nástavec s nožmi je uvoľnený.
- Vyberte nástavec s nožmi a potom odstráňte tesniaci krúžok.

Zostavenie mixéra



Nebezpečenstvo poranenia!

Nikdy nezostavujte mixér na základnom spotrebiči.

- Nasadte tesniaci krúžok na nástavec s nožmi.
- Nástavec s nožmi nasadte zospodu do nádoby na mixovanie.
- Nástavec s nožmi utiahnite pomocou podstavca nádoby na mixovanie.

- Podstavec nádoby na mixovanie pevne utiahnite proti smeru pohybu hodinových ručičiek.

Pomoc pri poruchách

Pri poruchách obráťte sa, prosím, na náš zákaznícky servis.

Príklady použitia

Šľahačka

100 g–600 g



- Smotanu spracujte šľahacou metličkou 1½ až 4 minúty pri nastavení 4 (podľa množstva a vlastností smotany).

Vaječný bielok

1 až 8 vaječných bielkov



- Vaječný bielok spracujte šľahacou metličkou 4 až 6 minút pri nastavení 4.

Pískotové cesto

Základný recept

2 vajcia

2–3 polievkové lyžice horúcej vody

100 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

70 g múky

70 g škrobovej múčky príp. prášok do pečiva

- Ingrediencie (okrem múky a škrobovej múčky) šľahajte šľahacou metličkou asi 4–6 minút pri nastavení 4, pokiaľ nevznikne pena.
- Nastavte otočný prepínač na nastavenie 2 a lyžičkou nasypete preosiatu múku a škrobovú múčku počas cca ½ až 1 minúty.

Maximálne množstvo: 2 x základný recept

Trené cesto

Základný recept

3–4 vajcia

200–250 g cukru

1 štipka soli

1 balíček vanilkového cukru alebo kôra

z ½ citróna

200–250 g masla (izbová teplota)

500 g múky

1 balíček prášku do pečiva

⅛ l mlieka

- Všetky ingrediencie miešajte miešacou metlou asi ½ minúty pri nastavení 1, potom cca 3–4 minúty pri nastavení 3.

Maximálne množstvo: 1,5–2 x základný recept



Jemné (krehké) cesto

Základný recept

125 g masla (izbová teplota)

100–125 g cukru

1 vajce

1 štipka soli

trochu citrónovej kôry alebo vanilkového cukru

250 g múky

v prípade potreby prášok do pečiva

- Všetky ingrediencie miešajte asi ½ minúty pri nastavení 1, potom 2–3 minúty miešacou metlou (nastavenie 3) alebo hnetacím hákom (nastavenie 2).

Maximálne množstvo: 2 x základný recept

Kysnuté cesto

Základný recept

500 g múky

1 vajce

80 g tuku (izbová teplota)

80 g cukru

200–250 ml vlažného mlieka

25 g čerstvého droždia alebo 1 balíček

sušeného droždia, kôra z ½ citróna

1 štipka soli

- Všetky ingrediencie spracujte hnetacím hákom asi ½ minúty pri nastavení 1, potom cca 3–6 minút pri nastavení 3.

Maximálne množstvo: 1,5 x základný recept

Majonéza

2 vajcia

2 čajové lyžičky horčice

¼ l oleja

2 polievkové lyžice citrónovej šťavy alebo octu

1 štipka soli

1 štipka cukru

Ingrediencie musia mať rovnakú teplotu.

- Ingrediencie (okrem oleja) spracujte v mixéri niekoľko sekúnd pri nastavení 2.
- Prepnite mixér na nastavenie 4 a olej pomaly lejte lievikom a miešajte tak dlho, kým majonéza neemulguje.

Príslušenstvo/špeciálne príslušenstvo

Ostatné príslušenstvo dodané v balení (pozri priložený prehľad modelov,

obrázok II) je opísané v samostatných návodoch na obsluhu.



Priložené príslušenstvo/špeciálne príslušenstvo si môžete taktiež dokúpiť zvlášť. Príslušenstvo pre spotrebič MUM 45.. môžete taktiež použiť pre spotrebiče MUM 44../46../48... .

Obrázok II

Plastová misa na miesenie (MUZ4KR3)

V mise na miesenie môžete spracovať až 1 kg múky s ďalšími ingredienciami.

Nerezová misa na miesenie (MUZ4ER2)

V mise na miesenie môžete spracovať až 1 kg múky s ďalšími ingredienciami.

Plastový mixérový nástavec (MUZ4MX2)

Na mixovanie nápojov, výrobu ovocného a zeleninového pyré, na prípravu majonézy, sekание ovocia a orechov, na drvenie ľadových kociek.

Sklenený mixérový nástavec (MUZ4MM3)

Na mixovanie nápojov, výrobu ovocného a zeleninového pyré, na prípravu majonézy, sekание ovocia a orechov, na drvenie ľadových kociek.

Multimixér (MUZ4MM3)

Na sekание bylínok, zeleniny, jabĺk a mäsa, na hrubé strúhanie mrkvy, reďkovky a syrov, na jemné strúhanie orechov a studenej čokolády.

Priebehový krájač (MUZ4DS3)

Na krájanie uhoriek, kelu, kalerábu, reďkovky; na hrubé strúhanie mrkvy, jabĺk a zeleru, červenej kapusty, syrov a orechov; na jemné strúhanie tvrdých syrov, čokolády a orechov.

Kotúč na zemiakové hranolky (MUZ45PS1)

Pre priebehový krájač MUZ4DS3.

Na krájanie surových zemiakov na hranolky.

Kotúč pre ázijskú kuchyňu (MUZ45AG1)

Pre priebehový krájač MUZ4DS3.

Krája ovocie a zeleninu na tenké prúžky, vhodné do ázijských zeleninových pokrmov.

Kotúč na jemné strúhanie, hrubý (MUZ45RS1)

Pre priebehový krájač MUZ4DS3.

Na jemné strúhanie surových zemiakov, napr. na zemiakové placky alebo knedličky.

Kotúč pre zemiakové placky (MUZ45KP1)

Pre priebehový krájač MUZ4DS3. Na jemné strúhanie surových zemiakov na zemiakové rōsti a zemiakové placky, na krájanie ovocia a zeleniny na široké plátky.

Lis na citrusy (MUZ4ZP1)

Na vytlačanie pomarančov, citrónov a grapefruitov.

Mlynček na mäso (MUZ4FW3)

Na sekanie čerstvého mäsa na tatárske bifteky alebo na sekanú.

Sada dierkovaných kotúčov (MUZ45LS1)

Pre mlynček na mäso MUZ4FW3. Jemné (3 mm) na paštéty a pomazánky, hrubé (6 mm) na údeniny a slaninu.

Nástavec na výrobu striekaného pečiva (MUZ45SV1)

Pre mlynček na mäso MUZ4FW3. S kovovou šablónou na 4 rôzne tvary pečiva.

Nástavec na jemné strúhanie (MUZ45RV1)

Pre mlynček na mäso MUZ4FW3. Na jemné strúhanie orechov, mandlí, čokolády a suchých rožkov.

Nástavec na lisovanie ovocia (MUZ45FV1)

Pre mlynček na mäso MUZ4FW3. Na lisovanie bobulovitého ovocia (okrem malín), paradajok a šípok na ovocné pyrē. Zároveň dochádza automaticky k odstráneniu stopiek a zrníčok napr. z ríbezlí.

Stojanček na príslušenstvo (MUZ4ZT1)

Na uskladnenie dielov príslušenstva, ako je hnetací hák, šľahacia metlička, miešacia metla alebo kotúč na krájanie, hrubé a jemné strúhanie.

Mlynček na obilie s kónickým ocefovým drvičom (MUZ4GM3)

Na všetky typy zŕn okrem kukurice; taktiež na olejnaté semená, sušené hríby a bylinky.

Šľahač na zmrzlinu (MUZ4EB1)

Na prípravu až 550 g zmrzliny pre jeden pracovný cyklus a jednu nádobu.

Pokyny na likvidáciu



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Smernica stanoví rámec pre vrátenie a recykláciu použitých spotrebičov, platný v celej EÚ.

O aktuálnych možnostiach likvidácie sa prosím informujte u Vášho odborného predajcu alebo na obecnom úrade.

Záručné podmienky

Pre tento spotrebič platia záručné podmienky, ktoré boli vydané naším zastúpením v krajine, v ktorej bol spotrebič zakúpený.

Záručné podmienky si môžete kedykoľvek vyžiadať prostredníctvom Vášho odborného predajcu, u ktorého ste spotrebič zakúpili alebo priamo u nášho zastúpenia v danej krajine. Záručné podmienky pre Nemecko (Slovensko) a adresy nájdete na posledných stranách tohto návodu.

Okrem toho nájdete záručné podmienky tiež na internete, na uvedenej webovej adrese. Pre uplatnenie nároku na poskytnutie záruky je v každom prípade potrebné predloženie kúpneho dokladu.

Srdačno Vam čestitamo na kupnji novoga stroja naše tvrtke BOSCH. Time ste sebi priskrbili moderan i kvalitetan kućanski stroj. Daljnje informacije o našim proizvodima možete naći na našoj Internet stranici.

Sadržaj

| | |
|--|-----|
| Za vašu sigurnost | 109 |
| Na prvi pogled | 111 |
| Opsluživanje | 112 |
| Čišćenje i njega | 113 |
| Pomoć u slučaju smetnji | 114 |
| Primjeri primjene | 114 |
| Dodatna oprema/posebna dodatna oprema | 115 |
| Napuci za zbrinjavanje otpada | 116 |
| Jamstveni uvjeti | 116 |

Za vašu sigurnost

Molimo Vas da pročitate ove upute pažljivo prije korištenja, kako bi bili upoznati sa važnim sigurnosnim napomenama i napomenama za upravljanje ovim uređajem.

Nepridržavanje tih napomena za pravilno korištenje uređaja, isključuje odgovornost proizvođača za bilo koju nastalu štetu zbog toga.

Ovaj stroj nije namijenjen industrijskoj uporabi. Ovaj je stroj namijenjen obradi kolieina uobieajenih za kuaanstva ili jedinice sliene kuaanskima. Jedinice slične kućanskima obuhvaćaju primjenu u npr. pomoćnim kuhinjama pri trgovinama, uređima, poljoprivrednim i drugim obrtničkim djelatnostima, kao i uporabu u pansionima, manjim hotelima i drugim sličnim stambenim jedinicama. Aparat koristite samo toliko vremena koliko je to uobičajeno, i samo za preradu već uobičajenih količina u domaćinstvu. Maksimalna dopuštena količina ne smije biti prekoračena (vidi "Primjere primjene")!

Ovaj aparat je primjeren za mješanje, gnječenje i tučenje hrane.

Ne smije se koristiti za obradu drugih predmeta odnosno tvari.

Kod korištenja dodataka, odobrenih od strane proizvođača, moguće su druge primjene.

Aparat koristite samo sa originalnim dijelovima.

Prilikom uporabe dodataka pratite priložene upute za uporabu.

Uputstvo za uporabu pospremite. Prilikom davanja uređaja trećoj strani, molimo Vas da date i upute za upotrebu.

Opće sigurnosne napomene

Opasnost od strujnog udara

Ovaj aparat ne smiju koristiti djeca.

Ovaj uređaj i njegove priključne kabele držite podalje od djece.

Uređaje smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva ili znanja, samo pod nadzorom ili ako su obučeni sa korištenjem uređaja te razumiju opasnosti koje mogu nastati korištenjem uređaja.

Djeca se ne smiju igrati sa uređajem.

Aparat uključite i koristite samo prema podacima navedenih na natpisnoj pločici. Samo za korištenje u zatvorenim prostorima. Stroj koristite samo onda ako na njemu i na električnom kabelu ne postoje nikakva oštećenja.

Uređaj prilikom nedostatka nadzora, prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja uvijek držite isključenim iz mreže.

Kabel ne povlačite preko oštih rubova ili vrućih površina.

Ako je kabel za napajanje oštećen, mora biti zamijenjen od strane proizvođača ili ovlaštenog servisa ili slično kvalificirane osobe, kako bi se izbjegle opasnosti.

Popravke na uređaju neka vrši samo naša služba za korisnike.

▲ Sigurnosne napomene za ovaj uređaj

Opasnost od ozljede

Opasnost od strujnog udara!

Uključite mrežni utikač tek onda, kada ste pripremili sve što je potrebno za rad s aparatom. Osnovni aparat nikada ne uranjajte u tekućinu, niti je držite pod tekućom vodom.

Ne koristite parni čistač.

Ne podešavajte ručku, dok je aparat uključen.

Pričekajte, dok se aparat u potpunosti ne zaustavi.

Prije izmjene dodataka ili dodatnih dijelova, koji se prilikom djelovanja kreću, aparat isključite i izvucite utikač iz struje. Alat/pribor smijete mijenjati samo kada je aparat u potpunosti zaustavljen – nakon isključivanja aparat još neko vrijeme radi.

Aparat uključite i isključite isključivo pomoću okretnog prekidača.

Ako aparat ne koristite, izvucite mrežni utikač.

Prije uklanjanja kvara, izvucite mrežni utikač.

Nakon prekida napajanja, aparat se ponovno pokreće.

Opasnost od ozljeda od rotirajućeg alata!

Ne dirajte rotirajuće dijelove. Tijekom rada nikada ne dodirujte unutrašnjost posude.

Alat smijete mijenjati samo kada je aparat u potpunosti zaustavljen – nakon isključivanja aparat još neko vrijeme radi.

Aparat smije raditi samo, ako su nekorišteni pogoni osigurani sa poklopcima za zaštitu pogona (4, 7).

Opasnost od ozljede od oštrog noža/rotacijskog pogona!

Nikada ne stavljajte ruke u postavljene mikser!

Mikser nikada ne stavljajte na osnovni aparat. Mikser skinite/postavite samo dok aparat ne radi! Upravljajte mikserom samo u sklopljenom stanju i sa postavljenim poklopcem.

Ne dirajte oštricu miksera golim rukama.

Opasnost od oparotina!

Kod obrade vruće hrane izlazi para kroz lijevak na poklopcu. Napunite maksimalno 0,5 litara vruće ili zapjenjene tekućine.

Važno!

Koristite samo jedan alat odnosno dodatak istovremeno.

Upute za uporabu opisuju razne izvedbe, pogledaj također i Pregled modela (slika ). Aparat se može održavati.

Na prvi pogled

Molimo izvucite stranice za slikama.

Slika 

Osnovni aparat

- 1 Tipka za otključavanje
- 2 Okretna ruka
(pogledaj "Radni položaj")
- 3 Okretni prekidač
0/off = Stop
Ⓢ / P = Prekidač za pauzu;
Držite okretni prekidač, dok se ne zauzastavi aparat; alat je u središnjem položaju. Ukoliko se pogon ne pokreće, položaj je već postignut.
Stupanj 1–4 = Radna brzina
Stupanj 1 = najmanji broj okretaja – sporo
Stupanj 4 = najveći broj okretaja – brzo

U slučaju prekida napajanja, aparat ostaje uključen i nakon ponovnog uključanja napajanja dalje radi.


- 4 Poklopac za zaštitu pogonskog dijela
Za uklanjanje zaštitnog poklopcu okrenite ga, sve dok se ne otvori.
- 5 Pogon za
 - Sjeckalica za hranu *
 - Sokovnik *
 - Mlinac za mljevenje žitarica *
 Postavite zaštitni poklopac kad aparat nije u uporabi.
- 6 Pogon za
 - Alati (metlica za mješanje, metlica za tučenje šlaga, kuka za tijesto)
 - Mješalica ledomata *
 - Poklopljeno dolje ili gore za mljevenje mesa *

7 Poklopac za zaštitu za pogon miksera

8 Pogon za

- Mikser
- Multi-Mikser

Postavite zaštitni poklopac kad aparat nije u uporabi.

9 Držač kabela (slika 

Kabel pohraniti u pretinac za kabel.

Posuda sa priborom

10 Posuda za mješanje

11 Poklopac

Alat

12 Metlica za mješanje

13 Metlica za tući šlag

14 Kuka za gnječenje sa aparatom za otklanjanje tijesta

Mikser

15 Podnožje

16 Umetak za nož

17 Prsten za brtvljenje

18 Šejker

19 Poklopac

20 Lijevak

* Ako dodatna oprema nije uključena u isporuku, možete ga kupiti u trgovini ili kod službe za korisnike.




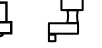

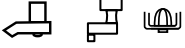









Radni položaj

 **Pažnja!**

Aparat samo uključiti, ako se alat/dodatak prema ovoj tabeli nalazi na pravom mjestu i položaju kao i u pravilnom radnom položaju. Okretna ručka mora biti do kraja u svakom radnom položaju.

Postavljanje radnog položaja 

- Pritisnite tipku za otpuštanje i pomaknite okretnu ručku.
- Pomaknite okretnu ručku sve dok ne sjedne na željeni položaj.

| Položaj |  |  |
|---------|---|--|
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  | Postavljanje/skidanje dodataka za miješanje, mućenje i gnječenje |
| 7 |  |  Dodavanje velike količine za obradivanje |

Opsluživanje**Opasnost od ozljede!**

Uključite mrežni utikač tek onda, kada ste pripremili sve što je potrebno za rad s aparatom.

**Pažnja!**

Aparat koristiti samo sa dodatkom/alatom u radnom položaju.
Aparat ne smije raditi dok je prazan.
Aparat i dodatke ne izlažite izvorima topline.
Dijelovi nisu prikladni za mikrovalnu pećnicu.

- Prije prve upotrebe temeljito očistite aparat i dodatni pribor, pogledaj "Čišćenje i održavanje".

Priprema

- Osnovni aparat postavite na glatku i čistu površinu.
- Izvucite kabel (slika 1).
- Umetnuti mrežni utikač.

Metlica za miješanje, metlica za tučenje šlaga i kuka za tijestoSlika **Metlica za miješanje (a)**

za miješanje tijesta, npr. tijesto

Metlica za mućenje (b)

Za mućenje bjelanjaka, krema i laganih tijesta, kao npr. biskvit

Kuka za gnječenje tijesta (c) sa dodatkom za otklanjanje tijesta (d)

za gnječenje teških tijesta i za miješanje sastojaka, koji se ne bi trebali usitniti (npr. groždice, komadići čokolade)

**Opasnost od ozljeda od rotirajućeg alata!**

Tijekom rada nikada ne dodirujte unutrašnjost posude.

Alat smijete mijenjati samo kada je aparat u potpunosti zaustavljen – nakon isključivanja aparata još neko vrijeme radi. Aparat smije raditi samo, ako su nekorišteni pogoni osigurani sa poklopcima za zaštitu pogona.

