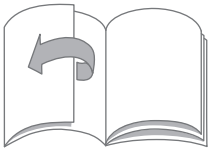
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

MUM44...
MUM46...
MUM48...

BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanım kılavuzu
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar إرشادات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	13
fr	Français	22
it	Italiano	33
nl	Nederlands	43
da	Dansk	53
no	Norsk	62
sv	Svenska	71
fi	Suomi	80
es	Español	89
pt	Português	100
el	Ελληνικά	110
tr	Türkçe	121
pl	Polski	133
uk	Українська	143
ru	Русский	153
ar	العربية	177



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.
Zulässige Höchstmengen nicht überschreiten (siehe *„Anwendungsbeispiele“*).
Das Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden.
Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.
Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten. Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen!

- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

⚠ **Verletzungsgefahr!**

- Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Bei Unterbrechung der Stromzufuhr bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft danach wieder an.
- Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.
- Werkzeuge nur mit eingesetzter Schüssel, angebrachtem Deckel und aufgesetzten Antriebsschutzdeckeln betreiben! Bei Verwendung von Zubehör Schüssel, Deckel und Antriebsschutzdeckel je nach Anweisung anbringen!
- Während des Betriebes nie mit Händen in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen. Keine Gegenstände (z. B. Kochlöffel) in die Schüssel oder den Einfüllschacht einführen. Hände, Haar, Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fern halten.
- Niemals Werkzeuge und Zubehör oder 2 Zubehöre gleichzeitig verwenden. Bei Gebrauch des Zubehörs sowohl diese, wie auch die jeweils beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden.
- Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
- Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.
- Niemals in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nie ohne aufgesetzten Deckel betreiben.

MUM44_8001056867.indb 4 25.01.2017 10:07:01

- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.

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

⚠ **Erstickungsgefahr!**
Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠ **Achtung!**
Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf betreiben.

⚠ **Wichtig!**
Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen (➔ *„Reinigung und Pflege“ siehe Seite 5*).

⚠ **Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör**

Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.

Vorsicht! Rotierende Messer.

Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
Wichtige Sicherheitshinweise 3
Auf einen Blick 6
Arbeitspositionen 6
Bedienen 7
Reinigen und Pflegen 9
Hilfe bei Störungen 9
Anwendungsbeispiele 9
Zubehör / Sonderzubehör 11
Entsorgung 12
Garantiebedingungen 12

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen. Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

➔ **Bild A**

Grundgerät

1 **Entriegelungstaste**

2 **Schwenkarm**
(siehe „Arbeitspositionen“)

3 **Drehschalter**
0/off = Stopp
P = Parkschaltung
Drehschalter festhalten, bis Antrieb stehenbleibt; Werkzeug ist in Schwenkposition. Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.
Stufe **1-4** = Arbeitsgeschwindigkeit
1 = niedrige Drehzahl – langsam,
4 = hohe 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 B)**
– MUM 44..: Kabel aufwickeln
– MUM 46../48..: Kabel im Kabelfach verstauen

Schüssel mit Zubehör

10 **Rührschüssel**

11 **Deckel**

Werkzeuge

12 **Rührbesen**

13 **Schlagbesen**

14 **Knethaken mit Teigabweiser**

Mixer

15 **Sockel**

16 **Messereinsatz**

17 **Dichtungsring**

18 **Mixbecher**

19 **Deckel**

20 **Trichter**

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

Arbeitspositionen

⚠ **Achtung!**
Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug / Zubehör nach dieser Tabelle am richtigen Antrieb und in der richtigen Position angebracht und in Arbeitsstellung ist. Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Einstellen der Arbeitsposition

➔ **Bild C**

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

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

Bedienen

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

Achtung!
Gerät nur mit Zubehör / Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben. Gerät nicht leer betreiben. Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen. Teile sind nicht mikrowellengeeignet.

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

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel abwickeln / herausziehen. **➔ Bild B**
- Netzstecker einstecken.

Rührbesen, Schlagbesen und Knethaken

➔ Bild D

Rührbesen (6a)
zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig

Schlagbesen (6a)
zum Schlagen von Eischnee, Sahne und zum Schlagen von leichten Teigen, z. B. Biskuitteig

Knethaken mit Teigabweiser (6b)
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 nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln bedeckt 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 ausstecken.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **6** bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen. ➔ *„Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 9*.

Mixer

➔ **Bild E**

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!**

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

⚠ **Verbrühungsgefahr!**

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

Achtung!

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

Achtung!

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

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **3** bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Sockel auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. ➔ **Bild E-4/5**
- Zutaten einfüllen.
  Maximalmenge bei Kunststoffmixer, flüssig = 1 Liter,
  bei Glasmixer, flüssig = 0,75 Liter,
  schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter,
  optimale Verarbeitungsmenge, fest = 50-100 Gramm.
- Deckel aufsetzen und fest drücken. Den Deckel während der Arbeit immer mit einer Hand festhalten. Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen!
- Drehschalter auf die gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen

➔ **Bild E-6**

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

oder

- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüll-öffnung einfüllen

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ausstecken.
- 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 unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden.

- Netzstecker ausstecken.
- 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 fleißendem Wasser reinigen.

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

Mixer zerlegen
→ **Bild F**

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

Mixer zusammensetzen
→ **Bild G**

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

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

Hilfe bei Störungen

Bei Störungen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

– 100 g-600 g
- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe **4** - je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Schlagbesen verarbeiten.

Eiweiß

– 1 bis 8 Eiweiß
- Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe **4** mit dem Schlagbesen verarbeiten.

Biskuitteig

Grundrezept

- 2 Eier
- 2-3 EL heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Mehl
- 70 g Stärkemehl
- evtl. Backpulver

■ Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4-6 Minuten auf Stufe **4** mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.

■ Drehschalter auf Stufe **2** stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

- 3-4 Eier
- 200-250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone
- 200-250 g Butter (Raumtemperatur)
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- ⅛ ml 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.

Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.

Zubehör / Sonderzubehör

Weiteres der Verpackung beigelegtes Zubehör 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 MUM44../46../48...

➔ **Bild H**

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.

Asiagemüse-Scheibe (MUZ45AG1)

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

Reibscheibe grob (MUZ45RS1)

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

Kartoffelpuffer-Scheibe (MUZ45KP1)

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS3.
Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.

Zitruspresse (MUZ4ZP1)

Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.

Fleischwolf (MUZ4FW3)

Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.

Lochscheibensatz (MUZ45LS1)

Für den Fleischwolf MUZ4FW3.
Fein (3 mm) für Pasteten und Aufstriche, grob (6 mm) für Bratwürste und Speck.

Spritzgebäckvorsatz (MUZ45SV1)

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

Reibevorsatz (MUZ45RV1)

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

Fruchtpressenvorsatz (MUZ45FV1)

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

Zubehörträger (MUZ4ZT1)

Zur Aufbewahrung der Zubehörteile wie 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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU 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 bitte beim Fachhändler informieren.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, 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 den letzten vier Seiten dieses Heftes. 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.

Änderungen vorbehalten.

MUM44_8001056867.indb 12 25.01.2017 10:07:02

Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see “Application examples”).
The appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances.
Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. 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 can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or 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. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

⚠ Risk of electric shock and fire!

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.

- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

⚠ Risk of injury!

- Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.
- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. After switching off, the drive continues running for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- If there is a power cut, the appliance remains switched on and will start up again when the power is restored.
- Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on.
- Only use tools when the bowl is inserted, the lid is fitted and the protective drive covers are in place! When using accessories, fit the bowl, lid and drive covers according to the instructions!
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft. Keep hands, hair, clothing and other utensils away from rotating parts.
- Never use tools and accessories or 2 accessories at the same time. When using the accessories, follow the individual operating instructions enclosed.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position.
- Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.
- Do not touch blender blades with bare hands.
- Never reach into the attached blender! Never use the blender without the lid in place.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.

⚠ 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.

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Caution!
We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.

⚠ Important!
It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period (➔ *“Cleaning and servicing” see page 18*).

⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory

Follow the instructions in the operating instructions.

Caution! Rotating blades.

Caution! Rotating tools.
Do not place fingers in the feed tube.

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. You can find further information about our products on our web page.

Contents

Intended use....13
Important safety information....13
Overview....15
Operating positions....16
Operation....17
Cleaning and servicing....18
Troubleshooting....19
Application examples....19
Standard / optional accessories....20
Disposal....21
Guarantee....21

The operating instructions describe several models. The appliance requires no maintenance.

Overview

Please fold out the illustrated pages.
➔ **Figure 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
1 = Minimum speed – slow
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. B)
- MUM 44..: Stow the cord
- MUM 46../48..: Stow the cord in the cord store

Bowl with accessories

10 Mixing bowl

11 Lid

Tools

12 Stirrer

13 Whisk

14 Kneading hook with dough deflector

Blender

15 Base

16 Blade insert

17 Sealing ring

18 Blender jug

19 Lid

20 Funnel

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

Operating positions

⚠ **Attention!**
Before operating the appliance, attach the tool / accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table. The swivel arm must be engaged in every operating position.

Setting the operating position

➔ **Figure C**

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

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

Operation

⚠ Risk of injury!
Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

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

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

Preparation

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

Stirrer, whisk and kneading hook

➔ Figure D:

Stirrer (6a)
for stirring dough, e.g. cake mixture

Whisk (6a)
for whisking egg whites, cream and light dough, e.g. sponge mixture

Kneading hook with dough deflector (6b)
for kneading heavy dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips)

⚠ Risk of injury from the rotating tools!
While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Do not change tools until the drive has come to a standstill - when the appliance is switched off, the drive continues running briefly. The appliance may only be operated when the unused drives have been safeguarded with the drive covers.

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

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

- Press the Release button and move the swivel arm to position **6**.
- Insert the bowl. The base of the mixing bowl must be inserted into the recess of the base unit.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position. If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position.
- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **1**.
- Attach the cover.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients

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

or

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

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Set rotary switch to ↻P and hold in place until the drive stops.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **6**.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts. ➔ *“Cleaning and servicing” see page 18*

Blender

➞ **Figure E**

⚠ **Risk of injury from sharp blades / rotating drive!**

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

⚠ **Risk of scalding!**

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

Warning!

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

Warning!

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

- Press the Release button and move the swivel arm to position **3**.
- Remove the blender drive cover.
- Attach the blender jug (mark on the base of the blender jug on the mark on the base unit) and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.
  ➞ **Fig. E-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

➞ **Figure E-6**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the cover and add ingredients

or

- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the feed tube

or

- pour liquid through the funnel.

After using the appliance

Switch off the appliance with the rotary switch.

- Remove mains plug.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.

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

Cleaning and servicing

Attention!

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

Cleaning the base unit

⚠ **Risk of electric shock!**

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

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

Cleaning the bowl and accessories

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

Cleaning the blender

⚠ **Risk of injury from sharp blades!**

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

Warning!

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

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

Taking the blender apart

➔ **Figure F**

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

Putting the blender together

➔ **Figure G**

⚠ **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.

Eat the mayonnaise immediately, do not store.

Standard / optional accessories

Other accessories enclosed with the packaging 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.

➔ **Figure H**

Plastic mixing bowl (MUZ4KR3)

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

Stainless steel stirring bowl (MUZ4ER2)

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

Plastic blender attachment (MUZ4MX2)

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

Glass blender attachment (MUZ4MX3)

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

Mini processor (MUZ4MM3)

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

Continuous-feed shredder (MUZ4DS3)

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

Chipper disc (MUZ45PS1)

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

Asiatic vegetables disc (MUZ45AG1)

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

Grating disc coarse (MUZ45RS1)

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

Potato fritter disc (MUZ45KP1)

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

Citrus press (MUZ4ZP1)

For squeezing oranges, lemons and grapefruits.

Mincer (MUZ4FW3)

For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.

Perforated disc set (MUZ45LS1)

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

Viennese whirl attachment (MUZ45SV1)

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

Grater attachment (MUZ45RV1)

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

Juicer attachment (MUZ45FV1)

For the mincer MUZ4FW3.
For pressing soft fruit, (except raspberries), tomatoes and rose hips, to a pulp. At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted.

Accessories holder (MUZ4ZT1)

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

Mill with conical grinder made of steel (MUZ4GM3)

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

Ice-cream maker (MUZ4EB1)

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

Disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

Guarantee

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.

Changes reserved.

Conformité d’utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.
Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles (voir «Exemples d’utilisation»)!
Cet appareil convient pour mélanger, pétrir et fouetter des produits alimentaires. L’appareil ne doit pas servir à transformer d’autres substances ou objets. D’autres applications sont possibles à condition d’utiliser d’autres accessoires homologués par le fabricant.
Utiliser l’appareil uniquement avec des pièces et accessoires d’origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d’autres appareils.
N’utiliser l’appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu’à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d’utilisation. Respecter les instructions qu’elle contient et la ranger soigneusement! Si l’appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. 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 peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu’elles soient surveillées ou qu’elles aient été informées de l’utilisation sûre de l’appareil et qu’elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l’écart de l’appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d’utiliser l’appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l’appareil. Le nettoyage et l’entretien incombant à l’utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

⚠ Risque de chocs électriques et d’incendie!

- Ne brancher et n’utiliser l’appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N’utiliser l’appareil que si son cordon d’alimentation et l’appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d’écarter tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l’appareil, comme par exemple procéder au remplacement d’un cordon d’alimentation endommagé.
- Allumez et éteignez l’appareil uniquement par l’interrupteur rotatif.

- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!
- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson p. ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

⚠ Risques de blessures!

- Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.
- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.
- Ne pas déplacer le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé.
- Exploiter les ustensiles uniquement lorsque le bol, son couvercle ainsi que les couvercles de protection des entraînements sont mis en place! Lors de l'utilisation d'ustensiles, monter le bol, son couvercle et les couvercles de protection des entraînements conformément à la notice!
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les mains dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Ne pas introduire d'objet (p. ex. cuillère en bois) dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- Ne jamais utiliser simultanément des ustensiles et accessoires ni 2 accessoires. Lors de l'utilisation des accessoires, respecter aussi bien la présente notice que les notices d'utilisation jointes.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue.

- N’approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !
- Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.
- Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place ! Ne jamais exploiter l’appareil sans couvercle.
- Attention quand vous manipulez les lames acérées lors du vidage du récipient ou de son nettoyage.

⚠ Risque de brûlures !
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.

⚠ Risque d’asphyxie !
Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

⚠ Attention !
Ne jamais laisser l’appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l’appareil à vide.

⚠ Important !
Nettoyer soigneusement l’appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation (➔ *« Nettoyage et entretien » voir page 28*).

⚠ Explication des symboles sur l’appareil et les accessoires

Respectez les instructions figurant dans la notice d’utilisation.

Prudence ! Lames rotatives.

Prudence ! Accessoires rotatifs.
N’introduisez pas les doigts dans l’orifice d’ajout.

MUM44_8001056867.indb 24 25.01.2017 10:07:03

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement. Sur notre site web, vous trouverez plus informations sur nos produits.

Sommaire

Conformité d'utilisation 22
Consignes de sécurité importantes 22
Vue d'ensemble 25
Positions de travail 26
Utilisation 26
Nettoyage et entretien 28
Dérangements et solutions 29
Exemples d'utilisation 29
Accessoires d'origine /
Accessoires en option 30
Mise au rebut 32
Garantie 32

Cette notice d'utilisation décrit différents modèles. L'appareil ne nécessite aucun entretien.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

➔ **Figure A**

Appareil de base

1 **Touche de déverrouillage**

2 **Bras pivotant**
(voir « Positions de travail »)

3 **Interrupteur rotatif**
0/off = Arrêt
P = Arrêt momentané
Maintenir l'interrupteur dans cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise ; l'ustensile se trouve en position de basculement.
Si l'entraînement ne bouge pas, l'ustensile se trouve déjà en position de basculement.
Niveau **1-4**, vitesse de fonctionnement
1 = vitesse de rotation réduite - lente,
4 = vitesse de rotation élevée - rapide.
Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

4 **Couvercle de protection de l'entraînement**
Pour enlever le couvercle protégeant l'entraînement, tourner ce dernier jusqu'à ce qu'il se déverrouille.

5 **Entraînement pour**
– **accessoire râpeur / éminceur***
– **presse-agrumes***
– **moulin à céréales***
Lorsque l'entraînement n'est pas utilisé, le protéger avec son couvercle.

6 **Entraînement pour**
– ustensiles (fouet mixeur, fouet batteur, crochet pétrisseur)
– ustensile mélangeur de la sorbetière*
– basculé vers le bas ou vers le haut, pour hachoir à viande*

7 **Couvercle de protection de l'entraînement du mixeur**

8 **Entraînement pour**
– mixeur
– multimixeur
Lorsque l'entraînement n'est pas utilisé, le protéger avec son couvercle.

9 **Rangement du cordon (Fig. B)**
MUM 44.. : enrouler le cordon
MUM 46.. / 48.. : ranger le cordon dans son logement

Bol mélangeur avec accessoires

10 **Bol mélangeur**

11 **Couvercle**

Ustensiles

12 **Fouet mixeur**

13 **Fouet batteur**

14 **Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte**

Mixeur

15 **Socle**

16 **Porte-lame**

17 **Bague d'étanchéité**

18 **Bol mixeur**

19 **Couvercle**

20 **Entonnoir**

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

Positions de travail

⚠ **Attention !**
Ne faire fonctionner l'appareil que si les ustensiles / accessoires indiqués dans ce tableau se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail. Le bras pivotant doit s'encranter dans chaque position de travail.

Réglage de la position de travail

➔ **Fig. C**

- Appuyer sur la touche de déverrouillage puis déplacer le bras pivotant.
- Déplacer le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'encrante sur la position souhaitée.