- Okretni prekidač postavite na **P** i držite, sve dok se pogon ne zaustavi.
- **Naputak:** Ukoliko se pogon ne pokreće, položaj je već postignut.
- Pritisnite tipku za otpuštanje i okretnu ručku postavite u položaj 6.
- Umetnite posudu. Baza posude mora biti umetnuta u udubljenje osnovnog aparata.
- Ovisno za vrsti obrade, metlicu za miješanje, tučenje ili gnječenje, stavite u aparat do kraja. Kod miješanja tijesta, dio za otklanjanje tijesta, utisnuti do kraja.
- U posudu stavite sastojke koje želite obraditi.
- Pritisnite tipku za otpuštanje i okretnu ručku postavite u položaj 1.
- Postavite poklopac.
- Postavite okretni prekidač na željenu razinu.

Dodajte sastojke

- Aparat isključite na okretnom prekidaču.
- Okretni prekidač postavite na **P** i držite, sve dok se pogon ne zaustavi.
- Skinite poklopac.
- Pritisnite tipku za otpuštanje i okretnu ručku postavite u položaj 7.
- Sipajte sastojke

iii

- dodajte sastojke kroz otvor na poklopcu, koji služi za dopunu.

Nakon rada

- Aparat isključite na okretnom prekidaču.
- Okretni prekidač postavite na **P** i držite, sve dok se pogon ne zaustavi.
- Izvući mrežni utikač.
- Skinite poklopac.
- Pritisnite tipku za otpuštanje i okretnu ručku postavite u položaj 6.
- izvadite alat iz pogona.
- Odstranite posudu.
- Očistite sve dijelove, pogledajte "Čišćenje i održavanje".

Mikser

Slika 



Opasnost od ozljede od oštrog noža/rotacijskog pogona!

Nikada ne stavljajte ruke u postavljenu mikser! Mikser skinite/postavite samo dok aparat ne radi!

Upravljajte mikserom samo u sklopljenom stanju i sa postavljenim poklopcem.



Opasnost od oparotinala!

Kod obrade vruće hrane izlazi para kroz lijevak na poklopcu. Napunite maksimalno 0,5 litara vruće ili zapjenjene tekućine.

Pažnja!


Mikser se može oštetiti. Ne obrađujte smrznute sastojke (osim kocke leda).

Mikser ne upotrebljavajte dok je prazan.

Pažnja!

Obrada tekućine u staklenom mikseru (mogućnost nabave u specijaliziranim prodavaonicama): Maksimalno na razinu 3. Ulići maksimalno 0,5 litara vruće ili pjeneće tekućine.

- Pritisnite tipku za otpuštanje i okretnu ručku postavite u položaj 3.
- Uklonite zaštitni poklopac sa miksera.

- Postavite posudu za mikser (oznaka na bazi na oznaku na osnovnom aparatu) i okrenuti suprotno od smjera kazaljke na satu dok se ne zaustavi (**slika **4/5).
- Sipati sastojke.
Maksimalna količina za plastičnu mješalicu, tekućina= 1 litra, kod staklene mješalice, tekućina = 0,75 litre; pjeneća ili vruća tekućina maksimalno 0,5 litara; optimalna količina za obradu, čvrsto = 50 do 100 grama;
- Postavite poklopac i čvrsto pritisnite. Poklopac uvijek držite rukom za vrijeme rada. Pri tome ne držite ruku iznad otvora za punjenje!
- Postavite okretni prekidač na željenu razinu.

Dodajte sastojke

Slika 6

- Aparat isključite na okretnom prekidaču.
- Skidanje poklopca i dodavanje sastojaka

iii

- Skinite lijevak i čvrste sastojke postupno dodavajte u otvor za punjenje

iii

- tekuće sastojke ulijte kroz lijevak.

Nakon rada

- Aparat isključite na okretnom prekidaču.
- Izvući mrežni utikač.
- Okrenite mikser u smjeru kazaljke na satu i skinite.

Savjet: Najbolje je da mikser očistite odmah nakon upotrebe.

Čišćenje i njega



Pažnja!

jer može doći do oštećenja površina. Ne koristite gruba sredstva za čišćenje,

Čišćenje osnovnog aparata



Opasnost od strujnog udara!

Nikada ne uranjajte u vodu osnovni aparat, niti ga ne držite pod tekućom vodom.

- Izvući mrežni utikač.
- Osnovni aparat obrišite vlažnom krpom.
- Po potrebi upotrijebite malo sredstva za pranje posudja.
- Na kraju osušite osnovni aparat.

Očistite posudu sa dodatnim priborom

Svi dijelovi se mogu prati u perilici posuđa. Plastične dijelove ne stiskajte u perilicu za posude, moguća je deformacija istih.

Čišćenje miksera



Opasnost od ozljede zbog oštrih noževa!

Ne dirajte oštricu miksera golim rukama. Mikser se može rastaviti, kako bi se mogao očistiti.

Pažnja!

jer može doći do oštećenja površina. Umetak za nož se ne smije prati u perilici za posude. Umetak za nož se može oprati samo pod tekućom vodom.

Savjet: Nakon obrade tekućine je često dovoljno, mikser očistiti bez rastavljanja. Tome dodajte malo vode sa deterdžentom u montirani mikser. Uključite mikser na nekoliko sekundi (kod aparata sa trenutnim dijelovanjem na razinu M). Izlijte vodu sa deterdžentom i isperite mikser sa čistom vodom.

Rastavljanje miksera

Slika

- Okrenite bazu posude za miksanje u smjeru kazaljke na satu i skinite.
- Okrenite umetak za nož na krilima u suprotnom smjeru od kazaljke na satu. Umetak za nož će se osloboditi.
- Uklonite umetak za nož i uklonite brtveni prsten.

Sastavljanje miksera

Slika



Opasnost od ozljede!

Mikser nikada ne stavljajte na osnovni aparat.

- Postavite brtveni prsten na umetak za nož.
- Umetnite umetak za nož u posudu za mikser odozdo.
- Pomoću podnožja stegnite umetak za nož.
- Podnožje posude za mikser čvrsto okrenite suprotno od smjera kazaljke na satu.

Pomoć u slučaju smetnji

U slučaju kvara, kontaktirajte našu službu za korisnike.

Primjeri primjene

Šlag

100 g–600 g



- Šlag obrađujte 1½ do 4 minute na razini 4 (ovisno o količini i svojstvima šlaga) sa metlicom za šlag.

Bjelanjak

1 do 8 bjelanjaka

- Bjelanjak obrađujte 4 do 6 minuta na razini 4 sa metlicom za šlag.



Tijesto za biskvit

Osnovni recept

2 jaja

2–3 žlice vruće vode

100 g šećera

1 vrećica vanilin šećera

70 g brašna

70 g gustina eventualno pecilni prašak

- Sastojci (osim brašna i gustina) cca. 4–6 minuta tući na razini 4 sa metlicom.
- Postavite okretni prekidač na razinu 2 i prosijano brašno i gustin žlicom umiješajte u cca ½ do 1 minute.

Najveće količina: 2 x osnovni recept

Miješano tijesto

Osnovni recept

3–4 jaja

200–250 g šećera

1 prstohvat soli

1 vrećica vanilin šećera ili kora od ½ limuna

200–250 g maslaca (sobna temperatura)

500 g brašna

1 vrećica pecilnog praška

1/8 l mlijeka

- Sve sastojke miješajte cca pola minute na razini 1, a zatim oko 3–4 minute na razini 3.

Najveće količina: 1,5–2 x osnovni recept

Prhka tijesta

Osnovni recept

125 g maslaca (sobna temperatura)

100–125 g šećera

1 jaje

1 prstohvat soli

malo korice od limuna ili vanilin šećera

250 g brašna

eventualno praška za pecivo

- sve sastojke obrađujte cca pola minute na razini 1, a potom cca 2–3 minute sa metlicom za miješanje (razina 3) ili kukom za tijesto (razina 2).

Najveće količina: 2 x osnovni recept



Dizano tijesto

Osnovni recept

500 g brašna

1 jaje

80 g masti (sobna temperatura)

80 g šećera

200–250 ml mlakog mlijeka

25 g svježeg kvasca ili 1 vrećica suhog kvasca, kora ½ limuna

1 prstohvat soli

- Sve sastojke obradujte cca ½ minute na razini 1, potom cca. 3–6 minuta na razini 2 sa kukom za tijesto.

Najveće količina: 1,5 x osnovni recept

Majoneza

2 jaja

2 čajne žličice senfa

¼ l ulja

2 žlice soka od limuna ili octa

1 prstohvat soli

1 prstohvat šećera

Sastojci moraju imati istu temperaturu.

- Sastojci (osim ulja) obradujte nekoliko sekundi na razini 2 u mikseru.
- Uključite mikser na razinu 4 i polagano ulijevajte kroz lijevak ulje i nastavite sa miješanjem, sve dok majoneza ne emulzificira.

Dodatna oprema/posebna dodatna oprema

Zasebno isporučeni pribor koji se nalazi u pakovanju (pogledaj priloženi pregled modela, **slika III**) je opisan i odvojenim priručnicima za uporabu.

Dodatna oprema/specijalna dodatna oprema se može kupiti i pojedinačno (naknadno).

Dodatna oprema za uređaj MUM 45.. je primjerna i za uređaj MUM 44../46../48..

Slika III

Plastična posuda za miješanje (MUZ4KR3)

U posudi se može obraditi do 1 kg brašna plus sastojci.

Posuda za miješanje od nehrđajućeg čelika (MUZ4ER2)

U posudi se može obraditi do 1 kg brašna plus sastojci.



Mikser-dodatak od plastike (MUZ4MX2)

Za miješanje pića, za miješanje voća i povrća, za pripremu majoneze, za usitnjavanje voća i oraha, za drobljenje kockica leda.

Mikser-dodatak stakleni (MUZ4MX3)

Za miješanje pića, za miješanje voća i povrća, za pripremu majoneze, za usitnjavanje voća i oraha, za drobljenje kockica leda.

Multimikser (MUZ4MM3)

Za sjeckanje bilja, povrća, jabuka i mesa, za ribanje mrkve, rotkvice i sira, za ribanje oraha i ohlađene čokolade.

Za obradu hrane (MUZ4DS3)

Za rezanje krastavaca, kupusa, korabe, rotkvice; za ribanje mrkve, jabuka i celera, crvenog kupusa, sira i oraha; za ribanje tvrdog sira, čokolade i oraha.

Pomfrit – kriške (MUZ45PS1)

Za obradu hrane MUZ4DS3.

Za rezanje sirovog krumpira za pomfrit.

Azijsko povrće – kriške (MUZ45AG1)

Za obradu hrane MUZ4DS3.

Reže voće i povrće na tanke trake za azijska jela od povrća.

Grubo ribanje kriška (MUZ45RS1)

Za obradu hrane MUZ4DS3.

Za ribanje sirovog krumpira, npr. za palačinke od ribanog krumpira ili knedle.

Kriške od krumpira (MUZ45KP1)

Za obradu hrane MUZ4DS3.

Za ribanje sirovog krumpira za palačinke od krumpira ili rosti, za rezanje voća i povrća na debele ploške.

Sokovnik (MUZ4ZP1)

Za cijedenje naranče, limuna i grejpa.

Uređaj za mljevenje (MUZ4FW3)

Za sjeckanje svježeg mesa za tartar ili mesne štruče.

Rupičasti diskovi za mljevenje mesa (MUZ45LS1)

Za mljevenje mesa MUZ4FW3.

Fino (3 mm) za paštete i namaze, grubo (6 mm) za kobasice i slaninu.



Dodatak za kolačiće (MUZ45SV1)

Za mljevenje mesa MUZ4FW3.

Sa metalnim predloškom za 4 različite oblike peciva.

Dodatak za ribanje (MUZ45RV1)

Za mljevenje mesa MUZ4FW3.

Za ribanje oraha, badema, čokolade i suhih peciva.

Dodatak za sokovnik (MUZ45FV1)

Za mljevenje mesa MUZ4FW3.

Za cijedenje bobičastog voća (osim malina), rajčice i šipka u kašu. Istovremeno se na primjer ribizlama automatski skidaju stabiljke i vade jezgre.

Dodatni nosači (MUZ4ZT1)

Za pohranjivanje dodatnog pribora kao što je kuka za tijesto, metlice za gnjetenje, miješanje, diskovi za ribanje.

Konusni mlinac za žitarice od čelika (MUZ4GM3)

Za sve žitarice osim kukuruza; i za uljarice, sušene gljive i bilje.

Ledomat (MUZ4EB1)

Za pripremu do 550 g leda po ciklusu i posudi.

Napuci za zbrinjavanje otpada

Ovaj je aparat obilježen sukladno europskoj smjernici 2012/19/EU o starim električnim i elektroničnim aparatima (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Smjernica zadaje okvir za povraćaj i ponovno iskorištenje starih aparata koji vrijedi diljem EU. O aktualnim napucima za zbrinjavanje otpada obavijestite se kod svojeg stručnog prodavača ili u općinskoj upravi.

Jamstveni uvjeti

Za ovaj aparat vrijede jamstveni uvjeti koje je izdalo naše mjerodavno zastupstvo u zemlji u kojoj je aparat kupljen.

Jamstvene uvjete možete u svako vrijeme zatražiti preko svojeg stručnog prodavača kod kojeg ste aparat kupili ili izravno u našem zastupstvu u zemlji.

Prisrčne čestitke Vam želimo ob nakupu svojega novega aparata iz hiše BOSCH. S tem ste se odločili za moderen in visokokakovostni gospodinjski stroj. Nadaljnje informacije o naših izdelkih lahko najdete na naši spletni strani.

Vsebina

| | |
|-----------------------------|-----|
| Za vašo varnost | 117 |
| Pregled | 119 |
| Upravljanje | 120 |
| Čiščenje in nega | 121 |
| Pomoe ob motnjah | 122 |
| Primeri uporabe | 122 |
| Pribor/dodatni pribor | 123 |
| Odlaganje | 124 |
| Garancijski pogoj | 124 |

Za vašo varnost

Pred uporabo aparata pazljivo preberite to navodilo, da se boste seznanili z napotki za varno delo in uporabo aparata.

Neupoštevanje navodil za pravilno uporabo aparata izključuje odgovornost proizvajalca za vso škodo, ki nastane zaradi takšnega ravnanja.

Ta naprava je namenjena za uporabo pri obdelovanju količin, ki se običajno obdelujejo v gospodinjstvih in gospodinjstvom primerljivih skupnostih, vendar ne v namen profesionalnih obrtnih dejavnosti. Uporabo v gospodinjstvom podobnim skupnostim obsegajo npr. kuhinje za delavce v trgovinah, pisarnah, poljedelskih in drugih obrtnih delavnic, pa tudi uporabo za goste penzionov, manjših hotelov in podobnih stanovanjskih ustanov. Z njim lahko meljete le tolikšne količine mesa, ki so v gospodinjstvih običajne in le tako pogosto, kot je to običajno v gospodinjstvih. Ne prekoračite dovoljenih maksimalnih količin (glejte točko »Primeri uporabe«)!

Ta aparat je primeren za mešanje, gnetenje in stepanje živil. Aparata ni dovoljeno uporabljati za obdelavo drugih živil oz. snovi. Skupaj s priborom, ki ga dovoljuje proizvajalec, so možne tudi druge vrste uporabe. Aparat uporabljajte samo z originalnim priborom. Pri uporabi pribora upoštevajte priložena navodila za uporabo. Prosimo, da shranite navodilo za uporabo. Če aparat izročite tretji osebi v uporabo, priložite tudi navodila za uporabo.

Splošna navodila za varno delo

Nevarnost električnega šoka

Otroci ne smejo uporabljati aparata. Aparat in priključni kabel aparata hranite na varnem mestu tako, da sta otrokom nedostopna. Aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami ali znanji, če jih nadzoruje oseba, ki je pristojna za njihovo varnost, ali jim poda navodila o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti, ki nastanejo v zvezi z uporabo aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

Pri priključitvi in uporabi aparata nujno upoštevajte podatke na napisni tablici. Aparat je primeren samo za uporabo v zaprtih prostorih.

Aparat uporabljajte le, če sta priključni kabel in aparat sam brezhibna.

Aparat je treba vselej ločiti od električnega omrežja, če ni pod nadzorom ter preden ga sestavljate ali razstavljate oz. čistite.

Priključnega kabla ne vlecite čez ostre robove ali vroče površine.

Če se priključni kabel aparata poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servis ali podobna kvalificirana oseba, da se izognete nevarnostim.

Popravila aparata lahko opravlja le naš servis.

▲ Navodila za varno delo z aparatom

Nevarnost poškodbe!

Nevarnost električnega šoka!

Omrežni vtikač vtaknite v vtičnico šele, ko so zaključene vse priprave za delo z aparatom. Osnovnega aparata nikoli ne potaplajte v vodo in ga ne spirajte s tekočo vodo.

Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnega aparata.

Ne prestavljajte obračalne roke, ko je aparat vklopljen.

Počakajte, da se pogon popolnoma ustavi.

Pred menjavo pribora ali dodatnih delov, ki se med uporabo vrtijo, morate napravo izklopiti in ločiti od električnega omrežja.

Priključke oz. pribor zamenjajte le, ko pogon miruje.

Po izklopu potrebuje pogon nekaj časa, da se izteče.

Aparat vklopite in izklopite vedno samo z vrtilnim stikalom.

Če aparata ne uporabljate, izvlecite omrežni vtikač iz vtičnice.

Izvlecite omrežni vtikač iz vtičnice, preden se lotite odpravljanja

motnje. Po prekinitvi električnega toka se bo naprava zopet zagnala.

Nevarnost poškodbe zaradi vrtečih se priključkov!

Ne segajte z roko med vrteče se dele stroja. Med delovanjem aparata nikoli ne sezite z roko v posodo.

Priključke zamenjajte le, ko pogon miruje. Po izklopu potrebuje pogon nekaj časa, da se izteče.

Napravo lahko uporabljat le, ko so neuporabljeni pogoni zavarovani z zaščitnimi pokrovi (4, 7).

Nevarnost poškodbe zaradi vrtečega se rezila oz. pogona!

Nikoli ne sezite z roko v notranjost nameščenega mešalnika!

Mešalnika nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu.

Mešalnik namestite oz. odstranite le, ko motor miruje!

Mešalnik lahko deluje le, ko je sestavljen in je pokrov zaprt.


Rezila mešalnika se ne dotikajte z rokami.

Nevarnost opeklini!

Pri obdelavi vročih živil uhaja para skozi lijak na pokrovu. V posodo lahko vlijete največ 0,5 l vroče ali peneče tekočine.

Pomembno!

Uporabljajte istočasno vedno samo en priključek oz. pribor.

Navodila za uporabo opisujejo različne izvedbe aparata (glejte tudi pregled modelov (slika ). Aparat ne potrebuje vzdrževanja.

Pregled

Odpriete strani s slikami.