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Insertion / enlèvement du fouet batteur, du fouet mixeur et du crochet pétrisseur.
7		Ajout de grandes quantités d'aliments.

Utilisation

⚠ **Risque de blessures!**
Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

Attention !
Ne faire fonctionner l'appareil qu'avec les accessoires / ustensiles en position de travail. Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide. Ne pas exposer l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur. Les pièces ne vont pas au four à micro-ondes.

- Avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires pour la première fois, les nettoyer soigneusement. Voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

Préparatifs

- Placer l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Dérouler / tirer le cordon.
  ➔ **Fig. B**
- Brancher la fiche dans la prise de courant.

Fouet mélangeur, fouet batteur et crochet pétrisseur

➔ **Fig. D :**

Fouet mélangeur (6a)
pour pétrir les pâtes,
par exemple la pâte à cake

Fouet batteur (6a)
pour monter les œufs en neige, battre la crème et les pâtes liquides, par exemple la pâte génoise

Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte (6b)
pour pétrir les pâtes épaisses et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple des raisins secs ou des pépites de chocolat)

⚠ **Risque de blessures dû aux ustensiles en rotation**

Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les doigts dans le bol mélangeur. Ne changer les ustensiles qu'une fois l'entraînement à l'arrêt – Une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps. L'appareil ne doit être utilisé que si les entraînements ne servant pas sont recouverts avec leur couvercles de protection.

- Ramener le sélecteur rotatif sur ⏻ et le maintenir en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.

Remarque :

Si l'entraînement ne bouge pas, l'ustensile se trouve déjà en position de basculement.

- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position **6**.
- Mettre le bol en place. Le socle du bol doit s'emboîter dans l'évidement de l'appareil de base.
- Suivant la préparation à effectuer, enfoncer fermement le fouet mixeur, le fouet batteur ou le crochet à pétrir dans l'entraînement jusqu'à ce qu'il s'encrante. Pour utiliser le crochet pétrisseur, tourner le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet s'encrante.
- Verser les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position **1**.
- Mettre le couvercle en place.
- Régler le sélecteur rotatif au niveau voulu.

Rajouter des ingrédients

- Mettre l'appareil hors tension avec l'interrupteur rotatif.
- Ramener le sélecteur rotatif sur ⏻ et le maintenir en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Retirer le couvercle.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position **7**.
- Ajouter les ingrédients.

ou

- Rajouter les ingrédients par l'orifice d'ajout dans le couvercle.

Après utilisation

- Mettre l'appareil hors tension avec l'interrupteur rotatif.
- Ramener le sélecteur rotatif sur ⏻ et le maintenir en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Retirer le couvercle.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position **6**.
- Détacher l'ustensile de l'entraînement.
- Retirer le bol.
- Nettoyer toutes les pièces.
  ➔ *« Nettoyage et entretien » voir page 28*.

Mixeur

➔ **Fig. E :**

⚠ **Risque de blessures dû aux lames tranchantes / à l'entraînement en rotation !**

Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place ! Ne mettre en place / retirer le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! N'utiliser le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

⚠ **Risque de brûlures !**

Lors de la préparation d'aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Verser au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention !

Cela peut endommager le mixeur. Ne pas utiliser d'ingrédients surgelés (sauf des glaçons). Ne pas faire tourner le mixeur à vide.

Attention !
Pour travailler des aliments liquides dans le mixeur en verre (disponible dans le commerce) : ne régler l'appareil qu'au niveau 3 aximum et ne verser au maximum que 0,5 litre de liquide chaud ou moussant.

- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position **3**.
- Retirer le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettre en place le bol mixeur (le repère sur le socle doit correspondre avec celui sur l'appareil de base), puis le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. ➔ **Fig. E-4/5**
- Ajouter les 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 optimale d'aliments solides à préparer = 50 à 100 grammes.
- Mettre le couvercle en place et appuyer fortement. Pendant utilisation, toujours tenir fermement le couvercle d'une main. Ce faisant, ne jamais introduire les doigts dans l'orifice d'ajout !
- Régler le sélecteur rotatif au niveau voulu.

Rajouter des ingrédients
➔ **Fig. E-6 :**

- Mettre l'appareil hors tension avec l'interrupteur rotatif.
- Retirer le couvercle et ajouter les ingrédients

ou

- retirer l'entonnoir et rajouter progressivement les ingrédients solides par l'orifice d'ajout

ou

- verser les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après utilisation

- Mettre l'appareil hors tension avec l'interrupteur rotatif.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Tourner le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis le retirer.

Conseil : Nettoyer le bol mixeur de préférence immédiatement après utilisation.

Nettoyage et entretien

Attention !
Ne pas utiliser de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces.

Nettoyage de l'appareil de base

⚠ **Risque d'électrocution !**
Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau et ne pas le laisser sous l'eau courante. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajouter un peu de produit vaisselle.
- Ensuite, l'essuyer avec un chiffon sec.

Nettoyer le bol mélangeur avec les accessoires

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

Nettoyer le mixeur

⚠ **Risque de blessures dû aux lames tranchantes !**
Ne pas toucher les lames du mixeur à mains nues. Il est possible de démonter le mixeur pour le nettoyer.

Attention !
Ne pas utiliser de détergent abrasif.
Le porte-lame ne se nettoie pas au lave-vaisselle. Le nettoyer uniquement sous l'eau courante.

Conseil : Après la préparation de liquides, il suffit souvent de nettoyer le mixeur sans le détacher de l'appareil. Pour cela, verser un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur. Faire fonctionner ce dernier pendant quelques secondes (si votre appareil possède la marche momentanée, le régler au niveau **M**). Jeter l'eau de nettoyage puis rincer le mixeur à l'eau claire.

Démonter le mixeur

→ Fig. F

- Tourner le socle du bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis le retirer.
- Tourner le porte-lame en le tenant pas les ailettes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ceci desserre le porte-lame.
- Retirer le porte-lame puis enlever la bague d'étanchéité.

Assembler le mixeur

→ Fig. G

⚠ **Risque de blessures!**

Ne jamais assembler le mixeur sur l'appareil de base.

- Fixer la bague d'étanchéité sur le porte-lame.
- Insérer le porte-lame dans le bol mixeur.
- A l'aide du socle, visser le porte-lame en serrant.
- Visser en serrant le socle du bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Dérangements et solutions

En cas de dérangements, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Exemples d'utilisation

Crème Chantilly

– 100 g-600 g

- Travailler la crème avec le fouet batteur pendant 1½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) au niveau **4**.

Blancs d'œufs

– 1-8 blancs d'œufs

- Travailler les blancs d'œufs avec le fouet batteur pendant 4 à 6 minutes au niveau **4**.

Pâte génoise

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 fécule
– éventuellement de la levure chimique

- Battre les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur au niveau **4** jusqu'à obtention d'une mousse ferme.
- Régler l'interrupteur rotatif au niveau **2** et, en ½ à 1 minute environ, incorporer par cuillerées la farine et la fécule préalablement passées au tamis.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à cake

Recette de base

– 3-4 oeufs
– 200-250 g de sucre
– 1 pincée de sel
– 1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'½ citron
– 200-250 g de beurre (à température ambiante)
– 500 g de farine
– 1 sachet de levure chimique
– ⅛ ml de lait

- Mélanger tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 3 à 4 minutes au niveau **3**.

Quantité maximale : 1,5-2 x la recette de base

Pâte sablée

Recette de base

– 125 g de beurre (à température ambiante)
– 100-125 g de sucre
– 1 œuf
– 1 pincée de sel
– un peu de zeste de citron ou de sucre vanillé
– 250 g de farine
– éventuellement de la levure chimique

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

Quantité maximale : 2 x 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 température ambiante)
– 80 g de sucre
– 200-250 ml de lait tiède
– 25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure
– Le zeste d’½ citron
– 1 pincée de sel

- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 3 à 6 minutes au niveau **2**.

Quantité maximale : 1,5 x la recette de base

Mayonnaise

– 2 œufs
– 2 c. à café de moutarde
– ¼ l d’huile
– 2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre
– 1 pincée de sel
– 1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Mélanger tous les ingrédients sauf l’huile pendant quelques secondes avec le mixeur réglé au niveau **2**.
- Régler ensuite le mixeur au niveau **4**, verser l’huile lentement par l’entonnoir et travailler le mélange jusqu’à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, la consommer rapidement.

Accessoires d’origine / Accessoires en option

Les autres accessoires non joints dans la boîte sont décrits dans des notices d’utilisation séparées.
Vous pouvez également vous procurer les accessoires d’origine / accessoires en option individuellement.
Les accessoires du robot MUM 45.. s’adaptent aux robots MUM 44../46../48..

➔ **Fig. H:**

Bol mélangeur en plastique (MUZ4KR3)

Dans ce bol, vous pouvez travailler jusqu’à 1 kg de farine plus les ingrédients.

Bol mélangeur en acier inoxydable (MUZ4ER2)

Dans ce bol, vous pouvez travailler jusqu’à 1 kg de farine plus les ingrédients.

Bol mixeur en plastique (MUZ4MX2)

Pour mixer des boissons, réduire fruits et légumes en purée, préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et fruits à coque et broyer des glaçons.

Bol mixeur en verre (MUZ4MX3)

Pour mixer des boissons, réduire fruits et légumes en purée, préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et fruits à coque et broyer des glaçons.

Multimixeur (MUZ4MM3)

Pour hacher herbes aromatiques, légumes, pommes et viande, pour râper carottes, radis et fromage, pour concasser fruits à coque et chocolat mis au réfrigérateur.

Accessoire râpeur / éminceur (MUZ4DS3)

Pour couper concombres, chou, chou-rave et raifort ; pour râper carottes, pommes et céleri, chou rouge, fromage et fruits à coque ; pour concasser fromage dur, chocolat et fruits à coque.

Disque à pommes frites (MUZ45PS1)

Pour l’accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS3.
Pour découper des pommes de terre crues en frites.

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, grossier (MUZ45RS1)

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

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 fruits et légumes en rondelles épaisses.

Presse-agrumes (MUZ4ZP1)

Pour presser 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.

Insert de disques ajourés (MUZ45LS1)

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

Accessoire à biscuits dressés (MUZ45SV1)

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3.
Avec gabarit métallique pour 4 formes de biscuits différentes.

Accessoire de râpage (MUZ45RV1)

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

Accessoire pour coulis de fruits et légumes (MUZ45FV1)

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3.
Pour préparer un coulis de baies (sauf de framboises), tomates et baies d’églantier. Simultanément, le kit dénoyaute 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 à 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 aromatiques.

Sorbetière (MUZ4EB1)

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

Mise au rebut

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

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.

Sous réserve de modifications.

MUM44_8001056867.indb 32 25.01.2017 10:07:04

Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica.
Non superare le quantità massime ammesse (vedere "Esempi d'impiego").
Questo apparecchio è idoneo per miscelare, impastare e montare alimenti. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi.
Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.
Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

⚠ **Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!**

- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
- Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola. Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!

- Non disporre l’apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d’alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.
- Non immergere mai l’apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l’apparecchio con le mani bagnate.
- L’apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

⚠ **Pericolo di lesioni!**

- Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l’apparecchio sono stati conclusi.
- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l’apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente. Dopo avere spento l’apparecchio, l’ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l’arresto completo dell’ingranaggio.
- In caso d’interruzione dell’energia elettrica l’apparecchio resta inserito e dopo l’interruzione riprende a funzionare.
- Non spostare il braccio oscillante quando l’apparecchio è in funzione.
- Mettere in funzione gli utensili soltanto con la ciotola inserita, il coperchio chiuso e i coperchi di sicurezza applicati! Per l’utilizzo degli accessori, montare la ciotola, il coperchio e i coperchi di sicurezza in base alle istruzioni!
- Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Non introdurre oggetti (ad es. cucchiai) nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti in rotazione.
- Non utilizzare mai contemporaneamente utensili e accessori o 2 accessori. Per l’uso degli accessori osservare sia il libretto d’istruzioni accluso sia le presenti istruzioni per l’uso.
- Usare l’accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l’accessorio sull’apparecchio base. Utilizzare l’accessorio soltanto nell’apposita posizione di lavoro.
- Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
- Non toccare a mani nude le lame del frullatore.
- Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Non azionare mai il frullatore senza il coperchio.
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.

⚠ Pericolo di ustioni!
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.

⚠ Pericolo di soffocamento!
Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

⚠ Attenzione!
Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio.

⚠ Importante!
Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività (➔ *"Pulizia e cura" ved. pagina 39*).

⚠ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori

Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.

Attenzione: Lame rotanti.

Attenzione: Utensili rotanti.
Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Bosch. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti sul nostro sito Internet.

Indice

Uso corretto 33
Importanti avvertenze di sicurezza 33
Panoramica 36
Posizioni di lavoro 36
Uso 37
Pulizia e cura 39
Rimedi in caso di guasti 39
Esempi d'impiego 39
Accessori / accessori speciali 41
Smaltimento 42
Garanzia 42

Questo libretto d'istruzioni descrive diverse versioni. L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione.

Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

➔ **Figura A**

Apparecchio base

1 **Pulsante di sblocco**
2 **Braccio oscillante**
(vedere "Posizioni di lavoro")
3 **Manopola**
0/off = arresto
↻P = comando parcheggio
Tenere la manopola finché l'ingranaggio non si ferma; l'utensile è in posizione di ribaltamento. Se l'ingranaggio non si muove, significa che la posizione di ribaltamento è già stata raggiunta.
Livello **1-4** = velocità di lavoro
1 = velocità bassa – lento,
4 = velocità alta – rapido.
In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.
4 **Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio**
Per rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio, ruotarlo finché non si sblocca.
5 **Ingranaggio per**
– **sminuzzatore continuo***
– **spremiagrumi***
– **mulino***
In caso di inutilizzo applicare il coperchio di sicurezza ingranaggio.
6 **Ingranaggio per**
– **utensili (frusta, sbattitore, gancio impastatore)**
– **utensile della gelatiera***
– **abbassato o alzato per il tritacarne***
7 **Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore**
8 **Ingranaggio per**
– **frullatore**
– **multi-mixer**
Applicare il coperchio di sicurezza se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.
9 **Stivaggio del cavo (Figura B)**
– MUM 44..: avvolgere il cavo
– MUM 46../48..: riporre il cavo nel vano portacavo

Ciotola con accessori

10 **Ciotola**
11 **Coperchio**

Utensili

12 **Frusta**
13 **Sbattitore**
14 **Gancio impastatore con spatola**

Frullatore

15 **Base**
16 **Gruppo lame**
17 **Anello di tenuta**
18 **Bicchiere frullatore**
19 **Coperchio**
20 **Imbuto**

* Se un accessorio non è compreso nella dotazione, può essere acquistato presso i rivenditori e presso il servizio di assistenza clienti.

Posizioni di lavoro

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

Regolazione della posizione di lavoro

➔ **Figura C**

- Premere il pulsante 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, la frusta e il gancio impastatore.
7		Aggiungere grandi quantità di alimenti.

Uso

⚠ Pericolo di lesioni!
Inserire la spina di alimentazione 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 e accessori a fonti di calore. Le parti non sono idonee per l'uso in forno a microonde.

- Al primo uso pulire accuratamente apparecchio e accessori, vedi capitolo "Pulizia e cura".

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Svolgere/estrarre il cavo.
  ➞ Figura B
- Inserire la spina di alimentazione.

Frusta, sbattitore e gancio impastatore

➞ Figura D

Frusta (6a)
per impasti per dolci

Sbattitore (6a)
per montare albume, panna e impasti leggeri, ad es. pasta biscotto

Gancio impastatore con spatola (6b)
per lavorare impasti più impegnativi 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 fermo; dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia. L'apparecchio deve essere utilizzato soltanto con gli ingranaggi non in uso coperti con gli appositi coperchi di sicurezza.

- Ruotare la manopola su ↻P e tenerla in posizione finché l'ingranaggio non si ferma.

Nota: se l'ingranaggio non si muove, significa che la posizione di ribaltamento è già stata raggiunta.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **6**.
- Inserire la ciotola. La base della ciotola deve entrare nella nicchia dell'apparecchio base.
- A seconda del tipo di lavorazione, inserire la frusta, lo sbattitore o il gancio impastatore fino all'arresto nell'ingranaggio. 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.

Aggiunta di ingredienti

- Spegnere l'apparecchio con la manopola.
- Ruotare la manopola su ⏻ e tenerla in posizione finché l'ingranaggio non si ferma.
- Togliere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **7**.
- Introdurre gli ingredienti

oppure

- aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.

Dopo la lavorazione

- Spegnere l'apparecchio con la manopola.
- Ruotare la manopola su ⏻ e tenerla in posizione finché l'ingranaggio non si ferma.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Togliere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **6**.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola.
- Lavare tutti i componenti. ➔ *"Pulizia e cura" ved. pagina 39*.

Frullatore

➔ **Figura E**

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Rimuovere/applicare il frullatore solo quando l'ingranaggio è fermo! Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.

⚠ **Pericolo di scottature!**

Durante la lavorazione di alimenti molto caldi, dall'imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido se è molto caldo o sviluppa schiuma.

Attenzione!

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

Attenzione!