Slika 

Osnovni aparat


1 Tipka za sprostitvev

2 Vrtljiva roka

(glejte tabelo »Delovni položaji«)

3 Vrtilno stikalo

0/Off = zaustavitev

 / P = stikalo za premor

Vrtilno stikalo pridržite, dokler se pogon ne ustavi; priključek je v obračalnem položaju. Če se pogon ne pomika, je obračalni položaj že dosežen.

1.-4. stopnja = delovna hitrost

1. stopnja = najnižje število vrtljajev – počasi

4. stopnja = najvišje število vrtljajev – hitro

V primeru prekinitve električnega toka ostane aparat vklopljen in se po prekinitvi zopet zažene.

4 Zaščitni pokrov pogona

Za snemanje zaščitnega pokrova pogona le-tega zasukajte, dokler se ne odpahne.

5 Pogon za

– Pretočni sekljalnik *

– Ožemalnik agrumov *

– Mlinček za žito *

Če aparata ne uporabljate, namestite nanj zaščitni pokrov pogona.

6 Pogon za

– Priključki (metlica za mešanje, metlica za stepanje, metlica za gnetenje)

– Mešalna naprava aparata za sladoled *

– spuščen ali dvignjen za mesoreznico *

7 Zaščitni pokrov pogona mešalnika

8 Pogon za

– Mešalnik

– Večfunkcijski mešalnik

Če aparata ne uporabljate, namestite nanj zaščitni pokrov pogona mešalnika.

9 Predalček za hrambo kabla (slika)

Kabel pospravite v predalček.

Posoda s priborom

10 Posoda za mešanje

11 Pokrov

Priključki

12 Metlica za mešanje

13 Metlica za stepanje

14 Metlica za gnetenje z odvajalnikom testa

Mešalnik

15 Podnožje

16 Rezilo

17 Tesnilni obroč

18 Posodica za mešanje

19 Pokrov

20 Lijak

* Če kak del pribora ni zajet v obsegu dobave, ga lahko kupite pri vašem trgovcu ali servisu.















Delovni položaji

Pozor!

Z aparatom delajte le, ko so priključki oz. pribor nameščeni v skladu s to tabelo na pravilnem pogonu in v pravilnem položaju ter se nahajajo v delovnem položaju. Vrtljiva roka mora biti zaskočena v vsakem delovnem položaju.

Nastavitev delovnega položaja

- Pritisnite tipko za sprostitvev in pomaknite vrtljivo roko.
- Pomaknite vrtljivo roko v zelen položaj, dokler se ne zaskoči.

| Položaj |  |  |
|---------|---|---|
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  | Vstavitvev/snemanje priključkov za mešanje, stepanje in gnetenje |
| 7 |  | Dodajanje večjih količin živil |

Upravljanje



Nevarnost poškodbe!

Omrežni vtičnik vtaknite v vtičnico šele, ko so zaključene vse priprave za delo z aparatom.



Pozor!

Delajte z aparatom le, če ima nameščene pribor oz. priključke v delovnem položaju. Aparat ne sme delovati s prazno posodo. Aparata in dele pribora ne izpostavljajte virom toplote. Deli aparata niso primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

- Pred prvo uporabo temeljito očistite aparat in pribor (glejte »Čiščenje in vzdrževanje«).

Priprava:

- Osnovni aparat postavite na gladko in čisto podlago.
- Izvlecite kabel (**slika 1**).
- Omrežni vtič ponovno priključite.

Metlica za mešanje, metlica za stepanje in metlica za gnetenje

Slika 1

Metlica za mešanje (a)

za mešanje testa, npr. umešanega testa

Metlica za stepanje (b)

za stepanje beljaka, smetane in rahlega testa, npr. biskvitnega testa

Metlica za gnetenje (c) z odvajalnikom testa (d)

za gnetenje težkega testa in umešanje sestavin, ki naj ne bi bile sesekljane (npr. rozine, čokoladni lističi)



Nevarnost poškodbe zaradi vrtečih se priključkov!

Med delovanjem aparata nikoli ne sezite z roko v posodo.

Priključke zamenjajte le, ko pogon miruje. Po izklopu potrebuje pogon nekaj časa, da se izteče.

Napravo lahko uporabljate le, ko so ne-uporabljeni pogoni zavarovani z zaščitnimi pokrovi.

- Vrtlino stikalo postavite na položaj **P** in ga pridržite, dokler se pogon ne zaustavi.
- **Opozorilo:** Če se pogon ne pomika, je obračalni položaj že dosežen.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in postavite vrtljivo roko na pozicijo 6.
- Vstavite posodo: Podnožje posode se mora zaskočiti v izrez osnovnega aparata.
- Odvisno od vrste obdelave, vtaknite metlico za mešanje, stepanje ali gnetenje v pogon mešalnika tako, da se ta zaskoči. Pri metlici za gnetenje sukajte odvajalnik testa, dokler se metlica za gnetenje ne zaskoči.
- V posodo dodajte sestavine, ki jih želite obdelati.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in postavite vrtljivo roko na pozicijo 1.
- Namestite pokrov.
- Vrtlino stikalo postavite na želeno stopnjo.

Dodajanje sestavin

- Aparat izklopite z vrtilnim stikalom.
- Vrtilno stikalo postavite na položaj **P** in ga pridržite, dokler se pogon ne zaustavi.
- Snemite pokrov.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in postavite vrtiljivo roko na pozicijo 7.
- Dodajte sestavine.

ali

- Sestavine napolnite skozi odprtino za polnjenje na pokrovu.

Po opravljenem delu

- Aparat izklopite z vrtilnim stikalom.
- Vrtilno stikalo postavite na položaj **P** in ga pridržite, dokler se pogon ne zaustavi.
- Izvlecite omrežni vtič.
- Snemite pokrov.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in postavite vrtiljivo roko na pozicijo 6.
- Odstranite priključek s pogona.
- Odstranite posodo.
- Vse dele aparata očistite, glejte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«.

Mešalnik

Slika **Ⓔ**



Nevarnost poškodbe zaradi vrtečega se rezila oz. pogona!

Nikoli ne sezite z roko v notranjost nameščenega mešalnika!

Mešalnik namestite oz. odstranite le, ko motor miruje! Mešalnik lahko deluje le, ko je sestavljen in je pokrov zaprt.



Nevarnost opeklin!

Pri obdelavi vročih živil uhaja para skozi lijak na pokrovu. V posodo lahko vlijete največ 0,5 l vroče ali peneče tekočine.

Pozor!

Mešalnik se lahko poškoduje. Z mešalnikom ne obdelujte zamrznjenih sestavin (razen ledenih kockic). Mešalnik ne sme delovati v prazni posodi.

Pozor!

Obdelava tekočin v stekleni posodi za mešanje (dobite ga v specializiranih trgovinah): maksimalno na 3. stopnji. V posodo lahko vlijete največ 0,5 l vroče ali peneče tekočine.

- Pritisnite tipko za sprostitvev in postavite vrtiljivo roko na pozicijo 3.
- Snemite zaščitni pokrov pogona mešalnika.
- Namestite posodico za mešanje (oznaka na podnožju se mora prekriti z oznako na osnovnem aparatu) in jo zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca do konca (**slika **Ⓔ-4/5****).
- Dodajte sestavine.
Maksimalna količina pri posodi za mešanje iz plastike, za tekočine = 1 l, pri posodi za mešanje iz stekla, za tekočine = 0,75 l; za peneče ali vroče tekočine maksimalno 0,5 l; optimalna količina za obdelavo trdnih snovi = 50 do 100 g;
- Nasadite pokrov in močno pritisnite. Med delom držite pokrov z roko. Pri tem ne držite roke čez odprtino za polnjenje!
- Vrtilno stikalo postavite na zeleno stopnjo.

Dodajanje sestavin

Slika **Ⓔ-6**

- Aparat izklopite z vrtilnim stikalom.
- Pokrov snemite in dodajte sestavine

ali

- Odstranite lijak in postopoma dodajajte trde sestavine v odprtino.

ali

- Dodajte vlažne sestavine skozi lijak.

Po opravljenem delu

- Aparat izklopite z vrtilnim stikalom.
- Izvlecite omrežni vtič.
- Mešalnik zasukajte v smeri urnega kazalca in ga snemite.

Nasvet: Najbolje je, če mešalnik očistite takoj po končanem delu.

Čiščenje in nega

⚠ Pozor!

Ne uporabljajte nikakršnih peskovih čistilnih sredstev! Površino aparata se lahko poškoduje.

Čiščenje osnovnega aparata



Nevarnost električnega udara!

Osnovnega aparata nikoli ne potaplajte v tekočine in ga ne čistite pod tekočo vodo.

- Izvlecite omrežni vtič.
- Osnovni aparat obrišite z vlažno krpo.
- Po potrebi uporabite tudi nekaj čistilnega sredstva.
- Nato aparat posušite s suho krpo.

Čiščenje posode s priborom

Vsi deli so primerni za pomivanje v stroju. Plastičnih delov ne smete zagostiti v pomivalnem stroju, ker lahko pride do deformacij.

Čiščenje mešalnika



Nevarnost poškodbe zaradi ostrih rezil!

Rezila mešalnika se ne dotikajte z rokami. Za čiščenje lahko mešalnik razstavite.

Pozor!

Ne uporabljajte nikakršnih peskovih čistilnih sredstev! Vstavek z rezili ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

Očistite vstavek z rezili pod tekočo vodo.

Nasvet: Po obdelavi tekočin pogosto zadošča, da mešalnik očistite, ne da bi ga bilo treba razstaviti. V ta namen dodajte malo vode s sredstvom za ročno pranje posode v nasajen mešalnik.

Vklopite mešalnik za nekaj sekund (pri aparatih z momentnim stikalom na stopnjo M). Pomivalno vodo izpraznite in mešalnik splaknite s čisto vodo.

Razstavljanje mešalnika

Slika

- Podnožje posodice za mešanje zasukajte v smeri urinega kazalca in jo snemite.
- Vstavek z rezili zasukajte v nasprotno smer od urinega kazalca. Vstavek z rezili se sprostí.
- Odstranite vstavek z rezili in tesnilni obroč.

Sestavljanje mešalnika

Slika



Nevarnost poškodbe!

Mešalnika nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu.

- Namestite tesnilni obroč na vstavek z rezili.
- Vstavek z rezili vstavite od spodaj v posodico za mešanje.
- S pomočjo podstavka privijte vstavek z rezili.
- Podnožje posodice za mešanje privijte v nasprotno smer od smeri urinega kazalca.

Pomoe ob motnjah

V primeru motenj se obrnite na naš servis.

Primeri uporabe

Smetana

100 g–600 g



- Smetano stepajte z metlico za stepanje 1½–4 minute na 4. stopnji (odvisno od količine in lastnosti smetane).

Beljak

1 do 8 beljakov



- Beljak stepajte z metlico za stepanje 4–6 minut na 4. stopnji.

Biskvitno testo

Osnovni recept

2 jajci

2–3 žlice vroče vode

100 g sladkorja

1 vrečka vanilijevega sladkorja

70 g moke

70 g škroba ev. pecilnega praška



- Sestavine (razen moke in škroba) stepajte z metlico za stepanje pribl. 4–6 minut na 4. stopnji dokler niso penaste.
- Vrtilno stikalo postavite na 2. stopnjo in umešajte presejano moko in škrob pribl. ½–1 minute, moko dodajte z žlico.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Umešano testo

Osnovni recept

3–4 jajc

200–250 g sladkorja

1 ščepec soli

1 vrečka vanilijevega sladkorja ali lupina polovice limone

200–250 g masla (sobna temperatura)

500 g moke

1 vrečka pecilnega praška

1/8 l mleka



- Sestavine mešajte z metlico za mešanje pribl. pol minute na 1. stopnji, nato pribl. 3–4 minute na 3. stopnji.

Maksimalna količina: 1,5–2 x osnovni recept

Krško testo

Osnovni recept

125 g masla (sobna temperatura)
100–125 g sladkorja
1 jajce
1 ščepec soli
nekaj limonine lupine ali vanilijevega sladkorja
250 g moke
pecilni prašek po želji

- Sestavine obdelajte z metlico za mešanje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 2–3 minute na 3. stopnji ali z metlico za gnetenje na 2. stopnji.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Kvašeno testo

Osnovni recept

500 g moke
1 jajce
80 g maščobe (sobna temperatura)
80 g sladkorja
200–250 ml mlačnega mleka
25 g svežega kvasa ali 1 vrečka suhega kvasa lupina polovice limone
1 ščepec soli

- Sestavine obdelajte z metlico za gnetenje pribl. pol minute na 1. stopnji, nato pribl. 3–6 minut na 2. stopnji.

Maksimalna količina: 1,5 x osnovni recept

Majoneza

2 jajci
2 žlički gorčice
¼ l olja
2 žlici limoninega soka ali kisa
1 ščepec soli
1 ščepec sladkorja

Sestavine morajo imeti enako temperaturo.

- Sestavine (razen olja) obdelujte v mešalniku nekaj sekund na 2. poziciji.
- Mešalnik nastavite na 4. stopnjo in počasi vlivajte olje skozi lijak. Mešajte tako dolgo, dokler se majoneza ne emulgira.

Pribor/dodatni pribor

Ostali pribor, ki je priložen paketu (glejte priloženo preglednico modelov, **slika II**), je opisan v ločenih navodilih za uporabo. Priložen pribor/dodatni pribor je možno dokupiti posamično.

Pribor za aparat MUM 45.. je primeren tudi za aparate MUM 44../46../48..



Slika II

Posoda za mešanje iz plastike (MUZ4KR3)

V posodi lahko obdelujete do 1 kg moke s sestavinami.

Posoda za mešanje iz nerjavečega jekla (MUZ4ER2)

V posodi lahko obdelujete do 1 kg moke s sestavinami.

Mešalni vrč iz plastike (MUZ4MX2)

Za mešanje pijač, izdelavo kaše iz sadja in zelenjave, pripravo majoneze, seklanje sadja in orehov, drobljenje ledenih kock.

Mešalni vrč iz stekla (MUZ4MX3)

Za mešanje pijač, izdelavo kaše iz sadja in zelenjave, pripravo majoneze, seklanje sadja in orehov, drobljenje ledenih kock.

Večnamenski kuhinjski aparat (MUZ4MM3)

Za seklanje zelišč, zelenjave, jabolk in mesa, za strganje korenčka, redkvice in sira, za ribanje orehov in ohlajene čokolade.

Pretočni sekjalnik (MUZ4DS3)

Za rezanje kumaric, zelja, kolerabe, redkve; za strganje korenja, jabolk in zelene, rdečega zelja, sira in orehov; za ribanje trdega sira, čokolade in orehov.

Plošča za pomfrit (MUZ45PS1)

Za pretočni sekjalnik MUZ4DS3.
Za rezanje surovega krompirja za pomfrit.

Plošča za azijsko zelenjavo (MUZ45AG1)

Za pretočni sekjalnik MUZ4DS3.
Reže sadje in zelenjavo v drobne rezance za azijske zelenjavne jedi.

Plošča za ribanje, groba (MUZ45RS1)

Za pretočni sekjalnik MUZ4DS3.
Za ribanje surovega krompirja npr. za krompirjeve polpete ali cmoke.

Plošča za ribanje krompirja (MUZ45KP1)

Za pretočni sekjalnik MUZ4DS3.
Za ribanje surovega krompirja za »Rösti« in krompirjeve krokete, za rezanje sadja in zelenjave v debele rezine.

Ožemalnik za agrume (MUZ4ZP1)

Za ožemanje pomaranč, limon in grenivk.

Mesoreznica (MUZ4FW3)

Za seklanje svežega mesa za tatarski biftek ali pečenko iz mletega mesa.

Komplet perforiranih plošč (MUZ45LS1)

za mesoreznico MUZ4FW3
fina (3 mm) za paštete in namaze, groba (6 mm) za pečenice in slanino.

Nastavek za brizgano pecivo (MUZ45SV1)

za mesoreznico MUZ4FW3.
S kovinsko šablono za 4 različne oblike peciva.

Nastavek za ribanje (MUZ45RV1)

za mesoreznico MUZ4FW3.
za ribanje orehov, mandljev, čokolade in suhih žemljic.

Nastavek za ožemanje sadja (MUZ45FV1)

za mesoreznico MUZ4FW3.
Za ožemanje jagodnega sadja (razen malin) in izdelavo paradižnikove in šipkove kaše. Istočasno pri ribezu samodejno odstrani peclje in koščice.

Nosilec pribora (MUZ4ZT1)

Za hrambo pribora, kot so npr. metlice za gnetenje, metlice za stepanje, metlice za mešanje ter plošče za rezanje, strganje in ribanje

Mlinček za žito s stožčasto meljavo iz jekla (MUZ4GM3)

Za vse vrste žit razen koruze; tudi za oljnata semena, posušene gobice in zelišča.

Ledomat (MUZ4EB1)

Za pripravo do 550 g ledenih kock (po posodi in postopku).

Odlaganje



Ta aparat je označen skladno z evropskimi smernicami 2012/19/EU o ravnanju z odsluženi električnimi in elektronskimi napravami (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Smernica podaja okvir za vračilo in ponovno uporabo starih aparatov, ki velja v celi EU. O veljavnih predpisih za odlaganje se pozanimajte pri vašem specializiranem trgovcu ali vašem komunalnem podjetju.

Garancijski pogoji

Za ta aparat veljajo garancijski pogoji, izdani s strani pristojnega predstavništva v državi, v kateri je aparat bil kupljen. Garancijske pogoje lahko dobite kadarkoli pri vašem specializiranem trgovcu, pri katerem ste aparat kupili, ali pri našem deželnem predstavniku. Garancijske pogoje za Nemčijo in zadevne naslove najdete na hrbtni strani zvezka. Garancijske pogoje najdete tudi na navedeni spletni strani. Za uveljavljanje garancijskih pravic je v vsakem primeru potrebna predloitev računa.

*Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat al firmei BOSCH.
V-ați decis pentru un aparat electrocasnic modern și de înaltă calitate.
Alte informații privind produsele noastre le găsiți pe pagina noastră de Internet.*

Cuprins

| | |
|------------------------------------|-----|
| Pentru siguranța Dvs. | 125 |
| Dintr-o privire | 127 |
| Utilizare | 128 |
| Curățire și îngrijire | 130 |
| Ajutor în caz de defecțiune | 130 |
| Exemple de utilizare | 130 |
| Accesorii/accesorii speciale | 131 |
| Indicații pentru salubritate | 132 |
| Condiții de garanție | 132 |

Pentru siguranța Dvs.

Citiți această instrucțiune cu grijă înainte de utilizare, pentru a obține indicații importante de siguranță și operare pentru acest aparat.

Nerespectarea instrucțiunilor pentru utilizarea corectă a aparatului exclude răspunderea producătorului pentru defecțiunile rezultate din aceasta.