Lavorazione di liquidi nel frullatore con il bicchiere di vetro (disponibile presso i rivenditori specializzati): massimo alla velocità 3. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido se è molto caldo o 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 deve coincidere con il riferimento sull'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto
  ➔ **Figura E-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,
  per liquidi molto caldi o che formano schiuma massimo 0,5 litri
  quantità ottimale per la lavorazione di alimenti solidi
  = 50-100 grammi.
- Applicare il coperchio e premerlo. Durante il funzionamento tenere sempre il coperchio con una mano, senza però metterla sopra l'apertura di aggiunta ingredienti!
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiunta di ingredienti

➔ **Figura E-6**

- Spegnere l'apparecchio con la manopola.
- Rimuovere il coperchio e 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 la lavorazione

- Spegnere l'apparecchio con la manopola.
- Staccare la spina di alimentazione.
- 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.

Pulizia dell'apparecchio base

⚠ **Pericolo di scossa elettrica!**
Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente. Non pulire con il vapore.

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

Lavaggio della ciotola con gli accessori

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

Lavaggio del frullatore

⚠ **Pericolo di ferite provocate da lame taglienti!**
Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Il frullatore può essere smontato per essere lavato.

Attenzione!
Non utilizzare detergenti abrasivi. Il gruppo lame non è lavabile in lavastoviglie. Lavare il gruppo lame solo sotto acqua corrente.

Consiglio: dopo la lavorazione di liquidi spesso è sufficiente lavare il frullatore senza separarlo dall'apparecchio. 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 via l'acqua e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Smontaggio del frullatore

➔ **Figura F**

- Ruotare la base del frullatore in senso orario e togliere il frullatore.
- Afferrare il gruppo lame dalle alette e ruotarlo in senso antiorario. Il gruppo lame si stacca.
- Togliere il gruppo lame e rimuovere l'anello di tenuta.

Rimontaggio del frullatore

➔ **Figura G**

⚠ **Pericolo di lesioni!**
Non assemblare mai il frullatore quando è già montato sull'apparecchio base.

- Applicare l'anello di tenuta sul gruppo lame.
- Inserire il gruppo lame dal basso nel bicchiere frullatore.
- Aiutandosi con la base, avvitare il gruppo lame.
- Avvitare la base del bicchiere frullatore in senso antiorario.

Rimedi in caso di guasti

In caso di guasto rivolgersi al nostro servizio assistenza clienti.

Esempi d'impiego

Panna montata

– 100 g-600 g
- Montare la panna con lo sbattitore da 1 minuto e ½ a 4 minuti alla velocità **4** (a seconda della quantità e delle proprietà della panna).

Albumi

– Da 1 a 8 albumi
- Con lo sbattitore, montare gli albumi da 4 a 6 minuti alla velocità **4**.

Pasta biscotto

Ricetta base

– 2 uova
– 2-3 cucchiai di acqua calda
– 100 g di zucchero
– 1 bustina di vanillina
– 70 g di farina
– 70 g di fecola
– eventualmente lievito in polvere

■ Sbattere gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per ca. 4-6 minuti alla velocità **4**.
■ Mettere la manopola sulla velocità **2**, incorporare la farina e la fecola setacciati, un cucchiaio alla volta, per ca. ½ minuto - 1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Impasto di base per dolci

Ricetta base

– 3-4 uova
– 200-250 g di zucchero
– 1 pizzico di sale
– 1 bustina di vanillina o la buccia di ½ limone
– 200-250 g di burro (a temperatura ambiente)
– 500 g di farina
– 1 bustina di lievito in polvere
– ⅛ ml di latte

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

Quantità massima: 1,5-2 volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

– 125 g di burro (a temperatura ambiente)
– 100-125 g di zucchero
– 1 uovo
– 1 pizzico di sale
– un poco di buccia di limone o vanillina
– 250 g di 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 (velocità **3**) o il gancio impastatore (velocità **2**).

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta lievitata

Ricetta base

– 500 g di farina
– 1 uovo
– 80 g di burro (a temperatura ambiente)
– 80 g di zucchero
– 200-250 ml di latte tiepido
– 25 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco
– Buccia di ½ limone
– 1 pizzico di sale

■ Lavorare tutti gli ingredienti con il gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per 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 cucchiai di succo di limone o aceto
– 1 pizzico di 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**.
■ Portare il frullatore alla velocità **4** e versare lentamente l’olio attraverso l’imbuto e continuare mescolare fino ad emulsionare la maionese.

Consumare la maionese subito.
Non conservarla.

Accessori / accessori speciali

Gli altri accessori forniti in dotazione sono descritti nelle istruzioni per l'uso separate. Gli accessori/accessori speciali possono anche essere acquistati singolarmente in un secondo momento.
Gli accessori per le macchine MUM45... sono idonei anche per le macchine MUM44.../46.../48...

➔ **Figura H**

Ciotola in plastica (MUZ4KR3)

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

Ciotola in acciaio inox (MUZ4ER2)

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

Bicchiere frullatore di plastica (MUZ4MX2)

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

Bicchiere frullatore in vetro (MUZ4MX3)

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

Multi-mixer (MUZ4MM3)

Per tritare erbe aromatiche, verdura, mele e carne, per tagliare a julienne carote, rafano e formaggio, per sminuzzare frutta secca e cioccolato raffreddato.

Sminuzzatore continuo (MUZ4DS3)

Per tagliare cetrioli, cavolo, cavolo rapa, rafano; per tagliare a julienne/sminuzzare carote, mele e sedano, cavolo rosso, formaggio e frutta secca; per grattugiare formaggio duro, cioccolato e frutta secca.

Disco per patatine fritte (MUZ45PS1)

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

Disco per verdure asiatiche (MUZ45AG1)

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

Disco grattugia grossa (MUZ45RS1)

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

Disco grattugia (MUZ45KP1)

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS3.
Per grattugiare patate crude per i rösti o frittelle di patate, e per tagliare 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.

Dischi tritacarne (MUZ45LS1)

Per il tritacarne MUZ4FW3.
Fine (3 mm) per paté e paste da spalmare, grosso (6 mm) per salsiccia e pancetta.

Accessorio biscotti (MUZ45SV1)

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

Grattugia (MUZ45RV1)

Per il tritacarne MUZ4FW3.
Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e pane raffermo.

Passapomodoro/spremifrutta (MUZ45FV1)

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

Porta accessori (MUZ4ZT1)

Per conservare accessori come gancio impastatore, sbattitore, frusta, dischi per affettare, triturare e grattugiare.

Mulino con macinino in acciaio (MUZ4GM3)

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

Gelatiera (MUZ4EB1)

Per preparare fino a 550 g di gelato per lavorazione e contenitore.

Smaltimento

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

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 modifica.

MUM44_8001056867.indb 42 25.01.2017 10:07:05

Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
Toegestane maximumhoeveelheden niet overschrijden (zie *“Reiniging en onderhoud”*).
Het apparaat is geschikt voor het mixen, kneden en kloppen van levensmiddelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere accessoires zijn aanvullende toepassingen mogelijk. Het apparaat uitsluitend met goedgekeurde originele onderdelen en accessoires gebruiken. De toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.
Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.
Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

⚠ Gevaar voor elektrische schokken en brand!

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.
- Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.

- Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat!
- Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.
- Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
- Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

⚠ Gevaar voor letsel!

- De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.
- Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.
- Bij stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld en gaat daarna weer lopen.
- Verstel de draaiarm niet wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Hulpstukken alleen gebruiken als de kom is geplaatst, het deksel is aangebracht en het aandrijvingsbeschermdeksel is geplaatst! Bij gebruik van toebehoren de kom, het deksel en het aandrijvingsbeschermdeksel volgens de gebruiksaanwijzing aanbrengen!
- Tijdens het gebruik nooit met de handen in de kom of in de vulopening grijpen. Geen voorwerpen (bijv. kooklepel) in de kom of de vulopening steken. Handen, haren, kleding en andere voorwerpen op een afstand houden van roterende delen.
- Hulpstukken nooit gelijktijdig met een of 2 toebehoren gebruiken. Neem bij gebruik van toebehoren zowel deze als ook de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht.
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand.
- Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!
- Mixermes niet met blote handen reinigen.

- Grijp nooit in de aangebrachte mixer! Gebruik de mixer nooit als het deksel niet is aangebracht.
- Voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen, bij het legen van het reservoir en bij het reinigen.

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

⚠ Verstikkingsgevaar!
Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ Attentie!
Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Niet onbelast laten lopen.

⚠ Belangrijk!
Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen (➔ *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 49*).

⚠ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren

Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.

Voorzichtig! Draaiende messen.

Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.
Niet in de vulopening grijpen.

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze website.

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....43
Belangrijke veiligheidsinstructies.....43
In één oogopslag.....46
Bedrijfsposities.....46
Bedienen.....47
Reiniging en onderhoud.....49
Hulp bij storingen.....49
Toepassingsvoorbeelden.....50
Toebehoren / extra toebehoren.....51
Afval.....52
Garantie.....52

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. Het apparaat behoeft geen verzorging.

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.
➔ **Afb. A**

Basisapparaat

1 **Ontgrendelknop**
2 **Draaiarm**
(zie “Bedrijfsposities”)
3 **Draaischakelaar**
0/off = stop
℗ = parkeerschakeling
Draaischakelaar vasthouden tot de aandrijving stilstaat; het hulpstuk bevindt zich in parkeerpositie. Als de aandrijving niet beweegt, is de parkeerpositie al bereikt.
Stand **1–4** = werksnelheid
1 = laagste toerental – langzaam,
4 = hoogste toerental – snel.
Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen.
4 **Aandrijvingsbeschermdeksel**
Het aandrijvingsbeschermdeksel kunt u verwijderen door het te draaien tot de vergrendeling is ontgrendeld.
5 **Aandrijving voor**
– **doorloopsnijder***
– **citruspers***
– **graanmolen***
Het aandrijvingsbeschermdeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.
6 **Aandrijving voor**
– **hulpstukken (roergarde, klopgarde, kneedhaak)**
– **roerhulpstuk van de ijsbereider***
– **op- of neergeklapt voor de vleesmolen***
7 **Aandrijvingsbeschermdeksel mixer**
8 **Aandrijving voor**
– **mixer**
– **multimixer**
Het mixeraandrijvingsbeschermdeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.
9 **Kabelvak (afb. B)**
– MUM 44..: Kabel opwikkelen
– MUM 46../48..: Het snoer opbergen in het snoeropbergvak

Mengkom met toebehoren

10 **Mengkom**
11 **Deksel**

Hulpstukken

12 **Roergarde**
13 **Klopgarde**
14 **Kneedhaak met deegvanger**

Mixer

15 **Sokkel**
16 **Mesinzetstuk**
17 **Afdichtring**
18 **Mengbeker**
19 **Deksel**
20 **Trechter**

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

Bedrijfsposities

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

Instellen van de bedrijfspositie

➔ **Afb. C**

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

Positie		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Aanbrengen/ verwijderen van de klop-/roergarde en kneedhaak.
7		Toevoegen van grote verwerkingshoeveelheden.

Bedienen

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

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

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

Voorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Het snoer afwikkelen/uit de snoerhouder trekken. ➔ **Afb. B**
- Stekker in het stopcontact steken.

Roergarde, klopgarde en kneedhaak

➔ **Afb. D**

Roergarde (6a)
voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg

Klopgarde (6a)
Voor het kloppen van eiwit, slagroom en dun deeg, bijv. biscuitdeeg

Kneedhaak met deegvanger (6b)
voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet fijngemaakt mogen worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes)

⚠ **Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken**
Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Hulpstuk 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 aandrijvingsbeschermdeksels.

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

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

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **6** zetten.
- De kom plaatsen. De sokkel van de kom moet in de uitsparing van het basisapparaat steken.
- Afhankelijk van de uit te voeren taak de roergarde, klopgarde of kneedhaak in de aandrijving steken tot deze vastklikt. Bij de kneedhaak de deegvanger draaien tot de kneedhaak kan worden vastgeklikt.
- De ingrediënten in de kom doen.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **1** zetten.
- Deksel aanbrengen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen

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

of

- Ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Draaischakelaar op ℗ zetten en vasthouden tot de aandrijving stilstaat.
- Stekker uit het stopcontact nemen.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **6** zetten.
- Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
- Kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen. ➔ *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 49*.

Mixer

➔ Afb. E

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen / roterende aandrijving!

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

⚠ Risico van brandwonden!

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

Attentie!

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

Attentie!

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

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **3** zetten.
- Het beschermdeksel van de mixeraandrijving verwijderen.
- Mengbeker aanbrengen (markering op de sokkel tegen de markering op het basisapparaat) en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien. **➔ Afb. E-4/5**
- 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. E-6

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

of

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

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit het stopcontact 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 voor elektrische schok!**
Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden. Gebruik geen stoomreiniger.

- Stekker uit het stopcontact 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!**
Raak het mixermes niet met blote handen aan. 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 verwerking van vloeistoffen is het meestal voldoende om de mixer te reinigen zonder deze van het apparaat 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**). Afwassop weggieten en de mixer uitspoelen met schoon water.

Mixer uit elkaar nemen

→ **Afb. F**

- De sokkel van de mixkom met de klok mee 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. G**

⚠ **Verwondingsgevaar!**
De mixer niet in elkaar zetten terwijl deze op het basisapparaat is aangebracht.

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

Hulp bij storingen

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

Toepassingsvoorbeelden

Slagroom

– 100 g-600 g
■ Room 1½ tot 4 minuten met de klopgarde kloppen op stand **4** (afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room).

Eiwit

– Eiwit van 1 tot 8 eieren
■ Eiwit 4 tot 6 minuten met de klopgarde op stand **4** kloppen.

Biscuitdeeg

Basisrecept
– 2 eieren
– 2-3 eetlepels heet water
– 100 g suiker
– 1 pakje vanillesuiker
– 70 g bloem
– 70 g zetmeel
– eventueel bakpoeder
■ De ingrediënten (behalve de bloem en het aardappelmeel) ca. 4 tot 6 minuten tot schuim kloppen met de klopgarde op stand **4**.
■ Draaischakelaar op stand **2** zetten en de gezeefde bloem en het zetmeel 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 pakjes vanillesuiker of de schil van ½ citroen
– 200-250 g boter (kamertemperatuur)
– 500 g bloem
– 1 pakje bakpoeder
– ⅛ ml 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
– wat citroenschil of vanillesuiker
– 250 g bloem
– 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 bloem
– 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 met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 3-6 minuten op stand **2**.

Maximumhoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Mayonaise

– 2 eieren
– 2 tl mosterd
– ¼ l olie
– 2 el citroensap of azijn
– 1 snufje zout
– 1 snufje 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.

De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.

Toebehoren / extra toebehoren

Overig toebehoren in de verpakking 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. H**

Kunststof roerkom (MUZ4KR3)

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

Roestvrijstalen kom (MUZ4ER2)

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

Mixer-opzetstuk kunststof (MUZ4MX2)

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

Mixer-opzetstuk glas (MUZ4MX3)

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

Multimixer (MUZ4MM3)

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

Doorloopsnijder (MUZ4DS3)

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

Patates-fritesschijf (MUZ45PS1)

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

Asia-groenteschijf (MUZ45AG1)

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

Maalschijf grof (MUZ45RS1)

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

Aardappelkoekjesschijf (MUZ45KP1)

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

Citruspers (MUZ4ZP1)

Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruits.

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

Toebehorenhouder (MUZ4ZT1)

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

Graanmolen met kegelmaalwerk van staal (MUZ4GM3)

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

IJsbereider (MUZ4EB1)

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

Afval

Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

MUM44_8001056867.indb 52 25.01.2017 10:07:06

Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se *”Eksempler på brug”*).
Apparatet er egnet til at røre, ælte og piske fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.
Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør. Brug aldrig tilbehørsdelene til andre apparater.
Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.
Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

⚠ Fare for elektrisk stød og brandfare!

- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare.
- Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten. Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes!
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
- Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Anvend ikke nogen damprenser. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

- Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

⚠ Fare for at komme til skade!

- Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.
- Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet. Drevet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket. Vent, til drevet står helt stille.
- Selv om strømmen skulle svigte, forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage.
- Indstil ikke svingarmen, mens apparatet er tændt.
- Redskaber må kun benyttes, når skålen er sat i, låget er anbragt og drevbeskyttelseslågene er sat på! Bruges der tilbehør, så anbring skålen, låget og drevbeskyttelseslågene afhængigt af anvisningen!
- Stik aldrig hænderne ned i skålen eller påfyldningsskakten under driften. Før ikke genstande (f.eks. grydeske) ned i skålen eller påfyldningsskakten. Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- Redskaber og tilbehør eller 2 slags tilbehør må aldrig anvendes samtidigt. Overhold både denne brugsanvisning og de pågældende vedlagte brugsanvisninger i forbindelse med brug af tilbehøret.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.
- Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!
- Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.
- Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender! Brug aldrig blenderen uden påsat låg.
- Vær forsigtig ved omgangen med de skarpe knive, når beholderen tømmes og ved rengøringen.

⚠ 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.

⚠ Fare for kvælning!

Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

⚠ OBS!
Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Brug ikke apparatet i tomgang.

⚠ Vigtigt!
Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug (➔ *”Rengøring og pleje” se side 58*).

⚠ Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør

Følg anvisningerne i brugsvejledningen.

Vær forsigtig! Roterende knive.

Vær forsigtig! Roterende redskaber.
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Flere informationer om vores produkter findes på vores internetside.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug 53
Vigtige sikkerhedshenvisninger 53
Overblik 55
Arbejdspositioner 56
Betjening 57
Rengøring og pleje 58
Hjælp i tilfælde af fejl 59
Eksempler på brug 59
Tilbehør / ekstratilbehør 60
Bortskaffelse 61
Reklamationsret 61

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller. Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Overblik

Fold billedsiderne ud.
➔ **Billede A**

Motorenhed

1 Oplåsningsknap

2 Svingarm
(se ”Arbejdspositioner”)

3 Drejekontakt
0/off = stop
P = parkeringsfunktion
Hold drejekontakten fast, indtil drevet standser. Redskabet er i svingposition. Hvis drevet ikke bevæger sig, er svingpositionen allerede nået.
Trin **1-4** = arbejdshastighed:
1 = lavt omdrejningstal – langsom,
4 = højt omdrejningstal – hurtig.
I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage.

4 Drevbeskyttelseslåg
Til aftagning af drevbeskyttelseslåget drej det da indtil låsen går op.

5 Drev til
- **hurtigsnitter***
- **citruspresse***
- **kornmølle***
  Sæt drevbeskyttelseslåget på, når drevet ikke er i brug.

6 Drev til
- **redskaber (røreris, piskeris, ældtekrog)**
- **ismaskinens røreredskab***
- **klappet ned eller op til kødhakker***

7 Beskyttelseslåg til blenderdrev

8 Drev til
- **blender**
- **multiblender**

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

9 Kabelopbevaring (billede E)
- MUM 44..: Opvikling af kablet
- MUM 46../48..: Opbevaring af kablet i kabelrummet

Skål med tilbehør

10 Røreskål

11 Låg

Redskaber

12 Røreris

13 Piskeris

14 Ældtekrog med dejskraber

Blender

15 Sokkel

16 Knivindsats

17 Pakring

18 Blenderbæger

19 Låg

20 Tragt

* 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 det rigtige drev og i den rigtige position iht. denne tabel og befinder sig i arbejdsstilling. Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Indstilling af arbejdsposition

→ **Billede C**

- Tryk på oplåsningsknappen, og bevæg svingarmen.
- Bevæg svingarmen, indtil den falder i hak i den ønskede position.

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Isætning/aftagning af piskeris, røreris og ældtekrog.
7		Tilsætning af store forarbejdningsmængder.

Betjening

⚠ Fare for at komme til skade!
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. Brug ikke apparatet, hvis det er tomt. Udsæt ikke apparat og tilbehørsdele for varmekilder. Delene er ikke egnet til mikrobølgeovnen.

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

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat og rent underlag.
- Afvikl/udtræk kablet. ➔ **Billede B**
- Sæt netstikket i.

Røreris, piskeris og ældekrog

➔ **Billede D**

Røreris (6a)
til at røre deje, f.eks. rørt dej

Piskeris (6a)
til at piske æggehvider, fløde og til at piske lette deje, f.eks. lagkagedej

Ældekrog med dejskraber (6b)
til at ælte tunge deje og til at iblande ingredienser, som ikke skal småhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade)

⚠ Fare for at komme til skade som følge af roterende redskaber
Stik aldrig fingrene ned i skålen under driften. Udskift kun redskab, når drevet står stille - drevet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket. Apparatet må kun bruges, hvis ikke brugte drev er tildækket med drevbeskyttelseslåg.

- Stil drejekontakten på ↻P, og hold fast i den, indtil drevet standser.

Bemærk: Hvis drevet ikke bevæger sig, er svingpositionen allerede nået.

- Tryk på oplåsningsknappen, og stil svingarmen i position **6**.
- Sæt skålen i. Skålens sokkel skal sidde fast i motorenhedens udsparing.
- Alt efter forarbejdningsopgave sæt da røreriset, piskeriset eller ældekrogen i drevet, indtil de falder i hak. Ved ældekrogen drejes dejskraberen, indtil ældekrogen kan falde i hak.
- Kom ingredienserne, der skal forarbejdes, i skålen.
- Tryk på oplåsningsknappen, og stil svingarmen i position **1**.
- Sæt låget på.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Stil drejekontakten på ↻P, og hold fast i den, indtil drevet standser.
- Tag låget af.
- Tryk på oplåsningsknappen, og stil svingarmen i position **7**.
- Fyld ingredienserne i.

eller

- Påfyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen i låget.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Stil drejekontakten på ↻P, og hold fast i den, indtil drevet standser.
- Træk netstikket ud.
- Tag låget af.
- Tryk på oplåsningsknappen, og stil svingarmen i position **6**.
- Tag redskabet ud af drevet.
- Tag skålen ud.
- Rengør alle delene. ➔ *”Rengøring og pleje” se side 58*.

Blender

➔ **Billede E**

⚠ Fare for at komme til skade som følge af skarpe knive / roterende drev!
Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender! Blenderen må kun tages af/sættes på, når drevet står stille! Blenderen må kun anvendes, når den er samlet, og låget er sat på.

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

OBS!
Blenderen kan blive beskadiget. Forarbejd ikke dybfrosne ingredienser (undtagen isterninger). Brug ikke blenderen, hvis den er tom.

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

- Tryk på oplåsningsknappen, og stil svingarmen i position **3**.
- Tag beskyttelseslåget til blenderdrevet af.
- Sæt blenderbægeret på (markering på soklen skal være ud for markering på motorenheden), og drej det i retning mod uret indtil stop. ➔ **Billede E-4/5**
- Fyld ingredienserne i.
  Maksimal mængde ved kunststofblender, flydende konsistens = 1 liter,
  ved glasblender, flydende konsistens = 0,75 liter,
  skummende eller varme væsker maksimalt 0,5 liter,
  optimal forarbejdningsmængde, fast konsistens = 50-100 gram.
- Sæt låget på, og tryk det fast. Hold altid fast på låget med en hånd under arbejdet. Hold ikke fingrene hen over påfyldningsåbningen!
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser
➔ **Billede E-6**

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Tag låget af, og fyld ingredienserne i

eller

- tag tragten ud, og fyld faste ingredienser lidt ad gangen i påfyldningsåbningen

eller

- fyld flydende ingredienser i gennem tragten.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Træk netstikket ud.
- Drej blenderen i retning med uret, og tag den af.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje

OBS!
Brug ikke 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. Brug ikke nogen damprenser.

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud. Brug lidt opvaskemiddel efter behov.
- Tør derefter apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål med tilbehør

Alle dele kan tåle opvaskemaskine. Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

Rengøring af blender

⚠ **Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive!**
Berør ikke blenderknivene med de bare hænder. Blenderen kan skilles ad til rengøring.

OBS!
Brug ikke skurende rengøringsmidler. Knivindsatsen kan ikke tåle maskinopvask. Rengør kun knivindsatsen under rindende vand.

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

Adskillelse af blender

➔ **Billede F**

- Drej blenderbægerets sokkel i retning med uret, og tag den af.
- Drej knivindsatsens vinger i retning mod uret. Knivindsatsen løsnes.
- Tag knivindsatsen ud, og fjern pakringen.

Samling af blender

➔ **Billede G**

⚠ **Fare for at komme til skade!**
Blenderen må aldrig samles på motorenheden.

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

Hjælp i tilfælde af fejl

Kontakt venligst kundeservice i tilfælde af fejl.

Eksempler på brug

Flødeskum

– 100 g-600 g
- Forarbejd fløden i 1½ til 4 minutter på trin **4** - afhængigt af flødens mængde og egenskaber, 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 brev vaniljesukker
– 70 g mel
– 70 g maizenamel
– evt. bagepulver
- Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i ca. 4-6 minutter på trin **4** med piskeriset, til 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 x grundopskrift

Rørt dej

Grundopskrift

– 3-4 æg
– 200-250 g sukker
– 1 knsp. salt
– 1 brev vaniljesukker eller skal af ½ citron
– 200-250 g smør (stuetemperatur)
– 500 g mel
– 1 brev bagepulver
– ⅛ ml mælk
- Rør alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **3,** med røreriset.

Maks. mængde: 1,5-2 x grundopskrift

Mørdej

Grundopskrift

– 125 g smør (stuetemperatur)
– 100-125 g sukker
– 1 æg
– 1 knsp. salt
– en smule citronskal eller vaniljesukker
– 250 g mel
– evt. bagepulver
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 2-3 minutter med røreriset (trin **3**) eller ældtekrogen (trin **2**).

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Gærdej

Grundopskrift

– 500 g mel
– 1 æg
– 80 g fedt (stuetemperatur)
– 80 g sukker
– 200-250 ml lunken mælk
– 25 g frisk gær eller 1 brev tørgær
– skal af ½ citron
– 1 knsp. 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 x grundopskrift

Mayonnaise

– 2 æg
– 2 tsk. sennep
– ¼ l olie
– 2 spsk. citronsaft eller eddike
– 1 knsp. salt
– 1 knsp. sukker

Ingredienserne skal have samme temperatur.

■ Forarbejd ingredienserne (undtagen olie) i nogle sekunder på trin **2** i blenderen.

■ Stil blenderen på trin **4**. Hæld langsomt olien gennem tragten, og bliv ved med at blande, indtil mayonnaisen emulgerer.

Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid og ikke opbevares.

Tilbehør / ekstratilbehør

Yderligere vedlagt tilbehør er beskrevet i de separate betjeningsvejledninger.
Vedlagt tilbehør/ekstratilbehør kan også købes enkeltvist.
Tilbehør til maskinen MUM 45.. kan også benyttes til maskinen MUM 44../46../48...

➞ **Billede H**

Røreskål af kunststof (MUZ4KR3)

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

Røreskål af rustfrit stål (MUZ4ER2)

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

Blenderpåsats af kunststof (MUZ4MX2)

Til blanding af drikkevarer, til purering af frugt og grønt, til fremstilling af mayonnaise, til småhakning af frugt og nødder, til knusning af isterninger.

Blenderpåsats af glas (MUZ4MX3)

Til blanding af drikkevarer, til purering af frugt og grønt, til fremstilling af mayonnaise, til småhakning af frugt og nødder, til knusning af isterninger.

Multiblender (MUZ4MM3)

Til hakning af krydderurter, grøntsager, æbler og kød, til rivning af gulerødder, ræddike og ost, til rivning af nødder og kølet chokolade.

Hurtigsnitter (MUZ4DS3)

Til skæring af agurker, kål, kålrabi og ræddiker, til raspning 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.

Asiengrøntsagsskive (MUZ45AG1)
Til hurtigsnitteren MUZ4DS3.
Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

Riveskive grov (MUZ45RS1)
Til hurtigsnitteren MUZ4DS3.
Til rivning af rå kartofler til f.eks. søsterkage eller kartoffelboller.

Kartoffelpandekageskive (MUZ45KP1)
Til hurtigsnitteren MUZ4DS3.
Til rivning af rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager samt til skæring af frugt og grønt i tykke skiver.

Citruspresse (MUZ4ZP1)
Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.

Kødhakker (MUZ4FW3)
Til småhakning af råt kød til tartar eller forloren hare.

Hulskivesæt (MUZ45LS1)
Til kødhakkeren MUZ4FW3.
Fin (3 mm) til postejer og smørepålæg, grov (6 mm) til pølser og bacon.

Formsæt til sprøjtede småkager (MUZ45SV1)
Til kødhakkeren MUZ4FW3.
Med metalskabelon til 4 forskellige småkageformer.

Rivecylinder (MUZ45RV1)
Til kødhakkeren MUZ4FW3.
Til rivning af nødder, mandler, chokolade og tørrede rundstykker.

Frugtpresseforsats (MUZ45FV1)
Til kødhakkeren MUZ4FW3.
Til presning af 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 æltekrog, piskeris, røreris, skære-, raspe- og riveskive.

Kornmølle med kegleformet maleværk af stål (MUZ4GM3)
Til alle kornsorter undtagen majs; også til olieholdige frø, tørrede svampe og krydderurter.

Ismaskine (MUZ4EB1)
Til tilberedning af op til 550 g is pr. arbejdsgang og beholder.

Bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation
Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted:
BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4,
2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatte største mengder må ikke overskrides (se *”Eksempler på bruk”*).
Apparatet er egnet til røring, elting og pisking av matvarer.
Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg.
Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør. Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater.
Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.
Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

⚠ Fare for elektrisk støt og brannfare

- Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer.
- Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren.
- Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!
- Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. komfyren. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprenser. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.

- Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

⚠ Fare for skade!

- Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.
- Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Det må ventes til drevet står helt stille.
- Ved strømbrudd forblir apparatet slått på, og det starter igjen når strømmen kommer tilbake.
- Svingarmen må ikke flyttes på når apparatet er slått på.
- Verktøyet må bare brukes med innsatt bolle, påsatt lokk og beskyttelseslokk satt på drevet! Sett på bolle, lokk og beskyttelseslokk for drev iht. instruksjonene ved bruk av tilbehør!
- Under bruk må du aldri gripe ned i bollen eller påfyllingssjakten med hendene. Før ikke gjenstander (f.eks. sleiv) ned i bollen eller påfyllingssjakten. Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- Det må aldri brukes verktøy og tilbehør eller 2 tilbehør samtidig. Ved bruk av tilbehøret, må denne og de andre vedlagte bruksanvisningene følges.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.
- Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!
- Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.
- Grip aldri inn i den påsatte mikseren! Mikseren må aldri brukes uten påsatt lokk.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, når du tømmer beholderen og under rengjøring.

⚠ 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.

⚠ Fare for kvelning!

Barn må ikke få leke med emballasjen.

⚠ Obs!
Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang.

⚠ Viktig!
Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode (➞ *”Rengjøring og pleie” se side 67*).

⚠ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret

Anvisninger i bruksveiledningen må følges.

Vær forsiktig! Roterende kniver.

Vær forsiktig! Roterende verktøy.
Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.

Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt. Mer informasjon om våre produkter finner du på vår internettside.

Innhold

Korrekt bruk 62
Viktige sikkerhetsanvisninger 62
En oversikt 64
Arbeidsposisjoner 65
Betjening 66
Rengjøring og pleie 67
Hjelp ved feil 68
Eksempler på bruk 68
Tilbehør / spesialtilbehør 69
Avfallshåndtering 70
Garanti 70

Denne bruksanvisningen beskriver flere modeller. Apparatet er vedlikeholdsfritt.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.
➞ **Bilde A**

Basisapparat

1 Utløsningstast

2 Svingarm
(se “Arbeidsposisjoner”)

3 Dreiebryter
0/off = Stopp
P = Parkeringskobling
Dreiebryteren holdes fast inntil drevet blir stående; verktøyet er i svingposisjon. Dersom drevet ikke beveger seg, er svingposisjonen allerede nådd.
Trinn **1-4** = arbeidshastighet
1 = lavt turtall – sakte,
4 = høyt turtall – hurtig.
Ved strømbrudd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake.

4 Beskyttelseslokk for drev
Når beskyttelseslokket for drevet skal tas av, må det dreies til låsen er låst opp.

5 Drev for
- **gjennomløpskutter***
- **sitruspresse***
- **kornmølle***
  Når det ikke brukes, må beskyttelse-slokket settes på drevet.

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

7 Beskyttelseslokk for mikserdrevet

8 Drev for
- **mikser**
- **multimikser**

Sett beskyttelseslokket på mikserdrevet når det ikke er i bruk.

9 Kabeloppbevaring (bilde B)
- MUM 44..: Vikle opp kabelen
- MUM 46../48..: Rull opp kabelen i kabelrommet

Bolle med tilbehør

10 Rørebolle

11 Lokk

Verktøy

12 Rørepinne

13 Visp

14 Eltekrok med deigskrape

Mikser

15 Sokkel

16 Knivinnsats

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!
Apparatet må kun brukes når verktøyet/tilbehøret er satt på det riktige drevet i henhold til denne tabellen og satt i riktig posisjon og er i arbeidsstilling. Svingarmen må være smekket i lås i hver av arbeidsposisjonene.

Innstilling av arbeidsposisjonen

→ **Bilde C**

- Trykk på utløsningstasten og beveg svingarmen.
- Beveg svingarmen til ønsket posisjon til den smekker i lås.

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

Betjening

⚠ **Fare for skade!**
Støpselet må først kobles til 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 mikrobølgeovn.

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

Forberedelser

- Plasser basisapparatet på et glatt og rent underlag.
- Trekk ut kabelen. ➔ **Bilde B**
- Sett i støpselet.

Rørepinn, visp og eltekrok

➔ **Bilde D**

Rørepinne (6a)
til røring av deig, f.eks. formkakerøre

Visp (6a)
til pisking av eggehvite, fløte og til pisking av lette deiger, f.eks. sukkerbrødrøre

Eltekrok med deigskrape (6b)
for elting av tunge deiger og for å blande inn ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, sjokoladebiter)

⚠ **Fare for skade på grunn av roterende verktøy**
Under driften må det aldri gripes inn i bollen. Verktøy må kun skiftes når drevet står stille – etter utkobling fortsetter drevet å gå en kort tid. Apparatet må kun brukes når drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelseslokk.

- Dreiebryteren settes på ⏲P og holdes fast inntil drevet står stille.

Merk: Dersom ikke drevet beveger seg, er svingposisjonen allerede nådd.

- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **6**.
- Sett inn bollen. Sokkelen på bollen må passe inn i utskjæringen på basisapparatet.
- Alt etter arbeidsoppgave, stikkes rørepinnen, vispen eller eltekroken inn i drevet til de smekker i lås. Ved bruk av eltekroken dreies deigskrapen til eltekroken kan smekke i lås.
- Fyll ingrediensene som skal bearbeides på bollen.
- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **1**.
- Sett lokket på.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av ingredienser

- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Dreiebryteren settes på ⏲P og holdes fast inntil drevet står stille.
- Ta av lokket.
- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **7**.
- Fyll på ingredienser.

eller

- Fyll på ingrediensene gjennom påfyllingsåpningen i lokket.