Acest aparat este destinat pentru prelucrarea de cantități obișnuite în gospodăriile individuale sau pentru utilizări asemănătoare, neindustriale. Utilizări asemănătoare celor gospodăriei cuprind de ex. utilizarea în bucătăriile angajaților din magazine, birouri, întreprinderi agricole sau alte întreprinderi lucrative, precum și utilizarea de către locatarii pensiunilor, hotelurilor mici și unităților locative asemănătoare. Utilizați aparatul numai pentru cantități și durate de prelucrare obișnuite în gospodărie. Nu depășiți cantitățile maxime admise (vezi „Exemple de utilizare“)!

Acest aparat este indicat pentru amestecat, frământat și bătut alimente. El nu trebuie utilizat la prelucrarea de alte obiecte sau substanțe. În cazul utilizării accesoriilor admise de producător sunt posibile și alte aplicații. Folosiți aparatul numai cu accesoriile originale. La folosirea accesoriilor acordați atenție indicațiile de utilizare anexate. Vă rugăm să păstrați instrucțiunile de utilizare. În cazul transferării aparatului către terți, dați și instrucțiunile de utilizare.

Indicații de siguranță generale

Pericol de electrocutare

Acest aparat nu trebuie utilizat de copii.

Aparatul și cablul său de racordare trebuie ținute departe de copii. Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, dacă ele sunt supravegheate sau au fost instruite referitor la utilizarea sigură a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.

Aparatul se va conecta și utiliza numai conform datelor de pe plăcuța de tip. Numai pentru utilizarea în spații închise. Se va folosi numai atunci când cablul de alimentare și aparatul nu prezintă defecțiuni. În cazul în care nu există supraveghere și înainte de asamblare, dezasamblare și curățare, ștecherul trebuie întotdeauna să fie scos din priză.

Nu trageți cablul peste muchii ascuțite sau suprafețe fierbinți. Dacă se deteriorează cablul de racordare al aparatului, el trebuie înlocuit de către producător sau serviciul acestuia pentru clienți sau de o persoană calificată, pentru a evita pericolele.

Reparații la aparat trebuie făcute numai de către serviciul nostru pentru clienți.

▲ Indicații de siguranță pentru acest aparat

Pericol de rănire!

Pericol de electrocutare!

Introduceți ștecherul în priză abia când sunt încheiate toate pregătirile pentru lucrările cu aparatul. Nu scufundați niciodată aparatul în lichid și nu-l țineți sub apă curentă. Nu folosiți curățător cu aburi.

Nu reglați brațul rotativ, în timp ce aparatul este pornit.

Așteptați oprirea completă a acționării.

Înainte de schimbarea accesoriilor sau a pieselor suplimentare, care vor fi mișcate în timpul funcționării, aparatul trebuie oprit și separat de rețea. Schimbați sculele/accesoriile numai când acționarea este oprită – după oprire acționarea se mai mișcă un timp.

Porniți și opriți aparatul exclusiv cu întrerupătorul rotativ.

În cazul neutilizării aparatului scoateți ștecherul din priză.

Înainte de înlăturarea unei defecțiuni se scoate ștecherul din priză.

După întreruperea curentului aparatul pornește din nou.

Pericol de accidentare cu unelte în rotație

Nu atingeți piesele rotative. Nu introduceți niciodată mâna în castron în timpul funcționării.

Schimbați sculele numai când acționarea este oprită – după oprire acționarea se mai mișcă puțin timp.

Aparatul poate fi utilizat, dacă acționările nefolosite nu sunt asigurate cu capacele de protecție ale acționării (4, 7).

Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite/acționării rotative!

Nu introduceți niciodată mâinile în mixerul montat!

Nu asamblați niciodată mixerul cu aparatul de bază.

Mixerul va fi demontat/montat numai când acționarea este oprită.

Utilizați mixerul numai în stare asamblată și cu capacul pus.

Nu atingeți cuțitul mixerului cu mâinile goale.

Pericol de opărire!

La prelucrarea de alimente fierbinți iese abur prin pâlnia capacului. Se introduc maximum 0,5 litri de lichid fierbinte sau spumant.

Important!

Utilizați numai o singură sculă respectiv un singur accesoriu în același timp.

Instrucțiunea de utilizare descrie diferite execuții, vezi și vederea generală a modelului (Fig. **I**).

Aparatul nu necesită întreținere.

Dintr-o privire

Rugăm deschideți paginile cu imagini.

Fig. **A**

Aparat de bază

1 Tastă de deblocare

2 Braț rotitor

(vezi „poziții de lucru“)

3 Comutatorul rotativ

0/off = Stop

Ⓟ / P = Conexiune de parcare;

Țineți întrerupătorul rotativ fix, până când acționarea se oprește; scula este în poziție de rotire. Dacă acționarea nu se mișcă, poziția de rotire este deja atinsă.

Treptele 1–4 = viteză de lucru

Treapta 1 = turația cea mai joasă – încet

Treapta 4 = turația cea mai înaltă – repede

În cazul unei întreruperi de curent mașina rămâne în funcțiune și pornește din nou după întrerupere.

4 Capac de protecție al acționării

Pentru scoaterea capacului de protecție rotiți-l pînă când blocarea este anulată.

5 Acționare pentru

– Tăietor continuu *

– Presa de citrice *

– Rășniță de cereale *

La nefolosire așezați capacul de protecție.

6 Acționare pentru

– Scule (tel pentru amestecat, tel pentru bătut, cârlig pentru frământat)

– Sculă de amestecat a preparatorului de înghețată *

– Rabatat în jos sau în sus pentru mașina de tocat carne *

7 Capac de protecție al mixerului

8 Acționare pentru

– Mixerul

– Multi-mixer

La nefolosire așezați capacul de protecție al mixerului.

9 Păstrarea cablului (Fig. **B**)

Se introduce cablul în compartimentul cablului.

Castronul cu accesorii

10 Castron de amestecat

11 Capac

Scule

12 Amestecător

13 Tel pentru bătut

14 Cârlig de frământat cu îndepărtător de aluat

Mixerul

15 Soclu

16 Cuțit interschimbabil

17 Inel de etanșare

18 Paharul mixerului

19 Capac

20 Pâlnie

* Dacă un accesoriu nu este conținut în volumul de livrare, el poate fi obținut din comerț și de la serviciul pentru clienți.

Poziții de lucru


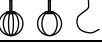

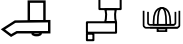








 **Atenție!**

Folosiți aparatul, numai dacă scula/ accesoriul a fost montat conform acestui tabel pe acționarea corectă și în poziția corectă și este în poziție de lucru. Brațul rotitor trebuie bine fixat în fiecare poziție de lucru.

Reglarea poziției de lucru

Fig. 10

- Apăsați tasta de deblocare și mișcați brațul rotitor.
- Mișcați brațul rotitor până la fixarea lui în poziția dorită.

| Poziție | | |
|---------|---|--|
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  | Montarea/scoaterea telului pentru bătut, a telului pentru amestecat și a cârligului pentru frământat |
| 7 |  | Adăugarea de cantități mari de prelucrat |

Utilizare



Pericol de rănire!

Introduceți ștecherul în priză abia când sunt încheiate toate pregătirile pentru lucrările cu aparatul.



Atenție!

Utilizați aparatul numai cu accesoriul/scula în poziție de lucru.

Nu utilizați aparatul gol.

Nu expuneți aparatul și accesoriile la surse de căldură. Piesele nu sunt indicate pentru microunde.

- Înainte de prima utilizare curățați bine mașina și accesoriile, vezi „Curățare și întreținere”.

Pregătire

- Așezați aparatul pe o bază netedă și curată.
- Scoateți cablul prin tragere (Fig. 11).
- Introduceți ștecherul în priză.

Tel pentru amestecat, tel pentru bătut și cârlig pentru frământat

Fig. 12

Tel pentru amestecat (a)

pentru amestecarea de aluaturi, de ex. aluat de chec

Tel pentru bătut (b)

pentru baterea de albușuri, smântână și pentru baterea de aluaturi ușoare, de ex. aluat de pandișpan

Cârligul de frământat (c) cu îndepărtător de aluat (d)

pentru frământarea de aluaturi grele și pentru incorporarea de ingrediente, care nu trebuie să fie mărunțite (de ex. stafide, fulgi de ciocolată)



Pericol de accidentare cu unelte în rotație

Nu introduceți niciodată mâna în castron în timpul funcționării.

Schimbați sculele numai când acționarea este oprită – după oprire acționarea se mai mișcă puțin timp.

Aparatul poate fi utilizat numai dacă acțiunile nefolosite sunt asigurate cu capacele de protecție ale acțiunilor.

- Poziționați întrerupătorul rotativ pe **P** și țineți-l, până când acționarea se oprește.
Indicație: Dacă acționarea nu se mișcă, poziția de rotire este deja atinsă.
- Apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotativ în poziția 6.
- Așezați castronul.
Socul castronului trebuie să se afle în golul aparatului de bază.
- În funcție de sarcina de prelucrare montați telul pentru amestecat, telul pentru bătut sau cârligul pentru frământat până la fixarea lui în acționare.
La cârligul pentru frământat roțiți îndepărtătorul de aluat, până când cârligul se poate fixa.
- Puneți ingredientele de prelucrat în castron.
- Apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotativ în poziția 1.
- Așezați capacul.
- Se poziționează comutatorul rotativ pe treapta dorită.

Adăugarea de ingrediente

- Oprii aparatul cu întrerupătorul rotativ.
- Poziționați întrerupătorul rotativ pe **P** și țineți-l, până când acționarea se oprește.
- Scoateți capacul.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotativ în poziția 7.
- Se introduc ingredientele

sau

- Adăugați ingredientele prin deschiderea din capac.

După lucru:

- Oprii aparatul cu întrerupătorul rotativ.
- Poziționați întrerupătorul rotativ pe **P** și țineți-l, până când acționarea se oprește.
- Se scoate ștecherul din priză
- Scoateți capacul.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotativ în poziția 6.
- Scoateți scula din acționare.
- Scoateți castronul.
- Se curăță toate piesele, vezi „Curățire și îngrijire”.

Mixer

Fig. 13



Pericol de rănire din cauza cuștelor ascuțite/acționării rotative!

Nu introduceți niciodată mâinile în mixerul montat!

Mixerul va fi demontat/montat numai când acționarea este oprită.

Utilizați mixerul numai în stare asamblată și cu capacul pus.



Pericol de opărire!

La prelucrarea de alimente fierbinți iese abur prin pâlnia capacului.

Se introduc maximum 0,5 litri de lichid fierbinte sau spumant.

Atenție!

Mixerul se poate deteriora.

Nu se vor prelucra ingrediente congelate (cu excepția cuburilor de gheață).

Mixerul nu trebuie să lucreze în gol.

Atenție!

Prelucrarea de lichide în mixerul de sticlă (obtenabile în comerțul de specialitate): maximum pe treapta 3.

Turnați maximum 0,5 litri de lichid fierbinte sau spumos.

- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotativ în poziția 3.
- Scoateți capacul de protecție al acționării pentru mixer.
- Așezați paharul de amestecat (marcajul de pe soclu pe marcajul de pe aparatul de bază) și rotiți în sens contrar acelor de ceas până la opritor (**Fig. 13-4/5**).
- Se introduc ingredientele.
Cantitatea maximă la mixer din material plastic, lichid = 1 litru, la mixerul de sticlă, lichid = 0,75 litri; lichide spumoase sau fierbinți maximum 0,5 litri; cantitatea optimă de prelucrat, solid = 50 până la 100 grame;
- Așezați capacul și apăsați tare.
Țineți întotdeauna capacul cu o mână în timpul lucrului. Cu această ocazie nu introduceți mâna în deschiderea pentru adăugare ulterioară!
- Se poziționează comutatorul rotativ pe treapta dorită.

Adăugarea de ingrediente

Fig. 13-6

- Oprii aparatul cu întrerupătorul rotativ.
- Se scoate capacul și se introduc ingredientele

sau

- Se scoate pâlnia și se introduc ingredientele solide în orificiul de umplere puțin câte puțin

sau

- Se introduc ingredientele lichide prin pâlnie.

După lucru:

- Oprii aparatul cu întrerupătorul rotativ.
- Se scoate ștecherul din priză
- Rotiți mixerul în sensul acelor de ceas și scoateți-l.

Sfat util: Cel mai bine este să se curețe mixerul imediat după folosire.

Curățire și îngrijire

Atenție!

Nu folosiți detergenți abrazivi.
Suprafețele pot fi deteriorate.

Curățarea aparatului de bază



Pericol de electrocutare!

Nu scufundați niciodată aparatul de bază în apă și nu-l țineți niciodată sub apă curentă.

- Se scoate ștecherul din priză
- Se șterge aparatul de bază umed.
- În caz de nevoie se folosește puțin detergent.
- Apoi se freacă aparatul până la uscare.

Curățarea castronului cu accesorii

Toate piesele sunt rezistente la spălatul în mașină. Nu forțați piesele din material plastic în mașina de spălat, este posibilă deformarea lor.

Curățarea mixerului



Pericol de accidentare cu cuțite ascuțite!

Nu atingeți cuțitul mixerului cu mâinile goale. Mixerul poate fi dezasamblat pentru curățare.

Atenție!

Nu folosiți detergenți abrazivi.
Cuțitul interschimbabil nu este rezistent pentru mașina de spălat vase.
Curățați cuțitul interschimbabil numai sub apă curentă.

Sfat util: După prelucrarea de lichide ajunge deseori să curățați mixerul fără să-l dezamblați. Pentru aceasta puneți puțin detergent în mixerul montat. Porniți mixerul pentru câteva secunde (la aparatele cu comutare instantanee pe treapta M). Aruncați apa de spălat și clătiți mixerul cu apă limpede.

Dezasamblarea mixerului

- Rotiți soclul paharului mixerului în sensul acelor de ceas și scoateți-l.
- Rotiți cuțitul interschimbabil de aripi în sens contrar acelor de ceas. Suportul cuțitului se slăbește.
- Se scoate suportul cuțitului și se îndepărtează inelul de etanșare.

Asamblarea mixerului

Fig. 



Pericol de rănire!

Mixerul nu se va asambla niciodată pe aparatul de bază.

- Se fixează inelul de etanșare pe suportul cuțitului.
- Se introduce suportul cuțitului de jos în paharul mixerului.
- Cu ajutorul soclului înșurubați strâns cuțitul interschimbabil.
- Rotiți puternic soclul paharului mixerului în sens contrar acelor de ceas.

Ajutor în caz de defecțiune

În caz de defecțiuni vă rugăm să vă adresați serviciului nostru pentru clienți.

Exemple de utilizare

Frișcă

100 g–600 g

- Prelucrați smântâna timp de 1½ până la 4 minute la treapta 4 (în funcție de cantitatea și proprietățile smântânei) cu telul de bătut.



Albuș de ou

1 până la 8 albușuri de ou

- Prelucrați albușurile timp de 4 până la 6 minute la treapta 4 cu telul de bătut.



Aluat de biscuiți

Rețeta de bază

2 ouă

2–3 linguri apă fierbinte

100 g zahăr

1 pachetel zahăr vanilat

70 g făină

70 g amidon evtl. praf de copt

- Bateți ingredientele (în afară de făină sau amidon) cca. 4–6 minute la treapta 4 cu telul pentru bătut până devin o spumă.
- Poziționați întrerupătorul rotativ la treapta 2 și amestecați făina cernută și amidonul timp de cca. ½ până la 1 minut, lingură cu lingură.



Cantitatea maximă: 2 x rețeta de bază

Aluat de chec

Rețeta de bază

3–4 ouă

200–250 g zahăr

1 priză de sare

1 pachet zahăr vanilat sau coaja unei

½ lămâi

200–250 g unt (la temperatura camerei)

500 g făină

1 pachetel praf de copt

⅓ l lapte

- Amestecați toate ingredientele cca.

½ minut la treapta 1, apoi cca. 3–4 minute

la treapta 3 cu telul pentru amestecat.

Capacitatea maximă: 1,5–2 x rețeta de bază



Toate ingredientele trebuie să aibă aceeași temperatură.

- Prelucrați toate ingredientele (în afară de untdelemn) câteva secunde la treapta 2 în mixer.
- Comutați mixerul la treapta 4 și turnați încet untdelemnul prin pâlnie și amestecați în continuare până când maioneza se leagă.

Aluat fraged

Rețeta de bază

125 g unt (temperatura camerei)

100–125 g zahăr

1 ou

1 priză de sare

ceva coaj de lămâie sau zahăr vanilat

250 g făină

eventual praf de copt

- Prelucrați toate ingredientele cca. ½ minut la treapta 1, apoi cca. 2–3 minute cu telul pentru amestecat (treapta 3) sau cu cârligul pentru frământat (treapta 2).

Capacitatea maximă: 2 x rețeta de bază



Aluat cu drojdie

Rețeta de bază

500 g făină

1 ou

80 g grăsime (la temperatura camerei)

80 g zahăr

200–250 ml lapte cald

25 g drojdie proaspătă sau 1 pliculeț de drojdie uscată coaja de la ½ lămâie

1 priză de sare

- Amestecați toate ingredientele cu malaxorul cca. ½ minut la treapta 1, apoi 3–6 minute la treapta 2.

Capacitatea maximă: 1,5 x rețeta de bază



Maioneză

2 ouă

2 TL lingurițe muștar

¼ l untdelemn

2 lingură oțet sau zeamă de lămâie

1 priză de sare

1 priză zahăr



Accesorii/accesorii speciale

Celelalte accesorii conținute în ambalaj (vezi vederea generală a modelului, **Fig. 11**) sunt descrise în instrucțiunile de utilizare separate.

Accesoriile/Accesoriile speciale pot fi cumpărate (ulterior) și în mod individual.

Accesoriile mașinii MUM 45.. sunt indicate și pentru mașina MUM 44../46../48..

Fig. 11

Castronul pentru amestecat din material plastic (MUZ4KR3)

În castron poate fi prelucrat până la 1 kg de făină plus ingrediente.

Castronul pentru amestecat din oțel inoxidabil (MUZ4ER2)

În castron poate fi prelucrat până la 1 kg de făină plus ingrediente.

Mixer interschimbabil din material plastic (MUZ4MX2)

Pentru mixarea de băuturi, pentru prepararea de piureuri din fructe și legume, pentru prepararea maionezei, pentru mărunțirea de fructe și nuci, pentru pisarea de cuburi de gheață.

Mixer interschimbabil din sticlă (MUZ4MX3)

Pentru mixarea de băuturi, pentru prepararea de piureuri din fructe și legume, pentru prepararea maionezei, pentru mărunțirea de fructe și nuci, pentru pisarea de cuburi de gheață.

Multimixer (MUZ4MM3)

Pentru tocarea de verdețuri, legume, mere și carne, pentru răzuirea de morcovi, ridichi și brânză, pentru răzuirea de nuci și ciocolată răcită.

Tăietor continuu (MUZ4DS3)

Pentru tăierea de castraveți, varză, gulii; pentru răzuirea de morcovi, mere sau țelină, varză roșie, brânză și nuci; pentru răzuirea de parmezan, ciocolată și nuci.