Etter arbeidet

- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Dreiebryteren settes på ⏲P og holdes fast inntil drevet står stille.
- Trekk ut støpselet.
- Ta av lokket.
- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **6**.
- Ta verktøyet ut av drevet.
- Ta ut bollen.
- Rengjør alle delene. ➔ *”Rengjøring og pleie” se side 67*.

Mikser

➞ **Bilde E**

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

Grip aldri 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 gjennom trakten i lokket. Det må maksimalt fylles på 0,5 liter varm eller skummende væske.

Obs!

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

Obs!

Bearbeiding av væsker i glassmikser (fås hos spesialisert forhandler): maksimalt på trinn 3. Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske.

- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **3**.
- Ta av beskyttelsesdekselet på mikserdrevet.
- Sett miksebegeret på (markeringen på sokkelen mot markeringen på basisapparatet) og drei det med urviseren til stopp. ➞ **Bilde E-4/5**
- Fyll på ingredienser.
  Maksimal mengde ved kunststoffmikser, flytende = 1 liter,
  ved glassmikser, flytende = 0,75 liter; skummende eller varme væsker maksimalt 0,5 liter;
  optimal mengde for bearbeiding, fast = 50-100 gram.
- Sett lokket på og trykk det fast. Lokket må alltid holdes fast med en hånd under arbeidet. Hold da ikke hånden over påfyllingsåpningen!
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av ingredienser

➞ **Bilde E-6**

- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Ta av lokket og fyll på ingrediensene,

eller

- ta ut trakten og fyll de faste ingrediensene på påfyllingsåpningen litt etter litt,

eller

- fyll flytende ingredienser på gjennom trakten.

Etter arbeidet

- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Trekk ut støpselet.
- Drei mikseren med urviseren og ta den av.

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk.

Rengjøring og pleie

Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Rengjøring av basisapparatet

⚠ **Fare for elektrisk støt!**

Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller holdes under rennende vann. Det må ikke brukes damprenser.

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av basisapparatet med en fuktig klut. Ved behov kan du bruke litt oppvaskmiddel.
- Gni deretter apparatet tørt.

Rengjøring av bollen med tilbehør

Alle delene kan rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke klem plastdelene fast i oppvaskmaskinen, for da kan de deformeres.

Rengjøring av mikseren

⚠ **Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

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

Obs!
Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Knivinnsatsen kan ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Knivinnsatsen må kun rengjøres under rennende vann.

Tips: Etter bearbeiding av væsker, er det ofte tilstrekkelig å rengjøre mikseren uten å ta den av apparatet. Fyll til dette litt vann med oppvaskmiddel på den påsatte mikseren. Mikseren slås på i noen få sekunder (ved apparater med momentinnkobling på trinn **M**). Vaskevannet helles av, og mikseren skylles med klart vann.

Demontering av mikseren
→ **Bilde F**
- Drei sokkelen på miksebegeret med urviseren og ta den av.
- Hold i knivinnsatsens vinger og drei den mot urviseren. Knivinnsatsen løsnes.
- Ta ut knivinnsatsen og fjern tetningsringen.

Sammensetting av mikseren
→ **Bilde G**

⚠ **Fare for skade!**
Sett aldri sammen mikseren på basisapparatet.
- Sett tetningsringen på knivinnsatsen.
- Sett knivinnsatsen inn i miksebegeret fra undersiden.
- Skru knivinnsatsen fast ved hjelp av sokkelen.
- Skru miksebegerets sokkel fast mot urviseren.

Hjelp ved feil

Ved feil bør du henvende deg til kundeservice.

Eksempler på bruk

Stivpisket kremfløte

– 100 g-600 g
- Bearbeid fløten med vispen i 1½ til 4 minutter på trinn **4**, avhengig av mengde og fløtens egenskaper.

Eggehvite

– 1 til 8 eggehviter
- Eggehvitene bearbeides med vispen i 4 til 6 minutter på trinn **4**.

Sukkerbrødrøre

Grunnoppskrift
– 2 egg
– 2-3 ss varmt vann
– 100 g sukker
– 1 pk vaniljesukker
– 70 g mel
– 70 g potetmel
– ev. bakepulver
- Visp alt sammen (unntatt mel og potetmel) i ca. 4-6 minutter på trinn **4** med vispen til det skummer.
- Dreiebryteren settes på trinn **2** og det siktede melet og potetmelet røres inn i ca. ½ til 1 minutt med èn skje av gangen.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

Formkakerøre

Grunnoppskrift
– 3-4 egg
– 200-250 g sukker
– 1 klype salt
– 1 pk vaniljesukker eller skall av ½ sitron
– 200-250 g smør (romtemperatur)
– 500 g mel
– 1 pk bakepulver
– ⅛ ml melk
- Alle ingrediensene røres sammen i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **3** med rørepinnen.

Største mengde: 1,5-2 ganger grunnoppskriften

Mørdeig

Grunnoppskrift

– 125 g smør (romtemperatur)
– 100-125 g sukker
– 1 egg
– 1 klype salt
– litt skall av sitron eller vaniljesukker
– 250 g mel
– ev. bakepulver

■ Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 2-3 minutter med rørepinnen (trinn 3) eller eltekroken (trinn **2**).

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

Gjærdeig

Grunnoppskrift

– 500 g mel
– 1 egg
– 80 g fett (romtemperatur)
– 80 g sukker
– 200–250 ml lunken melk
– 25 g fersk gjær eller 1 pakke tørrgjærr
– Skall av ½ sitron
– 1 klype salt

■ Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-6 minutter på trinn **2** med eltekroken.

Største mengde: 1,5 x grunnoppskriften

Majones

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

Ingrediensene må ha samme temperatur.

■ Ingrediensene (unntatt oljen) bearbeides i mikseren i noen sekunder på trinn **2**.

■ Mikseren slås over på trinn **4**, oljen helles langsomt igjennom trakten og det hele mikses så lenge, inntil majonesen emulgerer.

Majonesen må brukes opp snart, ikke oppbevares.

Tilbehør / spesialtilbehør

Videre tilbehør som er vedlagt i pakningen er beskrevet i de separate betjeningsanvisningene.
Vedlagt tilbehøret/spesialtilbehør kan også kjøpes enkeltvis senere.
Tilbehøret til apparatet MUM 45.. egner seg også for apparatene MUM44../46../48..

➞ **Bilde H**

Rørebolle av kunststoff (MUZ4KR3)

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

Rørebolle av rustfritt stål (MUZ4ER2)

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

Mikser-påsats av kunststoff (MUZ4MX2)

Til miksing av drikker, til mosing av frukt og grønnsaker, til tilberedning av majones, til kutting av frukt og nøtter, til knusing av isbiter.

Mikser-påsats av glass (MUZ4MX3)

Til miksing av drikker, til mosing av frukt og grønnsaker, til tilberedning av majones, til kutting av frukt og nøtter, til knusing av isbiter.

Multimikser (MUZ4MM3)

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

Gjennomløpskutter (MUZ4DS3)

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

Pommes-frites-skive (MUZ45PS1)

For gjennomløpskutteren MUZ4DS3.
Til skjæring av rå poteter for pommes frites.

Skive for asiatiske grønnsaker (MUZ45AG1)
For gjennomløpskutteren MUZ4DS3.
Skjærer frukt og grønnsaker i fine strimler for asiatiske grønnsakretter.

Riveskive grov (MUZ45RS1)
For gjennomløpskutteren MUZ4DS3.
For riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumler.

Skive for potetkaker (MUZ45KP1)
For gjennomløpskutteren MUZ4DS3.
Til riving av rå poteter til “Rösti” og potetkaker, til skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.

Sitruspresse (MUZ4ZP1)
Til pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.

Kjøttkvern (MUZ4FW3)
For kutting av ferskt kjøtt til biff tartar eller kjøttpudding.

Sett med hullskiver (MUZ45LS1)
For kjøttkvernen MUZ4FW3.
Fin (3 mm) for posteier og pålegg, grov (6 mm) for stekepølser og bacon.

Forsats for sprøytebakst (MUZ45SV1)
For kjøttkvernen MUZ4FW3.
Med metallsjablon for 4 forskjellige bakeformer.

Riveforsats (MUZ45RV1)
For kjøttkvernen MUZ4FW3.
Til riving av nøtter, mandler, sjokolade og tørkete rundstykker.

Forsats for fruktpresse (MUZ45FV1)
For kjøttkvernen MUZ4FW3.
Til pressing av bær unntatt bringebær, tomater og nyper til mos. Samtidig blir stilkene og kjernene på f.eks. solbær/rips automatisk fjernet.

Holder for tilbehør (MUZ4ZT1)
For oppbevaring av tilbehørsdeler som eltekrok, visp, rørepinne, skjære-, raspe- og riveskive.

Kornmølle med kjeglemaleverk av stål (MUZ4GM3)
For alle kornsorter unntatt mais; også for oljekorn, tørket sopp og urter.

Isbereder (MUZ4EB1)
Til tilberedning av inntil 550 g is per omgang og beholder.

Avfallshåndtering

Vennligst kast innpakningsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de 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.

Det tas forbehold om endringer.

Användning för avsett ändamål

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.
Överskrid inte största tillåtna mängder (se ”Användningsexempel”).
Apparaten är avsedd för omrörning, knådning och vispning av matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. I kombination med andra tillbehörsdelar som stöds av tillverkaren är fler användningsområden möjliga. Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltilbehör. Använd aldrig tillbehörsdelarna till andra apparater.
Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.
Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

⚠ Risk för elektrisk stöt och brand!

- Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker.
- Använd enbart strömvredet för att starta och stänga av apparaten.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eller till ett eluttag som styrs med fjärrkontroll. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång!
- Ställ inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.
- Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.

- Dra alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

⚠ Risk för personskador!

- Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara.
- Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Efter avstängning fortsätter drivuttaget att rotera en kort stund. Vänta tills drivningen står helt stilla.
- Om strömförsörjningen bryts är apparaten fortfarande inkopplad och startar sedan på nytt.
- Ändra inte den ställbara funktionsarmen medan apparaten är igång.
- Använd verktygen bara om skålen är insatt, locket är påsatt och skyddslocken över drivningarna har monterats. Sätt in skålen, locket och drivningsskydden enligt instruktionerna när du använder tillbehör!
- Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret när apparaten är igång. För inte in några föremål (t.ex. slevar) i skålen eller påfyllningsröret. Håll händer, hår, kläder och andra föremål borta från roterande delar.
- Använd aldrig verktyg och tillbehör eller 2 tillbehör samtidigt. När du använder tillbehör måste du följa både den här bruksanvisningen och eventuella medföljande bruksanvisningar.
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget.
- Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Håll bara i kanten på riv- och skärskivorna!
- Rör inte mixerknivarna med bara händerna.
- Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern! Använd aldrig mixern om inte locket är påsatt.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer behållaren och vid rengöringen.

⚠ Risk för brännskador.

När heta ingredienser bearbetas i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på högst 0,5 liter het eller skummande vätska.

⚠ Risk för kvävning!

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

⚠ Varning!
Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara igång längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Låt inte apparaten gå på tomgång.

⚠ Viktigt!
Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid (➔ *”Rengöring och skötsel” se sidan 76*).

⚠ Förklaring av symbolerna på apparaten eller tillbehören

Följ instruktionerna i bruksanvisningen.

Försiktigt! Roterande knivar.

Försiktigt! Roterande verktyg.
Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen.

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch. Mer information om våra produkter finns på vårInternet-sida.

Innehåll

Användning för avsett ändamål 71
Viktiga säkerhetsanvisningar 71
Översikt 73
Arbetslägen 74
Användning 75
Rengöring och skötsel 76
Råd vid fel 77
Användningsexempel 77
Tillbehör / specialtillbehör 78
Avfallshantering 79
Konsumentbestämmelser 79

Bruksanvisningen beskriver olika utföranden. Apparaten är underhållsfri.

Översikt

Vik ut bilduppslaget!
➔ **Bild A**

Motordel

1 Låsknapp

2 Svängarm
(se ”Arbeitslägen”)

3 Vridreglage
0/off = Stopp
P = Parkeringsläge
Håll fast vridreglaget tills drivningen står stilla. Verktyget står i svängläge. Om drivningen inte rör sig har svängläget redan nåtts.
Läge **1-4** = Arbetshastighet
1 = lågt varvtal – långsam,
4 = högt varvtal – snabb.Vid ett strömavbrott är apparaten fortfarande inkopplad och startar på nytt efter avbrottet.

4 Skyddslock över drivningen
Ta av drivningsskyddet genom att vrida det tills det lossnar.

5 Drivning för
- **Grönsaksskärare***
- **Citruspress***
- **Spannmålskvarn***
  Därr på skyddslocket när drivningen inte används.

6 Drivning för
- **verktyg (grovvisp, ballongvisp, degkrok)**
- **omrörare till glassberedaren ***
- **nedfälld eller uppfälld för köttkvarnen***

7 Skyddslock över mixerdrivningen

8 Drivning för
- **Mixer**
- **Multi-mixer**

Sätt på skyddslocket när mixerdrivningen inte används.

9 Kabelförvaring (Bild B)
- MUM 44..: Linda upp kabeln
- MUM 46../48..: Förvara kabeln i kabelacket

Blandarskål med tillbehör

10 Blandarskål
11 Lock

Verktyg

12 Grovvisp
13 Ballongvisp
14 Degkrok med degavstrykare

Mixer

15 Sockel
16 Knivinsats
17 Packning
18 Mixerbägare
19 Lock
20 Tratt

* Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan du köpa det i fackhandeln och från vår kundservice.

Arbetslägen

⚠ **Varning!**
Använd apparaten bara om verktygen / tillbehören är fastsatta enligt tabellen på rätt drivning och i rätt position och står i arbetsläge. Svängarmen måste snäppa fast i varje arbetsläge.

Inställning av arbetsläge

➔ **Bild C**

- Tryck på låsknappen och vrid svängarmen..
- Vrid svöngarmen tills den snäpper fast i önskat läge.

Läge		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Insättning och uttagning av ballongvisp, grovvisp och degkrok
7		Tillsats av stora bearbetnings-mängder.

Användning

⚠ **Risk för personskador!**
Sätt inte in stickkontakten i eluttaget förrän du är klar med alla förberedelser för arbetet med apparaten.

Varning!
Använd apparaten bara med tillbehören / verktygen i arbetsläge. Kör inte en tom apparat. Utsätt inte apparaten och tillbehören för stark värme. Delarna är inte lämpliga för mikrovågsugn.

- Rengör apparaten och tillbehören noggrant före första användningen, se ”Rengöring och skötsel”.

Förberedelser

- Ställ motordelen på ett slätt och rent underlag.
- Linda av / dra ut sladden ➔ **Bild B**
- Sätt in stickkontakten.

Grovvisp, ballongvisp och degkrok

➔ **Bild D**

Grovvisp (6a)
för blandning av degar, t.ex. sockerkaksmet:

Ballongvisp (6a)
för vispning av äggvitor, och grädde och för blandning av lätta degar, t.ex.biskvideg

Degkrok med degavstrykare (6b)
för knådning av kraftiga degar och nedrörning av ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladbitar)

⚠ **Risk för personskador på grund av roterande verktyg!**
Stick inte in handen i blandarskålen när apparaten är igång. Byt verktyg bara när drivningen står stilla – när du har stängt av apparaten fortsätter drivningen att gå en kort stund. Du får bara köra apparaten om skyddslocken är påsatta på de drivningar som inte används.

- Ställ vridreglaget i läge ⟲P och håll fast det tills drivningen står stilla.

Anm.: Om drivningen inte rör sig har svängläget redan nåtts.

- Tryck på låsknappen och vrid svängarmen till läge **6**.
- Sätt in skålen. Blandarskålens sockel måste sitta fast i urtaget på motordelen.
- Sätt allt efter bearbetningsändamålet in grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivningen tills de snäpper fast. Vrid degavstrykaren på degkroken så långt att tills degkroken kan snäppa fast.
- Fyll på de ingredienser som ska bearbetas i skålen.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **1**.
- Sätt på locket.
- Ställ strömvredet i önskat läge.

Påfyllning av ingredienser

- Stäng av apparaten med vridreglaget.
- Ställ vridreglaget i läge ⟲P och håll fast det tills drivningen står stilla.
- Ta av locket.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **7**.
- Fyll på ingredienserna.

eller

- Fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen i locket.

Efter arbetet

- Stäng av apparaten med vridreglaget.
- Ställ vridreglaget i läge ⟲P och håll fast det tills drivningen står stilla.
- Ta ut stickkontakten.
- Ta av locket.
- Tryck på låsknappen och vrid svängarmen till läge **6**.
- Ta ut verktyget ur drivningen.
- Ta ut skålen.
- Rengör alla delar. ➔ *”Rengöring och skötsel” se sidan 76*.

Mixer

➞ **Bild E**

⚠ **Risk för personskador på grund av vassa knivar / roterande drivning!**

Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern! Du får bara sätta på eller ta av mixern när drivningen står stilla! Du får bara köra mixern när den är ihopsatt och locket är påsatt.

⚠ **Risk för skållning!**

När heta ingredienser bearbetas i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på högst 0,5 liter het eller skummande vätska.

Varning!

Mixern kan skadas. Bearbeta inte djupfrysta ingredienser (med undantag för isbitar). Kör inte mixern när den är tom.

Varning!

Bearbeta vätskor i glasmixer (finns i fackhandeln): på högst läge 3. Häll i högst 0,5 liter het eller skummande vätska.