Disc pentru cartofi prăjiți (MUZ45PS1)

Pentru tăietor continuu MUZ4DS3.
Pentru tăierea de cartofi cruzi pentru cartofi prăjiți.

Discul de legume Asia (MUZ45AG1)

Pentru tăietor continuu MUZ4DS3.
Taie fructele și legumele în fâșii fine pentru preparatele asiatice de legume.

Disc de răzuit grosier (MUZ45RS1)

Pentru tăietor continuu MUZ4DS3.
Pentru răzuirea de cartofi cruzi de ex. pentru omletă cu cartofi sau găluști.

Disc pentru crochete de cartofi (MUZ45KP1)

Pentru tăietor continuu MUZ4DS3.
Pentru răzuirea de cartofi cruzi pentru prăjit și crochete de cartofi, pentru tăierea de fructe și legume în felii groase.

Presa de citrice (MUZ4ZP1)

Pentru presarea de portocale, lămâi și grapefruit.

Mașină de tocat de carne (MUZ4FW3)

Pentru mărunțirea de carne proaspătă pentru tartar sau chiftele.

Set de discuri găurite (MUZ45LS1)

Pentru mașina de tocat de carne MUZ4FW3.
Fin (3 mm) pentru pateuri și creme de întins pe pâine, grosier (6 mm) pentru cărnați și slănină.

Dispozitiv pentru biscuiți șprîțați (MUZ45SV1)

Pentru mașina de tocat de carne MUZ4FW3.
Cu șabloane de metal pentru 4 forme diferite de fursecuri.

Dispozitiv de răzuit (MUZ45RV1)

Pentru mașina de tocat de carne MUZ4FW3.
Pentru răzuirea de nuci, migdale, ciocolată și chifle uscate.

Dispozitiv pentru presat fructe (MUZ45FV1)

Pentru mașina de tocat de carne MUZ4FW3.

Pentru presare de fructe moi (în afară de zmeură), roșii și măceșe în magiun.
În același timp de ex. coacăzele vor fi curățate de codițe și sămburi.

Portant de accesorii (MUZ4ZT1)

Pentru păstrarea accesoriilor ca de ex. cârligul pentru frământat, telul pentru bătut, telul pentru amestecat, discurile de tăiat, de răzuit și de frecat.

Mașină de râșnit cereale cu dispozitiv de râșnit cu con din metal (MUZ4GM3)

Pentru toate soiurile de cereale în afară de porumb; și pentru oleaginoase, ciuperci uscate și verdețuri.

Preparator de înghețată (MUZ4EB1)

Pentru prepararea a până la 550 g de înghețată pe proces de lucru și recipient.

Indicații pentru salubritate



Acest aparat este marcat conform Directivei Europene 2012/19/UE privind aparatele electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prevede cadrul pentru reprimirea și valorificarea în toată Uniunea Europeană a aparatelor vechi.

Referitor la indicațiile actuale de reciclare rugăm să vă informați la magazinul de specialitate și la administrația locală.

Condiții de garanție

Pentru acest aparat sunt valabile Condițiile de garanție emise de către reprezentanța noastră în țara în care a fost vândut aparatul. Puteți cere condițiile de garanție oricând de la comerciantul de specialitate de la care ați cumpărat aparatul sau direct la reprezentanța noastră.

Condițiile de garanție pentru Germania și adresele le găsiți pe dosul paginii caietului.

În afară de aceasta condițiile de garanție se pot afla și prin Internet la adresa web menționată. Pentru revendicarea serviciilor de garanție este în orice caz necesară prezentarea documentului de cumpărare.

Поздравяваме Ви за покупката на Вашия нов уред на фирма BOSCH.

По този начин Вие избрахте един модерен, висококачествен домакински електроуред.

Повече информация за нашите продукти можете да намерите на нашата страница в интернет.

Съдържание

| | |
|---|-----|
| За Вашата сигурност | 133 |
| С един поглед | 135 |
| Обслужване | 136 |
| Почистване и поддържане | 138 |
| Помощ при повреди | 139 |
| Примери за приложение | 139 |
| Принадлежности/специални принадлежности | 140 |
| Изхвърляне на отпадъците | 141 |
| Гаранция | 141 |

За Вашата сигурност

Прочетете упътването внимателно преди използване, за да получите важни указания за безопасност и за обслужването на този уред.

Неспазването на указанията за правилното използване на уреда освобождава производителя от отговорност за произтичащите от това щети.

Уредът е предназначен за използване в домакинството за обработване на обичайните за едно домакинство количества, а не за производствени цели. Подобни на домакинските са например приложенията в кухните на персонала в магазини, офиси, селскостопански и други търговски предприятия, както и използването от гости в пансиони, малки хотели и други подобни на тях жилищни сгради. Използвайте уреда само за обичайните за домакинството количества и време. Не надвишавайте допустимите максимални количества (виж «Примери за приложение»)!

Уредът е предназначен за разбъркване, омесване и разбиване на хранителни продукти. Не трябва да се използват за други предмети, съответно субстанции. При използването на разрешените от производителя принадлежности са възможни и други приложения. Използвайте уреда само с оригиналните принадлежности. При използване на приставките спазвайте указанията на приложените към тях упътвания за експлоатация.

Запазете добре упътването за експлоатация. Ако дадете уреда на трети лица, задължително предайте и упътването.

Общи указания за безопасност

Опасност от токов удар!

Този уред не може да се използва от деца.

Уредът и захранващият му кабел трябва да се пазят далеч от деца.

Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сензорни или ментални способности, когато са под наблюдение или когато са информирани по отношение на безопасното използване на уреда и добре са разбрали произтичащите от това опасности.

С уреда не трябва да играят деца.

Включвайте уреда и го използвайте само в съответствие с указанията върху типовата табелка. Да се използва само в закрити помещения. В никакъв случай не използвайте, ако уреда и хранящия кабел имат очевидни повреди.

Когато не е под наблюдение и преди разглобяване, сглобяване или почистване уредът трябва постоянно да е изключен от мрежата.

Не прокарвайте кабела върху остри ръбове или горещи повърхности. Ако хранящият кабел на уреда се повреди, трябва да бъде подменен от производителя или от оторизиран сервиз или от лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят наранявания. Ремонти на уреда трябва да се извършват само от наш оторизиран сервиз.

▲ Указания за безопасност за уреда

Опасност от нараняване

Опасност от токов удар!

Включете щепсела в контакта, когато сте завършили подготовката за работа с уреда. Никога не потапяйте основния уред в течност и не го дръжте под течаща вода.

Не използвайте парочистачки. Не премествайте подвижното рамо докато уредът е включен. Изчакайте механизмите за задвижване да спрат напълно да се движат.

Преди смяната на принадлежности или допълнителни приставки, които се движат, уредът трябва да се изключи от мрежата.

Сменяйте инструментите/принадлежностите само при покой на задвижващия механизъм – след изключване задвижващият механизъм продължава за кратко да се движи.

Включвайте и изключвайте уреда основно с въртящия шалтер.

Когато не използвате уреда, изключвайте щепсела от контакта.

Преди отстраняване на определена повреда изключете щепсела от контакта.

След прекъсване на тока уредът отново се задвижва.

Опасност от нараняване с въртящите се инструменти!

Не бъркайте във въртящите се части. По време на работа никога не бъркайте в купата.

Подменяйте приставките за работа само при пълен покой на механизма за задвижване – след изключването въртенето продължава за кратко време. Уредът може да се използва само тогава, когато неизползваните задвижващи механизми (4, 7) са покрити със съответните предпазни капаци.

Опасност от нараняване с острия нож/въртящата предавка

Никога не бъркайте в миксера, когато е поставен върху уреда!

Никога не сглобявайте миксера върху основния уред.

Поставяйте/сваляйте миксера само когато предавката е в пълен покой. Експлоатирайте миксера само напълно сглобен и с поставен капак. Не пипайте ножа на миксера с голи ръце.

Опасност от нараняване!

При обработване на горещи продукти от фунията в капака излиза пара. Обработвайте максимум 0,5 литра горещи или пенливи течности.

Важно!

Използвайте само един инструмент, съответно само една приставка.

Упътването за употреба описва различни изпълнения, виж също прегледа на моделите (фиг. III). Уредът не се нуждае от техническо обслужване.

С един поглед

Молим, отворете страниците със схемите.

Рисуника 

Основен уред


1 Бутон за включване

2 Подвижно рамо

(виж «Работни положения»)

3 Въртящ ключ за степените

0/off = Стоп

 / P = превключване на основно положение.

Задръжте въртящия се ключ – шалтер, докато задвижването спре; инструментите се намират в положение за завъртане. Ако задвижването не действа, това положение за завъртане е достигнато.

Степени 1–4 = Работна скорост

Степен 1 = минимални обороти – бавно

Степен 4 = максимални обороти – бързо

При спиране на тока уредът остава включен и продължава да работи след пускането.

4 Предпазен капак на задвижващия механизъм

За да свалите предпазния капак за задвижването, го завъртете, докато се освободи блокировката.

5 Предавка за

- Приставка за рязане *
- Преса за цитрусови плодове *
- Мелничка за зърно *

Когато не използвате уреда, поставяйте предпазния капак за задвижването.

6 Предавка за

- Инструменти (приставка за бъркане, приставка за разбиване, приставка за месене)
- Инструмент за разбъркване на приставката за сладолед *
- Надолу или нагоре за месомелачката *

7 Предпазен капак на задвижващия механизъм за миксера

8 Предавка за

- Миксер
- Многофункционален миксер

Когато не използвате миксера, поставяйте предпазния капак за задвижването за миксера.

9 Място за съхранение на кабела (фиг. B)

Приберете кабела на мястото, пред-назначено за кабела.

Купа с принадлежности

10 Купа за разбъркване

11 Капак

Инструменти

12 Накрайник за разбъркване

13 Накрайник за разбиване

14 Накрайник за месене с приспособление срещу залепването на тестото

Миксер

15 Подставка

16 Нож

17 Уплътнителен пръстен

18 Купа на миксера

19 Капак

20 Фуния

* Когато някоя принадлежност не е включена в комплекта на уреда, тя може да се закупи в търговската мрежа или при оторизирания представител.

Работни позиции

⚠ Внимание!



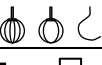



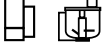
Включвайте уреда само, когато накрайниците/приставките са поставени на правилния задвижващ механизъм в съответствие с тази таблица и са в правилната позиция и работно положение.








Подвижното рамо трябва да е добре застопорено във всяко едно работно положение.

Настройване на работното положение

Рисунка 

- Натиснете бутона за освобождаване и преместете подвижното рамо.
- Завъртете подвижното рамо до желаното положение, докато го застопорите.

| | | |
|-----------|---|---|
| Положение |  | |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |

| | | |
|---|---|--|
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  | Поставяне/демонтиране на накрайниците за разбиване, разбъркване и месене |
| 7 |  |  Добавяне на по-големи количества продукти за обработване |

Обслужване



Опасност от нараняване!

Включете щепсела в контакта, когато сте завършили подготовката за работа с уреда.



Внимание!

Използвайте уреда само когато накрайниците/приставките са в работно положение. Не включвайте уреда на празен ход. Не излагайте уреда и принадлежностите на източници на топлина. Частите не са подходящи за микровълнова фурна.

- Преди първа употреба почистете основно уреда и неговото оборудване, виж глава «Почистване и поддържане».

Подготовка

- Поставете основният уред върху гладка и чиста повърхност.
- Извадете кабела (фиг. B).
- Включете в контакта.

Накрайник за разбъркване, накрайник за разбиване и накрайник за месене на тесто

Рисунка 

Накрайник за разбъркване (a)

За разбъркване на тесто, напр. кексово тесто.

Накрайник за разбиване (b)

За разбиване на белтъци на сняг, сметана и приготвяне на леки теста, напр. пандишпанено тесто.

Накрайник за месене (с) с приспособление срещу залепването на тестото (d)

за размесване на тежки теста и за прибавяне на допълнителни продукти, които не трябва да се надробняват (напр. стафиди, шоколадови пръчици)



Опасност от нараняване с въртящите се инструменти!

По време на работа никога не бъркайте в купата.

Подменяйте приставките за работа само при пълен покой на механизма за задвижване – след изключването въртенето продължава за кратко време. Уредът може да се използва само тогава, когато неизползваните задвижващи механизми са покрити със съответните предпазни капаци.

- Поставете въртящия шалтер на **P** и задръжте докато предавката спре да се движи.

Забележка:

Ако задвижването не действа, това положение за завъртане е достигнато.

- Натиснете бутона за включване и преместете подвижното рамо в позиция 6.
- Поставете купата. Основата на съда трябва да припасне в съответните дупки на основния корпус на уреда.
- В зависимост от това, което искате да правите, поставете накрайника за разбъркване, накрайника за разбиване или накрайника за месене на тесто в задвижващия механизъм и го застопорете.

При накрайника за месене, въртете приспособлението срещу залепването на тестото, докато накрайникът за месене се застопори.

- Поставете продуктите, които ще обработвате в купата.
- Натиснете бутона за включване и преместете подвижното рамо в позиция 1.
- Поставете капака.
- Поставете въртящия шалтер на желаната степен.

Добавяне на продукти

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Поставете въртящия шалтер на **P** и задръжте докато предавката спре да се движи.

- Свалете капака.
- Натиснете бутона за включване и преместете подвижното рамо в позиция 7.
- Поставете продуктите

или

- Добавете продуктите през отвора за допълване, който се намира на капака.

След работа

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Поставете въртящия шалтер на **P** и задръжте докато предавката спре да се движи.
- Изключете щепсела от контакта.
- Свалете капака.
- Натиснете бутона за включване и преместете подвижното рамо в позиция 6.
- Свалете приставката от задвижващия механизъм.
- Свалете купата.
- Почистете всички части, виж «Почистване и поддържане».

Миксер

Рисунка 14



Опасност от нараняване с острия нож/въртящата предавка

Никога не бъркайте в миксера, когато е поставен върху уреда!

Поставяйте/сваляйте миксера само когато предавката е в пълен покой.

Експлоатирайте миксера само напълно сглобен и с поставен капак.



Опасност от нараняване!

При обработване на горещи продукти от фунията в капака излиза пара. Обработвайте максимум 0,5 литра горещи или пенливи течности.

Внимание!

Миксерът може да се повреди. Не обработвайте дълбоко замразени продукти (с изключение на кубчета лед). Не включвайте миксера празен.

Внимание!

Обработване на течности в стъкления шейкър (можете да намерите в търговската мрежа): **Максимум на степен 3.** Обработвайте максимум 0,5 литра горещи или пенливи течности.

- Натиснете бутона за включване и преместете подвижното рамо в позиция 3.
- Свалете предпазната капачка на механизма за задвижване на миксера.
- Поставете миксер- чашата (маркировката на основата ѝ трябва да съвпадне с маркировката на основния корпус на уреда) и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до крайно положение (фиг. E-4/5).
- Поставете продуктите.
Максимално количество за миксер от пластмаса, при течни продукти = 1 литър, при стъклен миксер, течни продукти = 0,75 литра пенливи или горещи течности максимално 0,5 литра оптимално количество за обработка, при твърди продукти = 50–100 грама
- Поставете капака и го натиснете да припасне добре.
По време на работа винаги дръжте здраво с едната ръка.
При това не бъркайте в отвора за доливане!
- Поставете въртящия шалтер на желаната степен.

Добавяне на продукти фиг. E-6

- Изключете уреда от ключа за степените.
 - Свалете капака и добавете продуктите или
 - Свалете фунията и през отвора за допълване добавете твърди продукти
- или
- добавете течни продукти през отвора на фунията.

След работа

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Изключете щепсела от контакта.
- Завъртете миксера в посока на часовниковата стрелка и го свалете.

Съвет: Най-добре е веднага след работа да почистите миксера.

Почистване и поддържане **Внимание!**

Не използвайте абразивни почистващи препарати. Повърхностите могат да бъдат наранени.

Почистване на основния уред**Опасност от токов удар!**

Никога не потапяйте основния уред във вода и никога не го дръжте под течаща вода.

- Изключете щепсела от контакта.
- Избършете основния уред с влажна кърпа.
- При необходимост можете да използвате малко препарат за миене.
- Накрая подсушете уреда.

Почистване на купата с принадлежността

Всички части могат да се мият в миялна машина. Не заклесчвайте пластмасовите части в миялната машина, защото могат да се деформират.

Почистване на миксера**Опасност от нараняване с острия нож!**

Не пипайте ножа на миксера с голи ръце. За почистване миксерът може да се разглобява.

Внимание!

Не използвайте абразивни почистващи препарати.

Наборът от ножовете не е устойчива на миене в миялна машина. Почиствайте набора от ножове само под течаща вода.

Съвет: След като сте обработвали течности, често е достатъчно само да почистите миксера, без да го разглобявате. За целта поставете в монтирания на уреда миксер малко вода с препарат за миене на съдове. Включете миксера за няколко секунди (при уреди с възможност за краткотрайно включване на степен M). Исипете водата с препаратата и изплакнете с чиста вода.

Разглобяване на миксера Рисушка 

- Завъртете основата на каната на шейкърта в посока на часовниковата стрелка и я свалете.
- Завъртете ножа, като го хванете за найкрайниците, в посока, обратна на часовниковата стрелка. Ножът се освобождава.
- Свалете ножа и отстранете уплътнителния пръстен.

Сглобяване на миксера Рисушка **Опасност от нараняване!**

Никога не сглобявайте миксера върху основния уред.

- Поставете уплътняващия пръстен на ножа.
- Поставете ножа в купата на миксера отдолу.
- Завийте набора от ножове здраво с помощта на основата.
- Затегнете здраво основата на каната на шейкърта обратно на часовниковата стрелка.

Помощ при повреди

В случай на повреди се обръщайте към нашия специализиран сервиз.

Примери за приложение**Разбита сметана**

100 гр.–600 гр.

- Обработвайте сметаната 1½ до 4 минути на степен 4 (в зависимост от количеството и качествата на сметаната) с найкрайника за разбиване.

**Белтъци на сняг**

От 1 до 8 белтъка

- Обработвайте белтъците 4 до 6 минути на степен 4 с помощна на найкрайника за разбиване.

**Бисквитено тесто**

Основна рецепта

2 яйца

2–3 супена лъжица топла вода

100 гр. захар

1 пакетче ванилия на прах

70 гр. брашно

70 гр. нишесте евентуално бакпулвер



- С помощта на найкрайника за разбиване разбивайте продуктите (без брашното и нишестето) около 4–6 минути на степен 4 докато станат на пяна.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на степен 2 и смесете с пресятото брашно и нишестето, като ги прибавяте лъжица по лъжица и разбърквате в продължение на приблизително ½ до 1 минута.

Максимално количество: 2 x основната рецепта.