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **3**.
- Ta bort skyddslocket från mixerdrivningen.
- Sätt på mixerbägaren (markeringen på sockeln mot markeringen på motordelen) och vrid den moturs till stopp. ➞ **Bild E-4/5**
- Fyll på ingredienserna.Största mängd vid plastmixer, flytande = 1 liter,
  vid glasmixer, flytande = 0,75 liter, skummande eller heta vätskor högst 0,5 liter,
  optimal bearbetningsmängd, fast = 50-100 gram.
- Sätt på locket och tryck fast det ordentligt. Håll alltid fast locket med ena handen under arbetet. Håll inte handen direkt ovanför påfyllningsöppningen!
- Ställ vridreglaget i önskat läge.

Påfyllning av ingredienser

➞ **Bild E-6**

- Stäng av apparaten med vridreglaget.
- Ta av locket och fyll på ingredienserna

eller

- Ta ut tratten och fyll undan för undan på de fasta ingredienserna genom påfyllningsöppningen

eller

- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

Efter arbetet

- Stäng av apparaten med vridreglaget.
- Ta ut stickkontakten.
- Vrid mixern medurs och ta av den.

Tips: Rengör helst mixern direkt efter användningen.

Rengöring och skötsel

Varning!

Använd inga repande rengöringsmedel. Du kan skada ytorna.

Rengöring av motordelen

⚠ **Risk för elektrisk stöt!**

Doppa aldrig motordelen i vatten och håll den inte under rinnande vatten. Använd inte ångrengörare.

- Ta ut stickkontakten.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Använd vid behov litet handdiskmedel.
- Torka sedan apparaten torr.

Rengöring av blandarskålen med tillbehör

Alla delar går att maskindiska.
Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen. De kan bli deformerade.

Rengöring av mixern

⚠ **Risk för personskador på grund av vassa knivar!**

Rör inte mixerknivarna med bara händerna. Mixern går att ta isär för rengöring.

Varning!
Använd inga repande rengöringsmedel. Knivinsatsen går inte att maskindiska. Rengör knivinsatsen bara under rinnande vatten.

Tips: Efter bearbetning av vätskor räcker det ofta att rengöra mixern utan att lossa den från apparaten. Häll då bara litet vatten med handdiskmedel i den påsatta mixern. Låt mixern gå några få sekunder (vid apparater med momentkoppling på läge **M**). Häll bort diskvattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

Isärtagning av mixern
➔ **Bild F**
- Vrid mixerbägarens sockel medurs och ta av den.
- Fatta knivinsatsen i vingarna och vrid den moturs. Då lossnar knivinsatsen.
- Ta ut knivinsatsen och ta bort packningen..

Ihopsättning av mixern
➔ **Bild G**

⚠ **Risk för personskador!**
Sätt aldrig ihop mixern på motordelen.
- Sätt packningen på knivinsatsen.
- Sätt in knivinsatsen i mixerbägaren underifrån.
- Skruva fast knivinsatsen med hjälp av sockeln.
- Vrid fast mixerbägarens sockel moturs.

Råd vid fel

Vid fel ber vi dig att kontakta vår kundservice.

Användningsexempel

Vispgrädde

– 100 g-600 g
- Bearbeta grädden med ballongvispen 1½-4 minuter i läge **4** (beroende på gräddens mängd och konsistens).

Äggvita

– 1-8 äggvitor
- Bearbeta äggvitorna med ballongvispen 4-6 minuter i läge **4**..

Biskvideg

Grundrecept
– 2 ägg
– 2-3 msk hett vatten
– 100 g socker
– 1 paket vanillinsocker
– 70 g mjöl
– 70 g potatismjöl
– ev. bakpulver
- Vispa ingredienserna (utom vete- och potatismjölet) till skum med ballongvispen cirka 4-6 minuter i läge **4**.
- Ställ strömvredet i läge **2** och blanda ned det siktade vete- och potatismjölet skedvis under cirka ½-1 minut.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Sockerkaksmet:

Grundrecept
– 3-4 ägg
– 200-250 g socker
– 1 nypa salt
– 1 småpaket vanillinsocker eller skalet av ½ citron
– 200-250 g smör (rumstemperatur)
– 500 g mjöl
– 1 paket bakpulver
– ⅛ ml mjölk
- Blanda alla ingredienser med grovvispen cirka ½ minut i läge **1** och därefter cirka 3-4 minuter i läge **3**.

Största mängd: 1,5-2 gånger grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

- 125 g smör (rumstemperatur)
- 100-125 g socker
- 1 ägg
- 1 nypa salt
- litet citronskal eller vanillinsocker
- 250 g mjöl
- ev. bakpulver

■ Bearbeta alla ingredienser cirka ½ minuter i läge **1** och därefter cirka 2-3 minuter med grovvispen (läge **3**) eller med degkroken (läge **2**).

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Jäsdeg

Grundrecept

- 500 g mjöl
- 1 ägg
- 80 g fett (rumstemperatur)
- 80 g socker
- 200-250 ml fingervarm mjölk
- 25 g färsk jäst eller 1 paket torrjäst
- skalet av en halv citron
- 1 nypa salt

■ Bearbeta alla ingredienserna med degkroken cirka ½ minut i läge **1** och sedan cirka 3-6 minuter i läge **2**.

Största mängd: 1,5 gånger grundreceptet

Majonnäs

- 2 ägg
- 2 tsk senap
- ¼ l matolja
- 2 msk citronsaft eller ättika
- 1 nypa salt
- 1 nypa socker

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

■ Bearbeta ingredienserna (utom matoljan) i mixern några sekunder i läge **2**.

■ Ställ mixern i läge **4** och häll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda tills majonnäsen emulgerar.

Förvara inte majonnäsen utan konsumera den snabbt.

Tillbehör / specialtillbehör

Övriga tillbehör som medföljer i förpackningen beskrivs i separata bruksanvisningar.
Medföljande tillbehör / specialtillbehör kan också köpas separat.
Tillbehören till köksmaskin MUM 45.. passar också till köksmaskinerba MUM 44../46../48..

→ **Bild H**

Blandarskål av plast (MUZ4KR3)

I skålen kan upp til 1 kg mjöl plus ingredienser bearbetas.

Blandarskål av rostfritt stål (MUZ4ER2)

I skålen kan upp til 1 kg mjöl plus ingredienser bearbetas.

Mixertillsats av plast (MUZ4MX2)

För mixning av drycker, frukt- och grönsakspuréer, tillredning av majonnäs, finfördelning av frukt och nötter, krossning av isbitar.

Mixertillsats av glas (MUZ4MX3)

För mixning av drycker, frukt- och grönsakspuréer, tillredning av majonnäs, finfördelning av frukt och nötter, krossning av isbitar.

Multimixer (MUZ4MM3)

För hackning av kryddor, grönsaker, äpplen och kött, för strimling av morötter, rättika och ost, för rivning av nötter och kall choklad.

Grönsaksskärare (MUZ4DS3)

För skärning av gurkor, kål, kålrabbi, rättika; för rivning/strimling av morötter, äpplen och stjälkselleri, rödkål, ost och nötter; för rivning av hårdost, choklad och nötter.

Pommes frites-skiva (MUZ45PS1)

Till grönsaksskärare MUZ4DS3. För skärning av rå potatis till pommes frites.

Skärskiva för asiengrönsaker (MUZ45AG1)
Till grönsaksskärare MUZ4DS3. Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

Rivskiva grov (MUZ45RS1)
Till grönsaksskärare MUZ4DS3. För rivning av rå potatis t.ex. till rårakor och kroppkakor.

Skärskiva för rårakor (MUZ45KP1)
Till grönsaksskärare MUZ4DS3. För rivning av rå potatis till rösti och rårakor, för skärning av frukt och grönsaker i tjocka skivor..

Citruspress (MUZ4ZP1)
För pressning av apelsiner, citroner och grapefrukt.

Köttkvarn (MUZ4FW3)
För finfördelning av färskt kött till råbiff eller köttfärs.

Sats hålskivor (MUZ45LS1)
Till köttkvarn MUZ4FW3. Fin (3 mm) till pastejer och smörgåspålägg, grov (6 mm) till korv och fläsk.

Spritskakmunstycke (MUZ45SV1)
Till köttkvarn MUZ4FW3.
Med metallschablon för 4 olika kakformer.

Rivcylinder (MUZ45RV1)
Till köttkvarn MUZ4FW3. För rivning av nötter, mandel, choklad och torrt bröd

Passertillsats (MUZ45FV1)
Till köttkvarn MUZ4FW3. För mosning av bärfrukter utom hallon, tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt avstjälkade och urkärnade.

Tillbehörshållare (MUZ4ZT1)
För förvaring av tillbehörsdelar som degkrok, ballongvisp, grovvisp, skär-, riv-/strimmel- och rivskivor.

Spannmålskvarn med konkrossverk av stål (MUZ4GM3)
För alla slag av spannmål utom majs. Också för oljeväxter, torkad svamp och torkade kryddor.

Glassberedare (MUZ4EB1)
För tillagning av upp till 550 g glass per omgång och behållare.

Avfallshantering

Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä (katso *”Käyttöesimerkkejä”*).
Laite soveltuu elintarvikkeiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksyttyjä valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita.
Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

⚠ Sähköisku- ja palovaara!

- Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike.
- Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.
- Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana!
- Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.

- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.
- Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

⚠ Loukkaantumisvaara!

- Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan.
- Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.
- Älä muuta varren asentoa laitteen virran ollessa kytkettynä.
- Käytä välineitä vain, kun kulho, kansi ja käyttöliitäntöjen suojakannet ovat paikoillaan! Kun käytät lisävarusteita, kiinnitä kulho, kansi ja käyttöliitäntöjen suojakannet ohjeiden mukaisesti!
- Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa. Älä työnnä kulhoon tai täyttöaukkoon esineitä (esim. lastaa). Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- Älä käytä koskaan samanaikaisesti koneen omia tarvikkeita ja lisävarustetta tai 2 lisävarustetta. Kun käytät lisävarusteita, noudata sekä tätä ohjetta että varusteiden mukana toimitettavia käyttöohjeita.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon. Käytä varustetta vain sille tarkoitetussa käyttöasennossa.
- Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
- Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.
- Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle! Älä koskaan käytä tehosekoitinta ilman kantta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi astiaa ja puhdistaessasi laitetta.

⚠ Polttamisvaara!

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

⚠ Tukehtumisvaara!

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

⚠ Huomio!
Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä.

⚠ Tärkeää!
Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan (➞ *”Puhdistus ja hoito” katso sivu 85*).

⚠ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset

Noudata käyttöohjeita.

Varoitus! Pyörivä terä.

Varoitus! Pyörivä varuste.
Älä tartu täyttöaukkoon.

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch. Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö 80
Tärkeitä turvallisuusohjeita 80
Yhdellä silmäyksellä 82
Käyttöasennot 83
Käyttö 84
Puhdistus ja hoito 85
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle 86
Käyttöesimerkkejä 86
Varusteet / lisävarusteet 87
Jätehuolto 88
Takuu 88

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille. Laite ei tarvitse huoltoa.

Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.
➞ **Kuva A**

Peruslaite

1 **Avaamispainike**
2 **Kääntyvä varsi** (katso ”Käyttöasennot”)
3 **Kierrettävä valitsin**
0/off = seis
P = pysäytysasento
Pidä valitsin painettuna, kunnes toiminta pysähtyy; varsi on nyt kääntöasennossa. Jos kone ei käynnisty, varsi on jo kääntöasennossa.
Teho **1-4** = käyttönopeus:
1 = alhainen nopeus – hidas,
4 = suuri nopeus – nopea.
Sähkökatkon sattuessa laite jää päälle ja 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 sekoitin***
- **Alas- tai ylöskäännettynä: lihamylly***

7 **Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi**

8 **Käyttöliitäntä**
- **Tehosekoitin**
- **Teholeikkuri**

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

9 **Johdon säilytystila (kuva B)**
- MUM 44..: Kelaa johto paikoilleen
- MUM 46../48..: Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan

Kulho varusteineen

10 **Sekoituskulho**

11 **Kansi**

Välineet

12 **Vispilä**

13 **Pallovispilä**

14 **Taikinakoukku, jossa on taikinanohjain**

Tehosekoitin

15 **Jalusta**

16 **Teräosa**

17 **Tiivisterengas**

18 **Kulho**

19 **Kansi**

20 **Suppilo**

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

Käyttöasennot

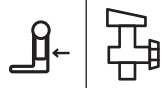
⚠ **Huomio!**

Käytä konetta vain, kun varuste/lisävaruste on kiinnitetty seuraavan taulukon mukaisesti oikeaan käyttöliitäntään ja paikkaan ja se on oikeassa käyttöasennossaan. Kääntyvän varren tulee aina lukittua käyttöasentoon.

Käyttöasennon säätö

→ **Kuva C**

- Paina avaamispainiketta ja vaihda varren asento.
- Siirrä varsi haluamaasi asentoon niin, että se lukittuu 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 valmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

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

- Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kohta "Puhdistus".

Esivalmistelut

- Aseta peruslaite tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Kelaa liitäntäjohto auki tai vedä johto ulos. ➔ **Kuva B**
- Liitä pistoke pistorasiaan.

Vispilä, pallovispilä ja taikinakoukku

➔ **Kuva D**

Vispilä (6a)
Sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan

Pallovispilä (6a)
Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan

Taikinakoukku, jossa on taikinanohjain (6b)
Vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut)

⚠ **Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara**
Älä koskaan tartu kulhoon laitteen ollessa toiminnassa. Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Laitetta saa käyttää vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla.

- Aseta valitsin asentoon ⟲P ja pidä kiinni, kunnes moottori pysähtyy.

Huomautus: Jos kone ei käynnisty, varsi on jo kääntöasennossa.

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **6**.
- Aseta kulho paikoilleen. Kulhon jalustan pitää olla peruskoneen kolossa.
- Kiinnitä käyttötarkoitukseen 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 teho valitsimella.

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Aseta valitsin asentoon ⟲P ja pidä kiinni, kunnes moottori pysähtyy.
- Ota kansi pois.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **7**.
- Täytä ainekset.

tai

- Lisää ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Aseta valitsin asentoon ⟲P ja pidä kiinni, kunnes moottori pysähtyy.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Ota kansi pois.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **6**.
- Irrota varuste käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat. ➔ *”Puhdistus ja hoito” katso sivu 85*.

Tehosekoitin

➞ **Kuva E**

⚠ **Varo teräviä teriä / pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumisvaara!**

Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain, kun käyttöakseli on pysähtynyt! Käytä tehosekoitinta vain, kun sen kaikki osat ovat kiinnitettyinä ja kansi on paikallaan.

⚠ **Palovammojen vaara!**

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

Huomio!

Tehosekoitin voi vaurioitua. Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja). Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Huomio!

Nesteiden käsittely lasikulhossa (saatavissa alan liikkeistä): enintään teholla 3. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **3**.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta tehosekoittimen kulho paikoilleen (jalustan merkki ja peruslaitteen merkki kohdakkain) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti. ➞ **Kuva E-4/5**
- Täytä ainekset.
  Maksimimäärä nesteitä muovikulhossa = 1 litra,
  lasikulhossa = 0,75 litraa,
  kuohuvia tai kuumia nesteitä enintään 0,5 litraa,
  optimaalinen käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 50-100 grammaa.
- Aseta kansi paikoilleen ja paina kiinni. Pidä käytön aikana kannesta aina kiinni yhdellä kädellä. Älä koske täyttöaukkoon!
- Valitse haluamasi teho kierrettävällä valitsimella.

Ainesten lisääminen

➞ **Kuva E-6**

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset

tai

- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta

tai

- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin myötäpäivään kääntäen.

Vihje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus ja hoito

Huomio!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Peruslaitteen puhdistus

⚠ **Sähköiskun vaara!**

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

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa laite 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 teräviä leikkuuteriä – loukkaantumisvaara!**

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Tehosekoittimen voi purkaa osiin puhdistamista varten.

Huomio!
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Teräosa ei ole konepesun kestävä. Pese teräosa vain juoksevan veden alla.

Vihje: Nesteiden käsittelyn jälkeen voit usein puhdistaa tehosekoittimen myös irrottamatta sitä laitteesta. 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
→ Kuva F
- Käännä tehosekoittimen jalustaa myötäpäivään ja irrota kulho.
- Käännä teräosaa siivekkeistä kiinni pitäen vastapäivään. Teräosa irtoaa lukituksesta.
- Poista teräosa ja irrota tiivistysrengas.

Tehosekoittimen kokoaminen
→ Kuva G

⚠ **Loukkaantumisvaara!**
Älä kokoa tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettynä peruslaitteeseen.
- Kiinnitä tiivistysrengas teräosaan.
- Aseta teräosa alhaalta päin tehosekoittimen kulhoon.
- Kiinnitä teräosa jalustan avulla.
- Kiinnitä tehosekoittimen jalusta kääntämällä sitä vastapäivään.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Käänny häiriötapauksessa valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käyttöesimerkkejä

Kermavaahto

– 100 g-600 g
- Vatkaa kerma vaahdoksi pallovispilällä 1½-4 minuutin ajan teholla **4** (kermamäärän ja -laadun mukaan).

Valkuaisvaahto

– 1-8 kananmunan valkuaista
- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi pallovispilällä 4-6 minuutin ajan teholla **4**.

Sokerikakkutaikina

Perusohje
– 2 kananmunaa
– 2-3 rkl kuumaa vettä
– 100 g sokeria
– 1 pussi (=2 tl) vaniljasokeria
– 70 g jauhoja
– 70 g perunajauhoja
– mahd. leivinjauhetta
- Vatkaa ainekset (jauhoja ja perunajauhoja lukuunottamatta) pallovispilällä vaahdoksi noin 4-6 minuutin ajan teholla **4**.
- Käännä valitsin asentoon **2** ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikallinen kerrallaan ja sekoita noin ½-1 minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje
– 3-4 kananmunaa
– 200-250 g sokeria
– 1 ripaus suolaa
– 2 pussia (= 4 tl) vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori
– 200-250 g voita (huoneenlämpöistä)
– 500 g jauhoja
– 1 pussi (= 2 rkl) leivinjauhetta
– ⅛ ml maitoa
- Sekoita vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **3**.

Maksimimäärä: 1,5-2 x perusohje

Murotaikina

Perusohje

– 125 g voita (huoneenlämpöistä)
– 100-125 g sokeria
– 1 kananmuna
– 1 ripaus suolaa
– hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
– 250 g jauhoja
– mahd. leivinjauhetta

■ Sekoita kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 2-3 minuuttia vispilällä (teho **3**) tai taikinakoukulla (teho **2**).

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Hiivataikina

Perusohje

– 500 g jauhoja
– 1 kananmuna
– 80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)
– 80 g sokeria
– 200–250 ml haaleaa maitoa
– 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa
– ½ sitruunan kuori
– 1 ripaus suolaa

■ Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-6 minuuttia teholla **2**.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Majoneesi

– 2 kananmunaa
– 2 tl sinappia
– ¼ l öljyä
– 2 rkl etikkaa tai sitruunamehua
– 1 ripaus suolaa
– 1 ripaus sokeria

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

■ Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) tehosekoittimessa muutama sekunti teholla **2**.

■ Kytke tehosekoitin teholle **4** ja kaada öljy hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.

Varusteet / lisävarusteet

Lisäohjeita pakkauksen mukana olevista varusteista on erillisissä käyttöohjeissa. Toimituksen mukana olevia varusteita / lisävarusteita voi ostaa myös jälkikäteen. Koneen MUM 45.. varusteet sopivat myös koneisiin MUM 44../46../48..

➔ **Kuva H**

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.

Wokkivihannesterä (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.

Lihamylly (MUZ4FW3)
Jauhaa tuoreen lihan tartarpihvien tai lihamurekkeen valmistamista varten.

Reikälevysarja (MUZ45LS1)
Lihamyllyyn MUZ4FW3.
Hieno (3 mm) terä pasteijoille ja levitteille, karkea (6 mm) bratwursteille ja silavalle.

Kakkupursotin (MUZ45SV1)
Lihamyllyyn MUZ4FW3.
Metallimuotti, 4 erilaista pursotin-/kuviovaihtoehtoa.

Raastinlaite (MUZ45RV1)
Lihamyllyyn MUZ4FW3.
Rouhii pähkinät, mantelit, suklaan ja kuivat sämpylät.

Sosepuserrin (MUZ45FV1)
Lihamyllyyn 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.

Viljamylly, kartiomaiset jauhinterät terästä (MUZ4GM3)
Kaikille viljalajeille (paitsi maissille), sopii myös öljynsiementen, kuivatettujen sienten ja yrttien hienontamiseen.

Jäätelökone (MUZ4EB1)
Valmistaa jäätelön, maksimimäärä 550 g/käyttökerta ja kulho.

Jätehuolto

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

MUM44_8001056867.indb 88 25.01.2017 10:07:10

Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. ¡No superar las cantidades máximas admisibles (véase *«Ejemplos prácticos»*)!
El aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar y batir alimentos. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Siempre que se empleen los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales. Utilizar el aparato solo con piezas y accesorios originales autorizados. No utilizar nunca los accesorios para otros aparatos.
Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

Indicaciones de seguridad importantes

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.
Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. Impida que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

⚠ ¡Peligro de electrocución y de incendio!

- Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato solo debe ser reparado (p. ej., cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica.
- Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio. No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando!

- No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.
- No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. ¡No utilizar limpiadoras de vapor! No usar el aparato con las manos húmedas.
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

⚠ **¡Peligro de lesiones!**

- Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez se ha cerciorado de que todos los preparativos se han concluido y el aparato está listo para trabajar.
- Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y reanuda su funcionamiento tan pronto como se ha restablecido la alimentación de corriente.
- No modificar la posición del brazo giratorio con el aparato en funcionamiento.
- ¡Utilizar las herramientas solo si el recipiente está montado y tapado y las tapas de protección de los accionamientos están colocadas! ¡Al utilizar accesorios, colocar el recipiente, la tapa y las tapas protectoras de los accionamientos siguiendo las indicaciones!
- No introducir nunca las manos en el recipiente o en la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento. No introducir ningún objeto (p. ej. cuchara) en el recipiente o en la boca de llenado. Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- No utilizar nunca herramientas y accesorios o 2 accesorios al mismo tiempo. En caso de usar los accesorios específicos, además de estas instrucciones deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los accesorios.
- ¡Usar el accesorio solo completamente armado! No armar nunca el accesorio sobre la base motriz. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde!

- No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.
- ¡No introducir nunca las manos en la jarra batidora montada! No poner en marcha la jarra batidora sin su tapa.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.

⚠ **¡Peligro de quemaduras!**
Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.

⚠ **¡Peligro de asfixia!**
No permita que los niños jueguen con el embalaje.

⚠ **¡Atención!**
Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. No usar el aparato en seco, sin alimentos.

⚠ **¡Importante!**
Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado (➞ *«Cuidados y limpieza» véase la página 95*).

⚠ **Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorio**

¡Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso!

¡Atención! Cuchillas giratorias.

¡Atención! ¡Accesorios giratorios.
No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch. En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....89
Indicaciones de seguridad importantes....89
Descripción del aparato.....92
Posiciones de trabajo 92
Usar el aparato.....93
Cuidados y limpieza 95
Localización de averías.....96
Ejemplos prácticos 96
Accesorios / Accesorios opcionales 97
Eliminación 99
Garantía.....99

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato. El aparato no requiere mantenimiento.

Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.
➞ **Figura A**

Base motriz

1 **Tecla de desbloqueo**
2 **Brazo giratorio**
(véase «Posiciones de trabajo»)
3 **Mando giratorio**
0/off = Parada
⏲ = Conexión de reposo
Sujetar el mando giratorio hasta que se pare el motor de accionamiento; el accesorio se encuentra en posición de giro. En caso de haberse parado el motor de accionamiento, se ha alcanzado la posición de giro.
Posición de trabajo **1-4** = velocidad de trabajo:
1 = velocidad baja – lento,
4 = velocidad alta – rápido.
En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y vuelve a arrancar tras restablecerse la alimentación de corriente.
4 **Tapa protectora del accionamiento**
Para retirar la tapa, girarla hasta anular el mecanismo de enclavamiento.
5 **Accionamiento para**
– **Cortador-rallador***
– **Exprimidor de cítricos***
– **Molino de cereales***
En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.
6 **Accionamiento para**
– **los accesorios (varilla mezcladora, varilla batidora, garfio amasador)**
– **el mecanismo batidor de la heladora***
– **el abatido o en posición vertical para la picadora***
7 **Tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora**
8 **Accionamiento para**
– **Batidora**
– **Miniprocesador**
En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora de la batidora sobre el accionamiento.
9 **Recogida del cable (Fig. B)**
– MUM 44..: Enrollar el cable
– MUM 46../48..: Guardar el cable de conexión en el compartimento del cable

Recipiente de mezcla con accesorios

10 **Recipiente de mezcla**
11 **Tapa**

Herramientas

12 **Varilla mezcladora**
13 **Varilla batidora**
14 **Garfio amasador con separador de masa**

Batidora

15 **Base**
16 **Cuchilla**
17 **Junta**
18 **Vaso de la batidora**
19 **Tapa**
20 **Embudo**

* En caso de que el equipo de serie de su aparato no incluyera un accesorio determinado, puede adquirirlo en el comercio especializado del ramo o solicitarlo al servicio de asistencia técnica.

Posiciones de trabajo

⚠ **¡Atención!**
Usar el aparato sólo con los accesorios colocados en el accionamiento prescrito y la posición de trabajo correcta, de conformidad a la tabla adjunta. El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.

Ajustar la posición de trabajo

➞ **Fiigura C**

- Pulsar la tecla de desbloqueo y mover el brazo giratorio.
- Desplazar el brazo giratorio hasta hacerlo enclavar en la posición de trabajo deseada.

Posición		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Colocar / Retirar las varillas batidora y mezcladora, el garfio amasador.
7		Agregar grandes cantidades de alimentos.

Usar el aparato

⚠ **¡Peligro de lesiones!**
Introducir el enchufe en la toma de corriente solo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato.

¡Atención!
Usar el aparato sólo con los accesorios en posición de trabajo. ¡No hacer funcionar el aparato en vacío! No exponer el aparato y sus accesorios a la acción de fuentes de calor. Las piezas no son aptas para emplear en el microondas.

- Limpiar a fondo el aparato y los accesorios antes de usarlos por primera vez. Véase al respecto también el capítulo «Cuidados y limpieza».

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión del aparato de su alojamiento o desenrollarlo.
  ➞ **Figura B**
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

Varilla mezcladora, varilla batidora y garfio amasador

➞ **Figura D**

Varilla mezcladora (6a)
para preparar masas como, por ejemplo, masa batida

Varilla batidora (6a)
Para montar la clara de huevo a punto de nieve, preparar nata o batir masas ligeras como, por ejemplo masa de bizcocho

Garfio amasador con separador de masa (6b)
para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplo uvas pasas, láminas de chocolate)

⚠ **¡Peligro de lesiones a causa de la rotación de los accesorios!**
¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! Montar o cambiar los accesorios sólo con el aparato parado – ¡el accionamiento continúa girando durante unos instantes tras desconectar el aparato! Por razones de seguridad, el aparato deberá usarse solo si los accionamientos no utilizados están cubiertos con las tapas protectoras correspondientes.

- Colocar el mando giratorio en la posición ⟲P y mantenerlo en dicha posición, hasta que el accionamiento se detenga.

Nota: En caso de haberse parado el motor de accionamiento, se ha alcanzado la posición de giro.

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **6**.
- Montar el recipiente. La base del recipiente tiene que encajar en la correspondiente entalladura de la unidad básica.
- Montar el accesorio que vaya a utilizarse, varilla mezcladora, varilla batidora o garfio amasador, haciéndolo encajar hasta el tope en el accionamiento. Si se utiliza el garfio amasador, girar el separador de masa hasta que el garfio encaje en el accionamiento.
- Incorporar los ingredientes en el recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **1**.
- Colocar la tapa sobre el recipiente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.

Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Colocar el mando giratorio en la posición ⟲P y mantenerlo en dicha posición, hasta que el accionamiento se detenga.
- Retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **7**.
- Introducir los ingredientes.

o bien

- Incorporar los ingredientes a través de la abertura de la tapa.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Colocar el mando giratorio en la posición ⟲P y mantenerlo en dicha posición, hasta que el accionamiento se detenga.
- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **6**.
- Retirar el accesorio del accionamiento.
- Retirar el recipiente del aparato.
- Limpiar todas las piezas. ➞ *«Cuidados y limpieza» véase la página 95*.

Batidora

➞ **Figura E**

⚠ **¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!**

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada! Retirar o montar la batidora sólo con el accionamiento parado. Trabajar siempre con la batidora completamente armada y la tapa colocada.

⚠ **¡Peligro de quemaduras!**

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente o espumoso en la batidora.

¡Atención!

La batidora puede sufrir daños. ¡No tratar de elaborar productos o ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo)! No hacer funcionar la batidora en vacío.

¡Atención!

Máxima posición de trabajo admisible para elaborar líquidos en la jarra batidora de cristal = posición 3. La máxima cantidad de líquidos calientes o con propensión a formar espuma es de 0,5 litros.

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **3**.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la batidora.
- Montar el vaso de la batidora (la marca en la base debe coincidir con la marca de la base motriz); girarla en sentido antihorario hasta el tope.
  ➞ **Figura E-4/5**

- Introducir los ingredientes.
  Máxima cantidad de líquido admisible en la jarra de plástico = 1 litro; en el vaso de vidrio = 0,75 litros. En caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,5 litros.Cantidad óptima de elaboración para productos sólidos = 50–100 gramos.
- Montar la tapa sobre el vaso y apretarla. Sujetar la tapa siempre con una mano durante el trabajo. ¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para añadir ingredientes!
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.

Agregar o reponer ingredientes
➞ Figura E-6
- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes

o bien
- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura

o bien
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo
- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Retirar y extraer la batidora en sentido horario.

Consejo práctico: Limpiar la jarra directamente tras concluir su uso.

Cuidados y limpieza

¡Atención!
No emplear productos de limpieza abrasivos. Las superficies podrían dañarse.

Limpiar la base motriz

⚠ **¡Peligro de descarga eléctrica!**
No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla bajo el grifo de agua. No utilizar nunca una limpiadora de vapor.
- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo. En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas.
- Secar la base motriz.

Limpiar el recipiente de mezcla con accesorios

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Limpiar la batidora

⚠ **¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!**
No tocar ni manipular nunca las cuchillas directamente con las manos. La jarra batidora se puede desarmar para su limpieza.

¡Atención!
No emplear productos de limpieza abrasivos. La cuchilla no es apta para el lavavajillas. Limpiar la cuchilla sólo bajo el chorro de agua del grifo.

Consejo práctico: después de procesar líquidos, muchas veces se puede limpiar la jarra batidora sin necesidad de retirarla de la base motriz. Simplemente basta con poner un poco de agua y lavavajillas manual en la batidora montada en el aparato. Conectar el aparato durante breves instantes (en los modelos dotados de conexión momentánea, colocar el mando giratorio en la posición de trabajo **M**). Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

Desarmar la batidora

➞ **Figura F**

- Girar la base de la jarra batidora en sentido horario y retirar la jarra del aparato.
- Sujetar la cuchilla por las aletas, girándola en sentido antihorario. La cuchilla se ha soltado de su emplazamiento.
- Retirar la cuchilla y también la junta.

Armar la batidora

➞ **Figura G**

⚠ **¡Peligro de lesiones!**

¡No armar nunca la jarra batidora estando el vaso montado en el aparato!

- Montar la junta en la cuchilla.
- Introducir la cuchilla por abajo en el vaso de la batidora; colocarla en su sitio.
- Enroscar y fijar la cuchilla con ayuda de la base.
- Apretar la base del vaso de la batidora girándola en sentido antihorario.

Localización de averías

En caso de producirse alguna avería en su aparato, avisar al servicio de asistencia técnica.

Ejemplos prácticos

Nata montada

– 100 g-600 g

- Batir la nata con la varilla batidora durante 1½-4 minutos en la posición de trabajo **4**, según la cantidad y las propiedades concretas de la nata.

Clara de huevo

– 1 a 8 claras de huevo

- Batir las claras de huevo con la varilla batidora durante 4-6 minutos en la posición de trabajo **4**.

Masa de bizcocho

Receta básica

– 2 huevos
– 2-3 cucharadas soperas de agua caliente
– 100 g de azúcar
– 1 sobrecitos de azúcar de vainilla
– 70 g de harina
– 70 gramos de fécula de maíz (maicena)
– o levadura en polvo

- Batir todos los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con la varilla batidora durante 4-6 minutos en la posición de trabajo **4**, hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo **2** y agregar y mezclar la harina y la maicena (previamente tamizadas) durante aprox. ½-1 minuto agregándolas a cucharadas.

Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Masa batida

Receta básica

– 3-4 huevos
– 200-250 g de azúcar
– 1 pizca de sal
– 1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara ½ limón
– 200-250 g de mantequilla (temperatura ambiente)
– 500 g de harina
– 1 sobrecito de levadura en polvo
– ⅛ ml de leche

- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición **1** y a continuación, durante 3-4 minutos, en la posición **3**.

Máxima cantidad: 1,5-2 x la receta básica

Masa quebrada (pastaflora)

Receta básica

- 125 g de mantequilla (temperatura ambiente)
- 100-125 g de azúcar
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla
- 250 g de harina
- o levadura en polvo

■ Procesar todos los ingredientes durante aprox. ½ minuto en la posición **1**. Amasarlos a continuación durante 2-3 minutos con la varilla mezcladora (posición **3**) o el garfio amasador (posición **2**).

Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Masa de levadura

Receta básica

- 500 g de harina
- 1 huevo
- 80 g de mantequilla (temperatura ambiente)
- 80 g de azúcar
- 200-250 ml de leche tibia
- 25 g de levadura fresca o 1 paquetito de levadura seca
- Cáscara de ½ limón
- 1 pizca de sal

■ Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo **1** y, a continuación, entre 3 y 6 minutos en la posición de trabajo **2**.

Máxima cantidad: 1,5 x la receta básica

Mayonesa

- 2 huevos
- 2 cucharadita de mostaza
- ¼ l de aceite
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón o vinagre
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

■ Colocar el mando selector en la posición de trabajo **2**. Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la jarra batidora en dicha posición.

■ Colocar el mando en la posición **4**. Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione.

Consumir la mayonesa tras su elaboración. ¡No guardarla!

Accesorios / Accesorios opcionales

Los restantes accesorios incluidos en el embalaje se describen en las instrucciones de uso correspondientes.
Los accesorios/accesorios opcionales también se pueden adquirir posteriormente.
Los accesorios para el robot de cocina MUM 45.. también son apropiados para los modelos MUM44../46../48...

➔ **Figura H**

Recipiente de mezcla de plástico (MUZ4KR3)

En el recipiente de mezcla se puede elaborar hasta 1 kg de harina, además de los ingredientes correspondientes.

Recipiente de mezcla, de acero inoxidable (MUZ4ER2)

En el recipiente de mezcla se puede elaborar hasta 1 kg de harina, además de los ingredientes correspondientes.