Кексово тесто

Основна рецепта

3–4 яйца

200–250 гр. захар

1 щипка сол

1 пакетче ванилия на прах или кората на ½ лимон

200–250 гр. масло

(със стайна температура)

500 гр. брашно

1 пакетче бакпулвер

⅛ л мляко

- Разбивайте всички продукти с найкрайника за разбъркване в продължение на около ½ минута на 1-а степен, а след това в продължение на около 3–4 минути на 3-а степен.

Максимално количество:

1,5–2 x основната рецепта.

Маслено тесто

Основна рецепта

125 гр. масло

(със стайна температура)

100–125 гр. захар

1 яйце

1 щипка сол

малко настъргана кора от лимон или ванилия на прах

250 гр. брашно

евентуално бакпулвер

- Обработете всички продукти около ½ минута на степен 1, след това около 2–3 минути с приставката за разбъркване (степен 3) или с приставката за месене (степен 2).

Максимално количество: 2 x основната рецепта.



Тесто с мая

Основна рецепта

500 гр. брашно

1 яйце

80 гр. мазнина (със стайна температура)

80 гр. захар

200–250 мл хладко мляко

25 гр. прясна мая или 1 пакетче суха мая кората на ½ лимон

1 щипка сол

- Обработете всички продукти около ½ минута на степен 1, след това около 3–6 минути на степен 2 с найкрайника за месене.

Максимално количество: 1,5 x основната рецепта.

Майонеза

2 яйца

2 ч. л. горчица

¼ л олио

2 с. л. лимонov сок или оцет

1 щипка сол

1 щипка захар

Продуктите трябва да са с еднаква температура.

- Обработвайте продуктите (без олиото) за няколко секунди на степен 2 в миксера.
- Включете миксера на степен 4 и наливайте олиото бавно през фунията и разбърквайте още толкова, че майонезата да стане гладка маса.

Принадлежности/специални принадлежности

Останалите части от окомплектовката, включени в опаковката (виж прегледа на моделите **фиг. III**) е описана в отделните упътвания за употреба.

Включените части от окомплектовката/специалната окомплектовка могат да бъдат закупени и допълнително поотделно.

Окомплектовката към кухненския робот модел MUM 45.. е пригодена и за моделите MUM 44../46../48..



Рисунка III

Пластмасова купа за бъркане (MUZ4KR3)

В купата могат да се обработват до 1 kg брашно плюс продуктите.

Купа от благородна стомана (MUZ4ER2)

В купата могат да се обработват до 1 kg брашно плюс продуктите.

Пластмасова кана на шейкър (MUZ4MX2)

За разбиване на питиета, за пюриране на плодове и зеленчуци, за приготвяне на майонеза, за раздробяване на плодове и ядки, за разбиване на ледени кубчета.

Приставка-шейкър стъклена (MUZ4MX3)

За разбиване на питиета, за пюриране на плодове и зеленчуци, за приготвяне на майонеза, за раздробяване на плодове и ядки, за разбиване на ледени кубчета.

Мулти миксер (MUZ4MM3)

За рязане на зелени подправки, зеленчуци, ябълки и месо, за настъргване на моркови, ряпа и сирене, за настъргване на ядки и студен шоколад.

Приставка за рязане (MUZ4DS3)

За рязане на краставици, зеле, алабаш, ряпа; за настъргване на моркови, ябълки и целина, червено зеле, сирене и ядки; за настъргване на кашкавал, шоколад и ядки.

Диск за помс (пържени картофи) (MUZ45PS1)

За приставка за рязане MUZ4DS3.

За нарязване на сурови картофи за помес.

Диск за азиатски зеленчуци (MUZ45AG1)

За приставка за рязане MUZ4DS3.

Нарязва плодовете и зеленчуците на фини лентички за азиатски зеленчукови ястия.

Диск за стъргане на едро (MUZ45RS1)

За приставка за рязане MUZ4DS3.

За настъргване на сурови картофи, например за сладкиши или кнедли.

Диск за картофени кюфтета (MUZ45KP1)

За приставка за рязане MUZ4DS3.
За настъргване на сурови картофи за стъргани пържени картофи и кюфтета, за рязане на плодове и зеленчуци на дебели шайби.

Преса за цитрусови плодове (MUZ4ZP1)

За изцеждане на портокали, лимони, грейпфрут.

Месомелачка (MUZ4FW3)

За раздробяване на прясно месо за тартар и за руло от кайма.

Комплект шайби с дупки (MUZ45LS1)

За месомелачка MUZ4FW3.
Фини (3 mm) за пастети и смеси за мазане, груби (6 mm) за наденици и салами.

Приставка за дребни сладки (MUZ45SV1)

За месомелачка MUZ4FW3.
С метални шаблони за 4 различни форми за сладки.

Приставка за стъргане (MUZ45RV1)

За месомелачка MUZ4FW3.
За настъргване на орехи, бадеми, шоколад и изсушени хлебчета.

Приставка за изцеждане на плодове (MUZ45FV1)

За месомелачка MUZ4FW3.
За приготвяне на мусове от ягодови плодове, (без малини), домати и шипки. Едновременно се отстраняват дръжките и костилките например на френското грозде.

Поставка за принадлежности (MUZ4ZT1)

За съхранение на отделните принадлежности, като приставка за месене, приставка за разбиване, приставка за бъркане, дискове за рязане, настъргване и рендосване.

Мелница за зърно с конусен мелничен механизъм от стомана (MUZ4GM3)

за всички сортове зърно без царевица и маслени семена, изсушени гъби и корени.

Приставка за сладолед (MUZ4EB1)

За приготвяне на до 550 гр. сладолед в една процедура и резервоар.

Изхвърляне на отпадъците



Уредът е обозначен в съответствие с Директива 2012/19/ЕС на Европейския съюз за отпадъците от електрическо и електронно оборудване (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директивата определя рамката за валидно в целия Европейски съюз връщане и повторно преработване на амортизирани уреди.

За действащите в момента изисквания за изхвърляне можете да получите информация от търговеца или от общината.

Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще ви даде вашия търговец, откъдето сте закупили уреда, по всяко време при запитване то ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупката.

*Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.*

Зміст

| | |
|------------------------------------|-----|
| Для Вашої безпеки | 142 |
| Короткий огляд | 144 |
| Управління | 145 |
| Очищення і догляд | 147 |
| Допомога при неполадках | 147 |
| Приклади для використання | 147 |
| Приладдя/Спеціальні приладдя | 147 |
| Рекомендації з утилізації | 150 |
| Гарантійні умови | 150 |

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр.: використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Прилад можна використовувати лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не перевищуйте допустимої максимальної кількості продуктів (дивіться «Приклади для використання»!)

Цей прилад придатний для перемішування, замішування і збивання продуктів. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин. За умови використання дозволеного виробником приладдя можливі також інші види застосування.

Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдям. При використанні приладдя слід дотримуватися доданих інструкцій з використання.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям забороняється користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недоліком досвіду та знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок по безпечному використанню приладу та після того, як вони усвідомили можливі небезпеки у зв'язку з неправильним використанням приладу.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати тільки у відповідності з даними на табличці з технічними характеристиками. Тільки для використання в закритих приміщеннях.

Використати тільки, якщо у приладу і його шнура живлення немає ніяких пошкоджень.

Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Не тягнути шнур живлення через гострі краї або гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення

Небезпека враження електричним током!

Вмикати штепсельну вилку до розетки тільки після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом. Ні в якому разі не занурювати основний блок приладу у рідину та не тримати під проточною водою. Не користуватися пароочишувачем.

Не переставляти поворотний важіль, поки прилад ввімкнений.

Зачекатися повної зупинки приводу.

Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Насадки/приладдя можна міняти тільки після зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення. Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем. При невикористанні приладу вийняти штепсельну вилку з розетки. Вийняти штепсельну вилку з розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

Після перерви струму прилад продовжує роботу.

Небезпека поранення обертовими насадками!

Не торкатися обертових деталей. Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші.

Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу – після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися. Під час роботи приладу приводи, які не використовуються, слід обов'язково закрити захисними кришками (4, 7).

Небезпека поранення гострими ножами/обертотним приводом!

Ніколи не встромляти рук до встановленого блендеру!

Блендер ніколи не збирати на основному блоці.

Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу! Блендер можна використовувати тільки у зібраному стані та зі встановленою кришкою.

Не торкатися ножів блендера оголеними руками.

Небезпека ошпарювання!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати не більше 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Важливо!

Одночасно можна користуватися тільки однією насадкою або одним приладдям.

Дана інструкція з використання описує різні виконання приладу, див. також огляд моделей (малюнок III). Прилад не потребує технічного догляду.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок IV

Основний блок

1 Кнопка розблокування

2 Поворотний важіль (див. «Робочі положення»)

3 Поворотний перемикач

«0/off» = стоп
 / P = зупинка;

Тримати поворотний перемикач, поки привід не зупиниться; насадка в поворотному положенні. Поворотне положення вже досягнуте, якщо привід не рухається.

Ступені 1–4 = робоча швидкість
 Ступінь «1» = найнижче число оборотів – повільно
 Ступінь «4» = найвище число оборотів – швидко

Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим та продовжує працювати далі після перерви.

4 Захисна кришка приводу

Для зняття захисної кришки з приводу, повернути її так, щоб вона вийшла з фіксації.

5 Привід для

- багатофункціональної нарізки *
- преса для цитрусових *
- зерновий млинок *

При невикористанні закрити привід захисною кришкою.

6 Привід для

- насадок (віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для замішування)
- мішалки морозивниці *
- в опущеному або піднятому положенні для м'ясорубки *

7 Захисна кришка приводу блендера

8 Привід для

- блендера
- універсального блендера

При невикористанні закрити привід блендера захисною кришкою.

9 Відсік для зберігання кабелю (малюнок IV)

Розмістити кабель у відсіку для кабелю.

Чаша з приладдям

10 Змішувальна чаша

11 Кришка

Насадки

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

Блендер

- 15 Цокольна підставка
 16 Ріжуча вставка
 17 Ущільнювальне кільце
 18 Келих блендера
 19 Кришка
 20 Воронка

* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна замовити у торговілі та службі сервісу.

Робочі положення

 **Увага!**

Прилад слід експлуатувати тільки, якщо приладдя/насадки встановлені до правильного приводу та у правильному положенні у відповідності з цією таблицею та знаходяться у робочому положенні. Поворотний важіль повинен бути зафіксованим в пазу в кожному робочому положенні.

Установка робочого положення

Малюнок 

- Натиснути кнопку розблокування та повернути поворотний важіль.
- Повернути поворотний важіль в бажане положення до фіксації.

| Положення | | |
|-----------|---|--|
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  | Установка/знімання віничка-збивалки, віничка-мішалки і гачка для замішування; |
| 7 |  |  додавання великої кількості продуктів для переробки. |

Управління

**Небезпека поранення!**


Вмикати штепсельну вилку до розетки тільки після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом.

**Увага!**


Прилад слід експлуатувати тільки з приладдям/насадками в робочому положенні. Не експлуатувати прилад порожнім. Тримати прилад та приладдя подалі від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

- Перед першим використанням прилад та приладдя слід ретельно почистити, див. «Очищення і догляд».

Підготовка

- Встановити основний блок на рівній та чистій поверхні.
- Витягнути кабель (малюнок ).
- Вставити штепсельну вилку в розетку.

Віничок-мішалка, віничок-збивалка та гачок для замішування

Малюнок 

Віничок-мішалка (a)

для перемішування тіста, напр., здобного тіста.

Віничок-збивалка (b)

для збивання яєчних білків, вершків та легких видів тіста, напр., бісквітного тіста

Гачок для замішування (c) з відхилювачем тіста (d)

для замішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр.: родзинок, шоколадних пластивців)

**Небезпека поранення обертовими насадками!**

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші.

Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу – після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися.

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

- Встановити поворотний перемикач на Р і утримувати його в цьому положенні до тих пір, поки привід не зупиниться.

Вказівка:

- Поворотне положення вже досягнуто, якщо привід не рухається.
- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 6.
- Вставити чашу. Цоколь чаші повинен бути вставленим до виймки основного блоку приладу.
- В залежності від мети переробки вставити у привід вінчик-мішалку, вінчик-збивалку чи гачок для замішування до фіксації. Повернути відхилювач тіста на гачку для замішування так, щоб гачок міг зафіксуватися.
- Завантажити продукти для переробки до чаші.
- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 1.
- Встановити кришку.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

Довантаження інгредієнтів

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Встановити поворотний перемикач на Р і утримувати його в цьому положенні до тих пір, поки привід не зупиниться.
- Зняти кришку.
- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 7.
- Завантажити інгредієнти

або

- додавати інгредієнти через отвір для завантажування в кришці.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Встановити поворотний перемикач на Р і утримувати його в цьому положенні до тих пір, поки привід не зупиниться.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Зняти кришку.
- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 6.
- Вийняти насадку з приводу.
- Вийняти чашу.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Блендер

Малюнок ІВ



Небезпека поранення гострими ножами/обертвовим приводом!

Ніколи не встромляти рук до встановленого блендеру! Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу! Блендер можна використовувати тільки у зібраному стані та зі встановленою кришкою.



Небезпека опшарювання!

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

Увага!

Блендер може бути пошкоджений. Не переробляти швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду). Не експлуатувати блендер порожнім.

Увага!

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

- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 3.
- Зняти захисну кришку приводу блендера.
- Встановити келих блендера (позначка на цоколі навпроти позначки на основному блоці) і повернути проти годинникової стрілки до упору (малюнок ІВ-4/5).
- Завантажити інгредієнти. Максимальна кількість для блендеру з пластмаси, рідина = 1 л, для блендеру із скла, рідина = 0,75 л; піниста або гаряча рідина максимум 0,5 л; оптимальна кількість для переробки, тверді продукти = 50–100 грам;
- Встановити кришку і затиснути. Утримувати рукою кришку завжди під час роботи. Не встромляти при цьому рук до завантажувального отвору!
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

Довантаження інгредієнтів Малюнок ІІ-6

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
 - Зняти кришку і заповнити інгредієнти
- або**
- вийняти воронку і заповнювати тверді інгредієнти поступово через завантажувальний отвір

або

- залити рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Повернути блендер за годинниковою стрілкою та зняти.

Порада: Блендер найкраще почистити відразу ж після використання.

Очищення і догляд

Увага!

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

Очищення основного блоку



Небезпека враження електричним током!

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

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Протерти основний блок вологою ганчіркою.
- За потреби можна скористуватися невеликою кількістю м'якого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Очищення чаші з приладдям

Всі деталі можна мити в посудомийній машині. Не затискати пластмасові деталі в посудомийній машині, так як вони можуть деформуватися.

Очищення блендеру



Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкатися ножів блендера оголеними руками. Для чистки блендер можна розібрати.

Увага!

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення.

Ріжуча вставка непридатна для миття в посудомийній машині.

Ріжучу вставку мити тільки під проточною водою.

Порада: Після переробки рідин часто достатньо почистити блендер, не розбираючи його. Для цього налити трохи води з м'яким засобом до встановленого блендера. Ввимкнути блендер на декілька секунд (в приладах з моментальним включенням на ступінь «М»).

Вилити полоскальну воду та промити блендер чистою водою.

Розбирання блендеру Малюнок ІІ

- Повернути цоколь келиха блендера за годинниковою стрілкою і зняти.
- Повернути ріжучу вставку проти годинникової стрілки, тримаючи її за крильця. Ріжуча вставка відділиться.
- Вийняти ріжучу вставку та зняти ущільнювальне кільце.

Складання блендеру

Малюнок ІІ



Небезпека поранення!

Ніколи не збирати блендер на основному блоці.

- Встановити ущільнювальне кільце на ріжучій вставці.
- Вставити ріжучу вставку знизу в келих блендеру.
- За допомогою цоколю закрутити міцно ріжучу вставку.
- Закрутити міцно цоколь келиха блендера проти годинникової стрілки.

Допомога при неполадках

У разі неполадок зверніться будь ласка за допомогою до Вашої служби сервісу.

Приклади для використання

Збіті вершки

100 г–600 г

- Вершки переробляти вінчиком-збивалкою 1½–4 хвилини на ступені «4» (в залежності від кількості та властивостей вершків).



Яєчний білок

від 1 до 8 білків

- Білки переробляти вінчиком-збивалкою 4–6 хвилин на ступені «4».

**Бісквітне тісто***Основний рецепт*

2 яйця

2–3 ст. л. гарячої води

100 г цукру

1 пакунок ванільного цукру

70 г борошна

70 г крохмалю, можна розпушувач тіста

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

Максимальна кількість: 2 x основних рецепта

**Здобне тісто***Основний рецепт*

3–4 яйця

200–250 г цукру

1 пучка солі

1 пакунок ванільного цукру або шкірка

½ лимону

200–250 г вершкового масла (кімнатної температури)

500 г борошна

1 пакунок розпушувача тіста

⅛ л молока

- Усі інгредієнти перемішувати вінчиком-мішалкою прибл. ½ хвилини на ступені «1», а потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «3».

Максимальна кількість: 1,5–2 x основних рецепта

**Пісочне тісто***Основний рецепт*

125 г вершкового масла (кімнатної температури)

100–125 г цукру

1 яйце

1 пучка солі

трохи шкірки лимону або ванільного цукру

250 г борошна

можна розпушувач тіста



- Усі інгредієнти перемишувати приблизно ½ хвилини на ступені «1», а потім приблизно 2–3 хвилини вінчиком-мішалкою (ступінь «3») або гачком для замішування (ступінь «2»).

Максимальна кількість: 2 x основних рецепта

Дріжджове тісто*Основний рецепт*

500 г борошна

1 яйце

80 г жиру (кімнатної температури)

80 г цукру

200–250 мл теплого молока

25 г свіжих дріжджів або 1 пакунок сухих дріжджів, шкірка ½ лимону

1 пучка солі

- Всі інгредієнти перемішувати прибл. ½ хвилини гачком для замішування на ступені «1», потім прибл. 3–6 хвилин на ступені «2».

Максимальна кількість: 1,5 x основних рецепта

**Майонез**

2 яйця

2 ч. л. гірчиці

¼ л олії

2 ст. л. лимонного соку або оцту

1 пучка солі

1 пучка цукру

Інгредієнти повинні мати однакову температуру.

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

**Приладдя/Спеціальні приладдя**

Інші вкладені в упаковку приладдя (див. доданий огляд моделей, **малюнок II**) описується в окремих інструкціях з експлуатації.

Додані приладдя/спеціальні приладдя можна також докупити окремо.

Приладдя до комбайну MUM45.. можна використовувати також для комбайну MUM 44../46../48..

Малюнок 11**Чаша з пластмаси (MUZ4KR3)**

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

Чаша з нержавіючої сталі (MUZ4ER2)

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

Насадка-блендер з пластмаси (MUZ4MX2)

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

Насадка-блендер із скла (MUZ4MX3)

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

Мультиблендер (MUZ4MM3)

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

Багатофункціональна нарізка (MUZ4DS3)

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

Диск для нарізання картоплі фрі (MUZ45PS1)

Для багатофункціональної нарізки MUZ4DS3.

Для нарізання сирі картоплі для картоплі фрі.

Диск для овочів для азіатських страв (MUZ45AG1)

Для багатофункціональної нарізки MUZ4DS3.

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

Диск-тертка, крупно (MUZ45RS1)

Для багатофункціональної нарізки MUZ4DS3.

Для натирання сирі картоплі, напр., для дерунів чи книдлів.

Диск для дерунів (MUZ45KP1)

Для багатофункціональної нарізки MUZ4DS3.

Для натирання сирі картоплі для дерунів і картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.

Прес для цитрусових (MUZ4ZP1)

Для вичавлювання соку з апельсинів, лимонів і грейпфрутів.

М'ясорубка (MUZ4FW3)

Для подрібнення свіжого м'яса для фаршу тартар або страв з рубленого м'яса.

Набір решіток (MUZ45LS1)

Для мясорубки MUZ4FW3.

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

Насадка для печива (MUZ45SV1)

Для мясорубки MUZ4FW3.

3 металевим шаблоном для 4 різних форм печива.

Насадка-тертка (MUZ45RV1)

Для мясорубки MUZ4FW3.

Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду і сухих булок.

Насадка-прес для фруктів (MUZ45FV1)

Для мясорубки MUZ4FW3.

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

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

Підставка для приладдя (MUZ4ZT1)

Для зберігання приладдя, напр., гачка для замішування, віничка-збивалки, віничка-мішалки, диска для нарізання, шаткування і натирання.

Зерновий млинок з конічним подрібнювачем із сталі (MUZ4GM3)

Для всіх видів зерна, крім кукурудзи; також для насіння масляничних культур, сухих грибів і трав.

Морозивниця (MUZ4EB1)

Для приготування морозива масою до 550 г за один процес приготування в одній чаші.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/EU про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає діючий на території усіх країн, с порядок збору та утилізації старих приладів.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться, будь ласка, до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.

Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності з даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH. Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

| | |
|--|-----|
| Для Вашей безопасности | 151 |
| Комплектный обзор | 153 |
| Эксплуатация | 154 |
| Чистка и уход | 156 |
| Помощь при устранении неисправностей | 157 |
| Примеры использования | 157 |
| Серийные/специальные принадлежности | 158 |
| Указания по утилизации | 160 |
| Гарантийные условия | 160 |

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»!)

Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания и взбивания продуктов. Не использовать для переработки других предметов или веществ. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям.

Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям нельзя играть с прибором.

Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке.

Только для использования в закрытых помещениях.

Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией.

Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования

Опасность поражения электрическим током!

Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Основной блок ни в коем случае не погружать в жидкость и не держать под проточной водой.

Не использовать пароочиститель.

Не изменять положение поворотного кронштейна пока прибор включен. Дождаться полной остановки привода.

Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.

Насадки/принадлежности можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения.

Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя. При неиспользовании прибора извлечь штепсельную вилку из розетки. Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки. После перерыва в электроснабжении прибор снова начинает работать.

Опасность травмирования вращающимися насадками!

Не прикасаться к вращающимся деталям. Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу.

Насадки можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения.

Прибор можно включать только в том случае, если неиспользуемые приводы накрыты защитными крышками (4, 7).

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер!

Никогда не собирать блендер на основном блоке.

Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода! Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой.

Не трогать ножи блендера голыми руками.

Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Важно!

Одновременно можно использовать только одну насадку или принадлежность.

В данной инструкции по эксплуатации описываются приборы различных исполнений, см. также обзор моделей (рисунок III). Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок IV

Основной блок

- 1 Кнопка разблокировки
- 2 Поворотный кронштейн
(см. «Рабочие положения»)
- 3 Поворотный переключатель
«0/off» = остановка
Ⓟ / P = положение ожидания;

Удерживать поворотный переключатель до тех пор, пока привод не остановится; насадка находится в положении для откидывания. Если привод не вращается, то это значит, что положение для откидывания уже достигнуто.

Ступени 1–4 = рабочая скорость
Ступень «1» = самое низкое число оборотов – медленно
Ступень «4» = самое высокое число оборотов – быстро

При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать.

4 Защитная крышка для привода

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

5 Привод для

- универсальной резки *
- соковыжималки для citrusовых *
- зерновой мельницы *

При неиспользовании установить защитную крышку на привод.

6 Привод для

- насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка)
- мешалки мороженицы *
- в опущенном или поднятом положении для мясорубки *

7 Защитная крышка для привода блендера**8 Привод для**

- блендера
- многофункционального блендера

При неиспользовании установить защитную крышку на привод блендера.

9 Хранение кабеля (рисунок В)

Убрать кабель в отсек для кабеля.

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, можно приобрести в торговле и в сервисной службе.

Рабочие положения**⚠ Внимание!**

Прибор можно использовать только в том случае, если насадка/принадлежность была установлена на правильном приводе и находится в рабочем положении, в соответствии с данной таблицей. Поворотный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Установка рабочего положения**Рисунок В**

- Нажать на кнопку разблокировки и изменить положение поворотного кронштейна.
- Поворотный кронштейн перевести в желаемое положение до фиксации.

| Положение | | |
|-----------|---|---|
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  | Установка/снятие венчиков для перемешивания и взбивания и месильной насадки |
| 7 |  | Добавление большого количества перерабатываемых продуктов |

Эксплуатация**Опасность травмирования!**

Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Внимание!

Прибор можно использовать только если принадлежность/насадка находится в рабочем положении.

Не включать пустой прибор.

Прибор и принадлежности не подвергать воздействию источников тепла.

Детали не предназначены для использования в микроволновой печи.

- Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую и чистую поверхность.
- Вытянуть кабель (рисунок 9).
- Вставить штепсельную вилку в розетку.

Венчики для перемешивания и взбивания и месильная насадка Рисунок 9 **Венчик для перемешивания (а)**

для перемешивания теста, напр., сдобного теста

Венчик для взбивания (b)

для взбивания яичных белков, сливок и для взбивания легкого теста, напр., бисквитного

Месильная насадка (с) с отклонителем теста (d)

для замешивания тяжелого теста и для подмешивания ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок)



Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Насадки можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения. Прибор можно включать только в том случае, если неиспользуемые приво-ды закрыты защитными крышками.

- Поворотный переключатель установить на **Р** и удерживать до тех пор, пока привод не остановится.

Примечание:

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

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 6.
- Вставить смесительную чашу. Цоколь смесительной чаши должен быть вставлен в выемку основного блока.
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставить в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку. При установке месильной насадки отклонитель теста повернуть, так чтобы месильная насадка смогла зафиксироваться.
- Загрузить в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 1.
- Установить крышку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

Дозагрузка ингредиентов

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
 - Поворотный переключатель установить на **Р** и удерживать до тех пор, пока привод не остановится.
 - Снять крышку.
 - Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 7.
 - Загрузить ингредиенты
- или**
- добавить ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Поворотный переключатель установить на **Р** и удерживать до тех пор, пока привод не остановится.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 6.
- Извлечь насадку из привода.
- Извлечь смесительную чашу.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Блендер

Bild



Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер!

Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода!

Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой.



Опасность ожогов!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар.

Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!


Блендер можно повредить.

Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда).

Не включать пустой блендер.

Внимание!

Переработка жидкостей в стеклянном блендере (можно приобрести в специализированной торговле): максимум на ступени «3». Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 3.
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Установить стакан блендера (маркировка на цоколе блендера напротив маркировки на основном блоке) и повернуть его против часовой стрелки до упора (**рисунок ** 4/5).
- Загрузить ингредиенты.
Максимальное количество жидкости для пластмассового блендера = 1 литр, для стеклянного блендера = 0,75 литра; сильнопенящиеся или горячие жидкости максимум 0,5 литра; оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 100 грамм;

- Установить крышку и плотно прижать ее.
Всегда придерживать крышку одной рукой во время работы.
При этом не держать руку над загрузочным отверстием!
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

Добавление ингредиентов **Рисунок** 6

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Снять крышку и загрузить ингредиенты **или**
- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие

или

- залить жидкие ингредиенты через воронку.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть блендер по часовой стрелке и снять.

Рекомендация: Блендер лучше всего почистить сразу после использования.

Чистка и уход



Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

Чистка основного блока



Опасность поражения электрическим током!

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и никогда не держать под проточной водой.

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой.
- При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

Чистка смесительной чаши с принадлежностями

Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

Чистка блендера



Опасность травмирования об острые ножи!

Не трогать ножи блендера голыми руками. Для чистки блендер можно разобрать.

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Ножевая вставка не предназначена для мойки в посудомоечной машине. Ножевую вставку мыть только под проточной водой.

Рекомендация: После переработки жидкостей зачастую достаточно почистить блендер, не разбирая его.

Для этого залить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить блендер на несколько секунд (на приборах с функцией мгновенного включения на ступень «М»). Вылить мыльную воду и промыть блендер чистой водой.

Разборка блендера

Рисунок

- Повернуть цоколь стакана блендера по часовой стрелке, и снять его.
- Повернуть ножевую вставку за плоские выступы против часовой стрелки. Ножевая вставка разблокируется.
- Извлечь ножевую вставку и снять уплотнительное кольцо.

Сборка блендера

Рисунок



Опасность травмирования!

Никогда не собирать блендер на основном блоке.

- Надеть уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Ножевую вставку вставить снизу в стакан блендера.
- С помощью цоколя плотно прикрутить ножевую вставку.
- Затянуть цоколь стакана блендера против часовой стрелки.

Помощь при устранении неисправностей

При возникновении неисправностей обратитесь, пожалуйста, в нашу сервисную службу.

Примеры использования

Взбитые сливки

100 г–600 г

- Сливки взбивать в течение 1½–4 минут на ступени «4» (в зависимости от количества и свойств сливок) с помощью венчика для взбивания.



Яичный белок

От 1 до 8 яичных белков

- Белки взбивать в течение 4–6 минут на ступени «4» с помощью венчика для взбивания.



Бисквитное тесто

Основной рецепт

2 яйца

2–3 ст. л. горячей воды

100 г сахара

1 пакетика ванильного сахара

70 г муки

70 г крахмала, при необх. немного химического разрыхлителя

- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 4–6 минут на ступени «4» с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Перевести поворотный переключатель на ступень «2» и в течение примерно ½–1 минуты по столовой ложке подмешивать просеянную муку и крахмал.



Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное тесто

Основной рецепт

3–4 яйца

200–250 г сахара

1 щепотка соли

1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона

200–250 г сливочного масла (комнатной температуры)

500 г муки



1 пакетик химического разрыхлителя

$\frac{1}{8}$ л молока

- Все ингредиенты перемешивать с помощью венчика для перемешивания в течение примерно $\frac{1}{2}$ минуты на ступени «1», а затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «3».

Максимальное количество: 1,5–2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Песочное тесто

Основной рецепт

125 г сливочного масла

(комнатной температуры)

100–125 г сахара

1 яйцо

1 щепотка соли

немного лимонной цедры

или ванильного сахара

250 г муки

при необх. немного химического разрыхлителя

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно $\frac{1}{2}$ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 2–3 минут с помощью венчика для перемешивания (ступень «3») или месильной насадки (ступень «2»).

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Дрожжевое тесто

Основной рецепт

500 г муки

1 яйцо

80 г жира (комнатной температуры)

80 г сахара

200–250 мл теплого молока

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей, цедра с $\frac{1}{2}$ лимона

1 щепотка соли

- Все ингредиенты перерабатывать с помощью месильной насадки в течение примерно $\frac{1}{2}$ минуты на ступени «1», а затем в течение примерно 3–6 минут на ступени «2».

Максимальное количество: 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта

Майонез

2 яйца

2 ч. л. горчицы

$\frac{1}{4}$ л растительного масла

2 ст. л. лимонного сока или уксуса

1 щепотка соли

1 щепотка сахара

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Ингредиенты (кроме растительного масла) перерабатывать несколько секунд в блендере на ступени «2».
- Переключить блендер на ступень «4», медленно вливать масло через воронку и продолжать перемешивать до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Серийные/специальные принадлежности

Дальнейшие имеющиеся в комплекте поставки принадлежности (см. приложенный обзор различных моделей, **рисунок III**) описаны в отдельных инструкциях по эксплуатации.

Приложенные серийные/специальные принадлежности могут быть также (до-)куплены отдельно.

Принадлежности к прибору MUM 45.. также пригодны для использования на приборах MUM 44../46../48..

Рисунок III

Смесительная чаша из пластмассы (MUZ4KR3)

В смесительной чаше можно перерабатывать до 1 кг муки плюс ингредиенты.

Смесительная чаша из нержавеющей стали (MUZ4ER2)

В смесительной чаше можно перерабатывать до 1 кг муки плюс ингредиенты.

Насадка-блендер из пластмассы (MUZ4MX2)

Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.



Насадка-блендер из стекла (MUZ4MX3)

Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.

Многофункциональный блендер (MUZ4MM3)

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

Универсальная резка (MUZ4DS3)

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

Диск для картофеля фри (MUZ45PS1)

Для универсальной резки MUZ4DS3. Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.

Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни (MUZ45AG1)

Для универсальной резки MUZ4DS3. Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.

Диск-терка, крупно (MUZ45RS1)

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

Диск для картофельных оладий (MUZ45KP1)

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

Пресс для цитрусовых (MUZ4ZP1)

Для отжима сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.

Мясорубка (MUZ4FW3)

Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса.

Комплект формовочных дисков (MUZ45LS1)

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

Насадка-шаблон для выпечки (MUZ45SV1)

Для мясорубки MUZ4FW3. С металлическим шаблоном для 4 различных форм выпечки.

Насадка-терка (MUZ45RV1)

Для мясорубки MUZ4FW3. Для натирания орехов, миндаля, шоколада и сухих булочек.

Насадка-пресс для отжима сока (MUZ45FV1)

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

Подставка для принадлежностей (MUZ4ZT1)

Для хранения принадлежностей, таких как месильная насадка, венчики для взбивания и перемешивания, диск-резка, диск-шинковка и диск-терка.

Зерновая мельница с коническим размалывающим механизмом из стали (MUZ4GM3)

Для всех сортов зерна кроме кукурузы; также для масличных семян, сушеных грибов и трав.

Мороженица (MUZ4EB1)

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

Указания по утилизации



Данная машина имеет обозначение в соответствии с требованиями Директивы Европейского Сообщества 2012/19/EU относительно электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В данной Директиве приведены правила приема и утилизации отслуживших свой срок приборов, действующие в рамках Европейского Сообщества.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Гарантийные условия

Для данного прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ, Карл-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки,
кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители**

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д. 15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовая техника», 119071, Москва, ул. Малая Калужская, д. 15 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя бытовой техники Bosch на единой таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ № 184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию бытовой техники Bosch, сертифицированной в качестве серийно производимой органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 117418, Нахимовский просп., 31, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д. 15, телефон (495) 737-2777.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке и непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.



Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза, маркируется знаком соответствия.

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Таможенного союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя www.bosch-bt.ru.

| Модель | Апробационный тип | Сертификат соответствия | | | Страна-изготовитель |
|------------------------|-------------------|-------------------------|-------------|--------------|---------------------|
| | | Регистрационный номер | Дата выдачи | Действует до | |
| Электрорезки | | | | | |
| MAS4201N | CNAS11ST1 | C-DE.AЯ46.B.00290 | 22.12.11 | 21.12.16 | Турция |
| MAS4601N | CNAS11EV1 | C-DE.AЯ46.B.00290 | 22.12.11 | 21.12.16 | Турция |
| MAS6200N | CNAS12 | C-DE.AЯ46.B.00290 | 22.12.11 | 21.12.16 | Турция |
| MAS9101N | AS9ST | C-DE.AЯ46.B.00391 | 06.02.12 | 05.02.17 | Турция |
| Кухонные машины | | | | | |
| MCM2050 | CNCM11ST | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM2150 | CNCM11ST1 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM4000 | CNCM20 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM4100 | CNCM20 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM4200 | CNCM21 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM5525 | CNCM56 | C-DE.AЯ46.B.61123 | 12.12.13 | 11.12.18 | Словения |
| MCM5529RU | CNCM56 | C-DE.AЯ46.B.61123 | 12.12.13 | 11.12.18 | Словения |
| MCM62020 | CNCM30 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM64051 | CNCM30 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM64085 | CNCM30 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM68840 | CNCM30 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM68885 | CNCM30 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM4406 | CNUMES3T | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM4427 | CNUMES3T | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM4855 | CNUMES3T | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM4856EU | CNUMES3T | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM52131 | CNUM50 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM54240 | CNUM51 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM54251 | CNUM51 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM56S40 | CNUM51 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM57830 | CNUM51 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM57860 | CNUM51 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUMXL10T | CNUM70 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUMXL20C | CNUM70 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUMXL40G | CNUM70 | C-DE.AЯ46.B.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |

| Модель | Апробационный тип | Сертификат соответствия | | | Страна-изготовитель |
|----------------------|-------------------|-------------------------|-------------|--------------|---------------------|
| | | Регистрационный номер | Дата выдачи | Действует до | |
| Соковыжималки | | | | | |
| MCP3000 | CNZP3 | C-DE.А946.В.01025 | 12.11.12 | 11.11.17 | Словения |
| MES20A0 | CNCJ03 | C-DE.А946.В.00372 | 24.01.12 | 23.01.17 | Китай |
| MES20C0 | CNCJ03 | C-DE.А946.В.00372 | 24.01.12 | 23.01.17 | Китай |
| MES20G0 | CNCJ03 | C-DE.А946.В.00372 | 24.01.12 | 23.01.17 | Китай |
| MES25A0 | CNCJ03 | C-DE.А946.В.00372 | 24.01.12 | 23.01.17 | Китай |
| MES25C0 | CNCJ03 | C-DE.А946.В.00372 | 24.01.12 | 23.01.17 | Китай |
| MES25G0 | CNCJ03 | C-DE.А946.В.00372 | 24.01.12 | 23.01.17 | Китай |
| MES3000 | CNCJ03 | C-DE.А946.В.00372 | 24.01.12 | 23.01.17 | Китай |
| MES3500 | CNCJ03 | C-DE.А946.В.00372 | 24.01.12 | 23.01.17 | Китай |
| Миксеры | | | | | |
| MFO3010 | CNHR19 | C-DE.А946.В.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFO3020 | CNHR19 | C-DE.А946.В.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFO3520 | CNHR17 | C-DE.А946.В.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFO3532 | CNHR18 | C-DE.А946.В.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFO3533 | CNHR18 | C-DE.А946.В.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFO3555 | CNHR18 | C-DE.А946.В.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFO3560 | CNHR18 | C-DE.А946.В.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFO36440 | CNHR27 | C-DE.А946.В.01122 | 07.02.13 | 06.02.18 | Словения |
| MFO36460 | CNHR27 | C-DE.А946.В.01122 | 07.02.13 | 06.02.18 | Словения |
| MFO36480 | CNHR27 | C-DE.А946.В.01122 | 07.02.13 | 06.02.18 | Словения |
| MFO36GGOLD | CNHR27 | C-DE.А946.В.01122 | 07.02.13 | 06.02.18 | Словения |
| MFO4020 | CNHR22 | C-DE.А946.В.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFO4070 | CNHR22 | C-DE.А946.В.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFO4080 | CNHR22 | C-DE.А946.В.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| Мясорубки | | | | | |
| MFW1501 | SWF1 | C-DE.А946.В.61421 | 13.01.14 | 12.01.19 | Словения |
| MFW1545 | CNFW2 | C-DE.А946.В.61421 | 13.01.14 | 12.01.19 | Словения |
| MFW1550 | CNFW2 | C-DE.А946.В.61421 | 13.01.14 | 12.01.19 | Словения |
| MFW45020 | CNFW5 | C-DE.А946.В.59504 | 16.08.13 | 15.08.18 | Китай |
| MFW66020 | CNFW6 | C-DE.А946.В.59504 | 16.08.13 | 15.08.18 | Китай |
| MFW67440 | CNFW7 | C-DE.А946.В.59504 | 16.08.13 | 15.08.18 | Китай |
| MFW67600 | CNFW7 | C-DE.А946.В.59504 | 16.08.13 | 15.08.18 | Китай |
| MFW68640 | CNFW8 | C-DE.А946.В.59504 | 16.08.13 | 15.08.18 | Китай |
| MFW68660 | CNFW8 | C-DE.А946.В.59504 | 16.08.13 | 15.08.18 | Китай |
| Кофемолки | | | | | |
| MKM6000 | KM13 | C-DE.А946.В.00733 | 03.07.12 | 02.07.17 | Словения |
| MKM6003 | KM13 | C-DE.А946.В.00733 | 03.07.12 | 02.07.17 | Словения |
| Измельчители | | | | | |
| MMR08A1 | CNCM13ST1 | C-DE.А946.В.61496 | 17.01.14 | 16.01.19 | Словения |
| MMR1501 | CNCM13ST2 | C-DE.А946.В.61496 | 17.01.14 | 16.01.19 | Словения |
| MMR15A1 | CNCM13ST2 | C-DE.А946.В.61496 | 17.01.14 | 16.01.19 | Словения |
| Блендеры | | | | | |
| MMB1001 | CNSM03ST | DE.А946.В03924 | 29.11.11 | 28.11.14 | Турция |
| MMB2001 | CNSM03EV | DE.А946.В03924 | 29.11.11 | 28.11.14 | Турция |
| MSM64035 | CNHR24 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM64120 | CNHR24 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM64155RU | CNHR24 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM66020 | CNHR25 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM66050RU | CNHR25 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM66110 | CNHR25 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM66130 | CNHR25 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM66150RU | CNHR25 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM66155 | CNHR25 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM6700 | CNHR9EV | C-DE.А946.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM67140RU | CNHR26 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM67150RU | CNHR26 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM67160RU | CNHR26 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM67165RU | CNHR26 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM67170 | CNHR26 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM67190 | CNHR26 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM671X0 | CNHR26 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM671X1 | CNHR26 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM67PE | CNHR13 | C-DE.А946.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM67SPORT | CNHR26 | C-DE.А946.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM6B100 | CNHR11 | C-DE.А946.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6B150 | CNHR11 | C-DE.А946.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6B250 | CNHR11 | C-DE.А946.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6B300 | CNHR12 | C-DE.А946.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6B500 | CNHR12 | C-DE.А946.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6B700 | CNHR12 | C-DE.А946.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM7400 | CNHR21 | C-DE.А946.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM7500 | CNHR20 | C-DE.А946.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM76PRO | CNHR21 | C-DE.А946.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM7700 | CNHR21 | C-DE.А946.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM7800 | CNHR23 | C-DE.А946.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM87110 | CNHR28 | C-DE.А946.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM87130 | CNHR28 | C-DE.А946.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM87140 | CNHR28 | C-DE.А946.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM87160 | CNHR28 | C-DE.А946.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM87165 | CNHR28 | C-DE.А946.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM87180 | CNHR28 | C-DE.А946.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM88190 | CNHR29 | C-DE.А946.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM881X1 | CNHR29 | C-DE.А946.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM881X2 | CNHR29 | C-DE.А946.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@
bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
mailto:g.volina@aertech.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com
Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@
bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Company
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@
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. Makaanouri III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
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/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
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
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyward House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendelés@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv
Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Шугева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
intel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545*
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

* (PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

05/13

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

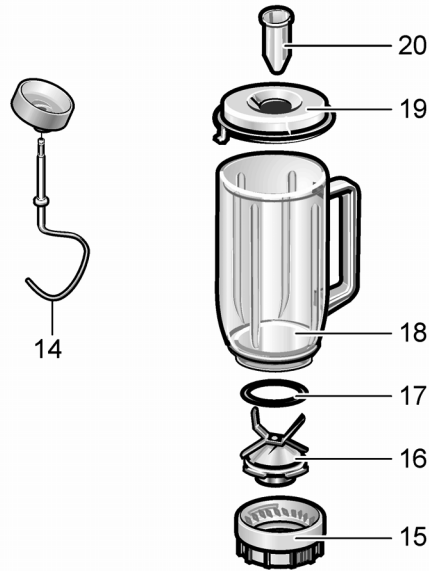
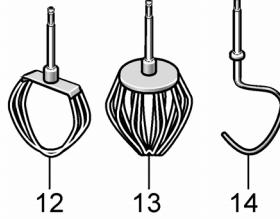
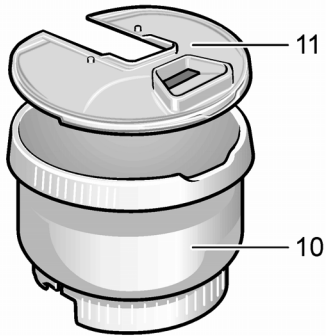
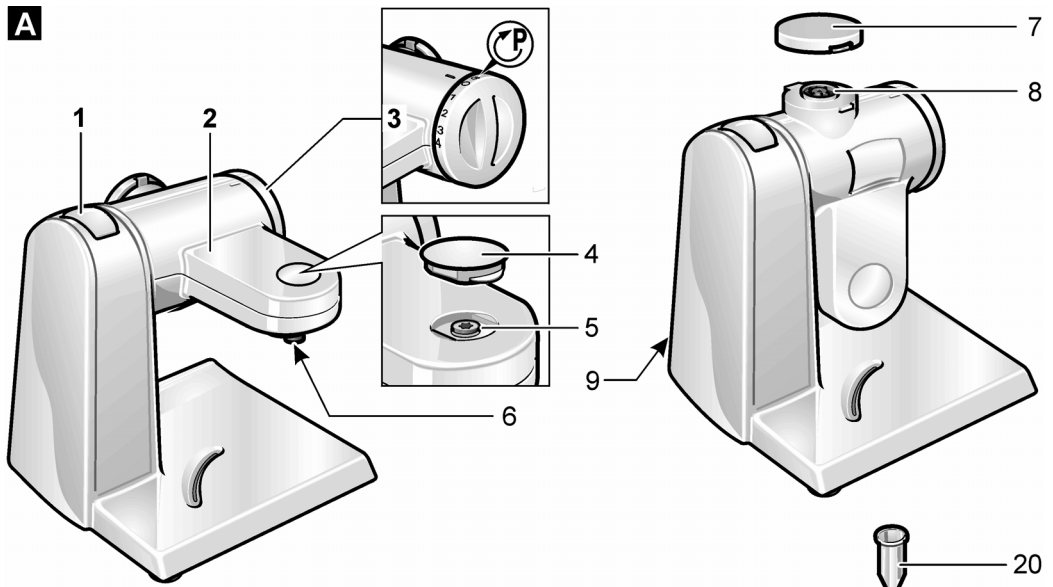
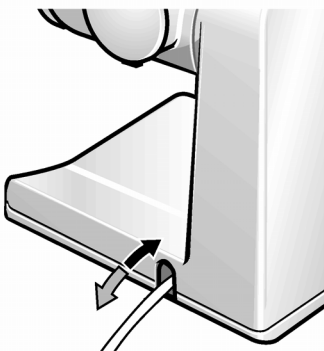
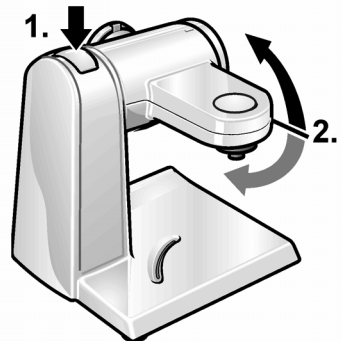
Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

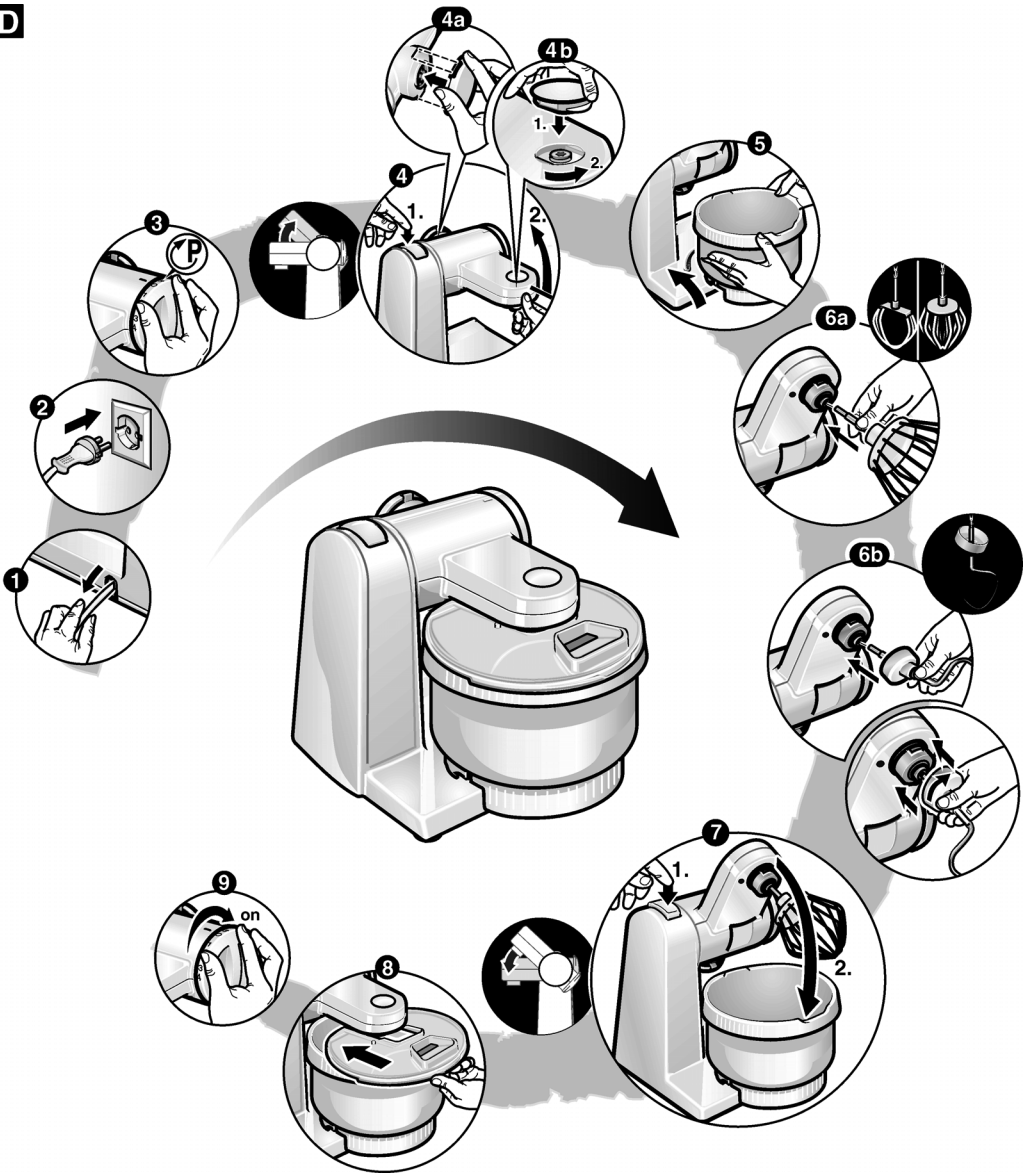


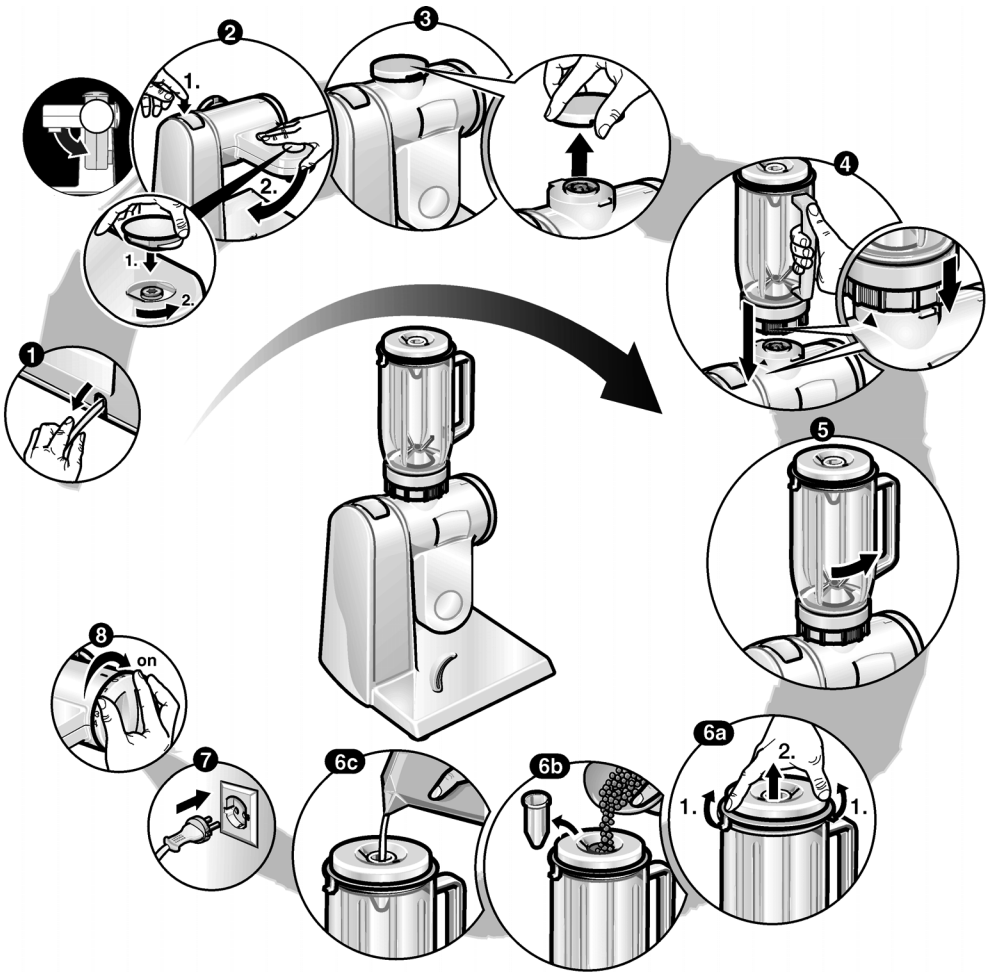
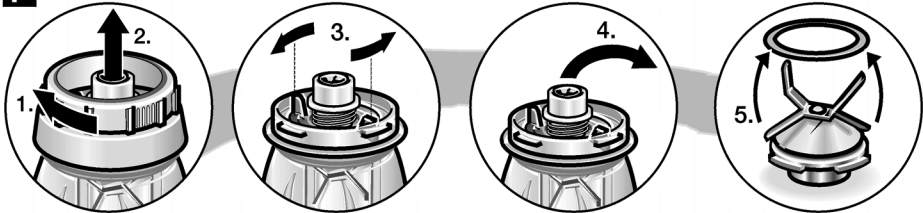
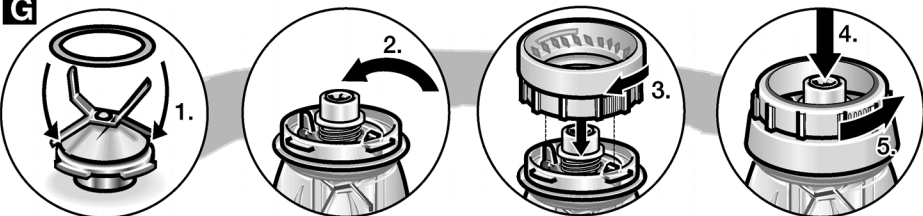
8001000704 (9403)

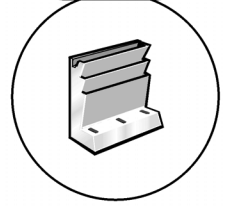
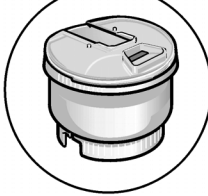
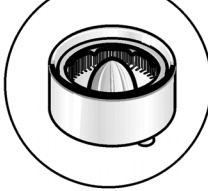
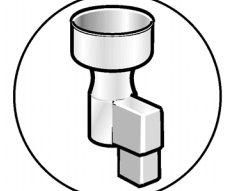
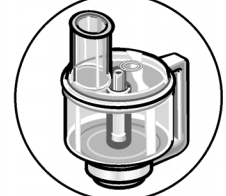
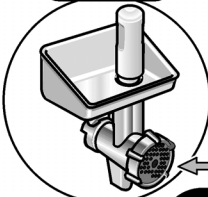
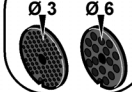
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
pl, hu, cs, sk, hr, sl, ro, bg, uk, ru









A**B****C**









D



E**F****G**

H**MUZ4ZT1****MUZ4KR3****MUZ4ER2****MUZ4EB1****MUZ4ZP1****MUZ4DS3****MUZ4GM3****MUZ4RS1****MUZ4PS1****MUZ45AG1****MUZ45KP1****MUZ4MX2****MUZ4MX3****MUZ4MM3****MUZ4FW3****MUZ45SV1****MUZ45FV1****MUZ45RV1****MUZ45LS1**

| | | | | | | | | |
|----------------|---|---|---|---|---|---|---|--|
| |  |  |  |  |  |  |  |  |
| MUM48RE | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | | | | |
|----------------|---|---|---|---|---|---|---|--|
| |  |  |  |  |  |  |  |  |
| MUM48RE | | | | | | | | |