Jarra batidora de plástico (MUZ4MX2)

Para mezclar bebidas, hacer purés de frutas o verduras, preparar mayonesas, picar frutas y nueces o picar hielo.

Vaso de cristal para batidora (MUZ4MX3)

Para mezclar bebidas, hacer purés de frutas o verduras, preparar mayonesas, picar frutas y nueces o picar hielo.

Multiprocesador (MUZ4MM3)
Para picar hierbas aromáticas, verdura, manzanas y carne, y rallar zanahorias, nabos, queso nueces y chocolate frío.

Cortador-rallador (MUZ4DS3)
Para picar pepinos, coles, colirrábanos, y rábanos; para rallar zanahorias, manzanas y apio, lombardas, queso, nueces, así como queso duro y chocolate.

Disco para cortar patatas crudas (MUZ45PS1)
Para el cortador-rallador MUZ4DS3.
Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.

Disco para cortar verduras orientales (MUZ45AG1)
Para el cortador-rallador MUZ4DS3.
Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticos.

Disco rallador, grueso (MUZ45RS1)
Para el cortador-rallador MUZ4DS3.
Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.

Disco para rallar patatas a la suiza (MUZ45KP1)
Para el cortador-rallador MUZ4DS3.
Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.

Exprimidor de cítricos (MUZ4ZP1)
Para exprimir naranjas, limones y pomelos.

Picadora de carne (MUZ4FW3)
Para picar carne fresca, preparar tartar o asado de carne picada.

Juego de discos (MUZ45LS1)
Para la picadora de carne MUZ4FW3.
Los discos finos (3 mm) para preparar pasteles y cremas, los gruesos (6 mm) para salchichas y bacón.

Accesorio para repostería (MUZ45SV1)
Para la picadora de carne MUZ4FW3.
Con plantilla metálica para 4 pastas diferentes.

Accesorio para rallar (MUZ45RV1)
Para la picadora de carne MUZ4FW3.
Para rallar nueces, almendras, chocolate y panecillos asentados o secos.

Accesorio tamizador de frutas (MUZ45FV1)
Para la picadora de carne MUZ4FW3.
Para preparar purés de bayas, excepto frambuesas, tomates y escaramujos; elimina automáticamente los tallos y las pepitas de las grosellas, por ejemplo.

Portaacccesorios (MUZ4ZT1)
Para guardar accesorios tales como por ejemplo garfio amasador, varilla batidora, varilla mezcladora, cuchilla para picar y rallar.

Molino de cereales con muelas de acero inoxidable (MUZ4GM3)
Para todos los tipos de cereales, excepto maíz. También es apropiado para semillas oleaginosas, setas desecadas o hierbas aromáticas.

Heladora (MUZ4EB1)
Para preparar hasta 550 g de hielo por ciclo de trabajo y recipiente.

Eliminación

Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por Bosch.
En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.
Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.
Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.
La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía.
GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.
Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico.
Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver “Exemplos de utilização”).
O aparelho é adequado para mexer, amassar e bater alimentos.
O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias. São possíveis aplicações adicionais mediante utilização de outros acessórios homologados pelo fabricante. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais autorizados. Nunca utilizar os acessórios para outros aparelhos.
Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

Indicações de segurança importantes

Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo. A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.
Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

⚠ Perigo de choque elétrico e de incêndio!

- Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho como, p. ex., a substituição de um cabo elétrico danificado, só podem ser efetuadas pelo nosso Serviço de Assistência Técnica, para se evitarem situações de perigo.
- Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector.
- Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento!

- Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como por exemplo placas de fogão. Não permitir que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.
- Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

⚠ **Perigo de ferimentos!**

- Só ligar a ficha à tomada, quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.
- Antes de se trocar peças acessórias ou opcionais que se movimentam durante o funcionamento, tem de se desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente. Depois de desligado, o acionamento ainda gira por breves instantes. Aguardar que o acionamento esteja completamente parado.
- Em caso de falha de energia, o aparelho fica ligado e começa a funcionar, logo que volte a energia.
- Não alterar a posição do braço móvel enquanto o aparelho estiver ligado.
- Utilizar as ferramentas apenas com a tigela, a tampa e a tampa de proteção do acionamento colocadas! Caso sejam utilizados acessórios, colocar a tigela, a tampa e a tampa de proteção do acionamento de acordo com as instruções!
- Durante o funcionamento, nunca introduzir as mãos na tigela nem no canal de enchimento. Não introduzir objetos (p. ex., concha) na tigela nem no canal de enchimento. Manter as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- Nunca utilizar ferramentas em simultâneo com um ou 2 acessórios. Na utilização dos acessórios, respeitar estas instruções de serviço, bem como as instruções anexas.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Nunca montar o acessório no aparelho base. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.
- Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos!
- Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.
- Nunca segurar no misturador depois de este estar montado! Nunca colocar o misturador em funcionamento sem a tampa colocada.
- Cuidado ao manusear as lâminas afiadas durante o esvaziamento do recipiente e durante a limpeza.

⚠ Perigo de queimaduras!
Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

⚠ Perigo de asfixia!
Não permitir que crianças brinquem com o material de embalagem.

⚠ Atenção!
Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos. Não utilizar em vazio.

⚠ Importante!
É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização (➔ *“Limpeza e manutenção” ver página 106*).

⚠ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios

Seguir as indicações das Instruções de serviço.

Cuidado: Lâminas em rotação.

Cuidado: Ferramentas em rotação.
Não tocar na abertura de enchimento.

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Utilização correta 100
Indicações de segurança importantes 100
Panorâmica do aparelho 103
Posições de trabalho 103
Utilização do aparelho 104
Limpeza e manutenção 106
Ajuda em caso de anomalia 107
Exemplos de utilização 107
Acessórios / Acessórios especiais 108
Eliminação do aparelho 109
Garantia 109

MUM44_8001056867.indb 102 25.01.2017 10:07:12

As Instruções de serviço aplicam-se a vários modelos. O aparelho não carece de manutenção.

Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações.

➞ **Fig. A**

Aparelho base

1 **Botão de desbloqueio**

2 **Braço móvel**
(ver “Posições de trabalho”)

3 **Seletor rotativo**
0/off = Parar
P = Ligação de parque
Fixar o seletor rotativo até o acionamento estar completamente parado. O acessório está em posição inclinada. Quando o acionamento estiver completamente parado, significa que foi alcançada a posição de inclinação correta.
Fases **1-4**, velocidade de funcionamento:
1 = velocidade reduzida – lento,
4 = velocidade elevada – rápido.
No caso de uma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente.

4 **Tampa de proteção do acionamento**
Para retirar a tampa de proteção do acionamento, rodá-la até o bloqueio deixar de existir.

5 **Acionamento para**
– **Dispositivo para cortar e ralar***
– **Espremedor de citrinos***
– **Moinho de cereais***
Em caso de não utilização, aplicar a tampa de proteção do acionamento.

6 **Acionamento para**
– **ferramentas (vara para massas leves e bater claras em castelo, vara para massas pesadas)**
– **ferramenta misturadora do preparador de gelo***
– **baixado ou levantado para o picador de carne***

7 **Tampa de proteção do acionamento do misturador**

8 **Acionamento para**
– **Misturador**
– **Misturador multi-usos**
Em caso de não utilização, aplicar a tampa de proteção do acionamento do misturador.

9 **Arrumação do cabo (Fig. B)**
– MUM 44..: Enrolar o cabo
– MUM 46../48..: Guardar o cabo no seu compartimento

Tigela com acessórios

10 **Tigela**

11 **Tampa**

Ferramentas

12 **Vara para massas leves**

13 **Vara para bater claras em castelo**

14 **Vara para massas pesadas com proteção para as massas**

Misturador

15 **Base**

16 **Adaptador da lâmina**

17 **Anel de vedação**

18 **Copo misturador**

19 **Tampa**

20 **Funil**

* Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, ele pode ser adquirido no comércio da especialidade ou nos Serviços Técnicos.

Posições de trabalho

⚠ **Atenção!**
Utilizar o aparelho apenas se os acessórios forem aplicados, de acordo com esta tabela, no acionamento correto e na posição correta e se estiverem em posição de funcionamento. O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.

Ajuste da posição de trabalho

➞ **Fig. C**

- Acionar a tecla de desbloqueamento e deslocar o braço móvel.
- Movimentar o braço móvel até este encaixar na posição de trabalho pretendida.

Posição		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Montar/desmontar as varas para massas leves, bater claras em castelo e para massas pesadas.
7		Adicionar grande quantidade de alimentos.

Utilização do aparelho

⚠ **Perigo de ferimentos!**
Só ligar a ficha à tomada quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.

Atenção!
Utilizar o aparelho somente com acessórios/ferramentas na posição de funcionamento. Não colocar o aparelho vazio em funcionamento. Não expor o aparelho nem os acessórios a qualquer fonte de calor. As peças não são próprias para utilizar no micro-ondas.

- Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver “Limpeza e manutenção”.

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Desenrolar/puxar o cabo para fora. ➔ **Fig. B**
- Ligar a ficha à tomada.

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

➔ **Fig. D**

Vara para massas leves (6a)
para bater
massas, p. ex. Massas leves

Vara para bater claras em castelo (6a)
para bater claras em castelo, natas e para bater massas muito leves, p. ex. Massa de pão de ló

Vara para massas pesadas com proteção para as massas (6b)
Para amassar massas pesadas e para envolver ingredientes que não devem ser fragmentados (p. ex. passas de uvas, raspas de chocolate)

⚠ **Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação**
Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Substituir qualquer ferramenta só quando o acionamento do aparelho estiver completamente parada – depois de desligado, o aparelho move-se, ainda, durante alguns momentos.
O aparelho só pode funcionar, se os acionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respetivas tampas de proteção.

- Colocar o seletor rotativo em ↻P e segurar aí, até o acionamento parar.

Nota: Quando o acionamento estiver completamente parado, significa que foi alcançada a posição de inclinação correta.

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **6**.
- Colocar a tigela. A base da tigela tem que encaixar no entalhe do aparelho base.

- Em função do trabalho a realizar, introduzir a vara para massas leves, a vara para bater claras em castelo ou a vara para massas pesadas até ela ficar bem fixa no acionamento. No caso de massas pesadas, rodar a proteção das massas até que a vara possa encaixar.
- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **1**.
- Colocar a tampa.
- Regular o seletor para a fase pretendida.

Adicionar ingredientes

- Desligar o aparelho através do seletor.
- Colocar o seletor rotativo em ⏲P e segurar aí, até o acionamento parar.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **7**.
- Introduzir os ingredientes.

ou

- Introduzir os ingredientes através da abertura na tampa.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do seletor.
- Colocar o seletor rotativo em ⏲P e segurar aí, até o acionamento parar.
- Retirar a ficha da tomada.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **6**.
- Retirar a ferramenta do acionamento.
- Remover a tigela.
- Limpar todos os componentes.
  ➞ *“Limpeza e manutenção” ver página 106*.

Misturador

➞ **Fig. E**

⚠ **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos acionamentos em rotação!**

Nunca segurar no misturador, depois de este estar montado! Desmontar/montar o misturador só com o acionamento completamente parado! O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.

⚠ **Perigo de queimaduras!**

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Atenção!

O misturador pode ficar danificado. Não processar ingredientes ultracongelados (exceto cubos de gelo). Não utilizar o misturador vazio.

Atenção!

Trabalhar líquidos no misturador de vidro (disponível no comércio especializado): máximo, na fase 3 Adicionar, no máximo, 0,5 l de líquidos quentes ou que formem muita espuma.

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **3**.
- Retirar a tampa de proteção do acionamento do misturador.
- Colocar o copo misturador (marcação na base com marcação do aparelho base) e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
  ➞ **Fig. E-4/5**
- Introduzir os ingredientes.
  Quantidade máxima, no caso de misturadores de plástico, líquidos = 1 litro,
  no caso de misturadores de vidro, líquidos = 0,75 litros,
  líquidos quentes ou que formem muita espuma, máximo 0,5 litros,
  quantidade ideal para sólidos = 50 a 100 gramas.
- Montar a tampa e fixá-la bem. Durante o trabalho, segurar na tampa com uma das mãos, sem tocar na abertura de enchimento!
- Regular o seletor para a fase pretendida.

Adicionar ingredientes

➞ **Fig. E-6**

- Desligar o aparelho através do seletor.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes

ou

- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou

- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do seletor.
- Retirar a ficha da tomada.
- Rodar o copo misturador no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.

Dica: Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

Limpeza e manutenção

Atenção!
Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. As superfícies exteriores podem sofrer danos.

Limpar o aparelho base

⚠ **Perigo de choque elétrico!**
Nunca mergulhar o aparelho base em água nem lavá-lo sob água corrente. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.

- Retirar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.

Limpeza da tigela com os acessórios

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

Limpeza do misturador

⚠ **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**
Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. O misturador pode ser desmontado para mais fácil limpeza.

Atenção!
Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. O adaptador da lâmina não pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Limpar o adaptador da lâmina apenas sob água corrente.

Dica: Depois da preparação de líquidos, é frequentemente suficiente limpar o misturador sem o retirar do aparelho base. Para isso, adicionar um pouco de água com detergente de loiça no misturador montado na máquina. Ligar o misturador durante alguns segundos (no caso de aparelhos com ligação momentânea, ligar para a fase **M**). Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.

Desmontar o misturador

➞ **Fig. F**

- Rodar a base do copo misturador no sentido aos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Rodar o adaptador da lâmina pelas asas em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Assim, o adaptador da lâmina fica solto.
- Retirar o adaptador da lâmina e desmontar o anel de vedação.

Montar o misturador

➞ **Fig. G**

⚠ **Perigo de ferimentos!**
Nunca montar o misturador sobre o aparelho base.

- Aplicar o anel de vedação no adaptador da lâmina.
- Aplicar, por baixo, o adaptador da lâmina no copo misturador.
- Apertar bem o adaptador da lâmina com a ajuda da base.
- Apertar bem a base do copo misturador, rodando-a em sentido contrário dos ponteiros do relógio.

Ajuda em caso de anomalia

Em caso de anomalia, dirija-se aos Serviços Técnicos.

Exemplos de utilização

Natas batidas

– 100 g-600 g
■ Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase **4**, dependendo da quantidade e das características das natas, com a vara para bater claras em castelo.

Claras

– 1 a 8 claras
■ Bater as claras 4 a 6 minutos na fase **4** com a vara para claras em castelo.

Massa de pão de ló

Receita base
– 2 ovos
– 2-3 colheres de sopa de água quente
– 100 g de açúcar
– 1 pacotes de açúcar baunilhado
– 70 g de farinha
– 70 g de fécula
– Um pouco de fermento em pó
■ Bater os ingredientes (exceto a farinha e a fécula) com a vara para bater claras na fase **4**, durante ca. de 4-6 minutos, até formar espuma.
■ Rodar o seletor para a fase **2** e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massas leves

Receita base
– 3-4 ovos
– 200-250 g de açúcar
– 1 pitada de sal
– 1 pacotinhos de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão
– 200-250 g de manteiga (à temperatura ambiente)
– 500 g de farinha
– 1 pacote de fermento em pó
– ⅛ ml de leite
■ Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase **1**, depois, mais ca. de 3-4 minutos na fase **3**.

Quantidade máxima: 1,5-2 x a receita base

Massa quebrada

Receita base
– 125 g de manteiga (à temperatura ambiente)
– 100-125 g de açúcar
– 1 ovo
– 1 pitada de sal
– Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado
– 250 g de farinha
– Um pouco de fermento em pó
■ Processar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase **1**, depois ca. 2-3 minutos com a vara para massas leves (fase **3**) ou com a vara para massas pesadas (fase **2**).

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa lêveda

Receita base
– 500 g de farinha
– 1 ovo
– 80 g de gordura (à temperatura ambiente)
– 80 g de açúcar
– 200–250 ml de leite morno
– 25 g de fermento fresco ou 1 pacotinho de fermento seco
– Raspa de casca de ½ limão
– 1 pitada de sal
■ Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 6 minutos, na fase **2**.

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Maionese

- 2 ovos
- 2 colheres de chá de mostarda
- ¼ l de óleo
- 2 colheres de sopa de sumo de limão ou vinagre
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar

Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (exceto o óleo) no misturador, na fase **2**, durante alguns segundos.
- Comutar o misturador para a fase **4** e deitar lentamente o óleo através do funil, continuando a mexer até que a maionese tenha a consistência pretendida.

Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.

Acessórios / Acessórios especiais

Outros acessórios, para além dos que estão incluídos na embalagem, estão descritos nas instruções de serviço dos respetivos aparelhos.
Os acessórios/acessórios especiais anexos, podem ser, posteriormente, adquiridos em separado.
Os acessórios para a máquina MUM 45.. são também compatíveis com as máquinas MUM 44../46../48...

➔ **Fig. H**

Tigela de plástico (MUZ4KR3)

Na tigela podem ser preparados até 1 kg de farinha mais ingredientes.

Tigela em inox (MUZ4ER2)

Na tigela podem ser preparados até 1 kg de farinha mais ingredientes.

Adaptador para o misturador em plástico (MUZ4MX2)

Para misturar bebidas, para fazer purés de fruta e de legumes, para a preparação de maioneses, para triturar fruta e nozes e para picar cubos de gelo.

Adaptador para o misturador em vidro (MUZ4MX3)

Para misturar bebidas, para fazer purés de fruta e de legumes, para a preparação de maioneses, para triturar fruta e nozes e para picar cubos de gelo.

Multimisturador (MUZ4MM3)

Para picar ervas aromáticas, legumes, maçãs e carne, para ralar cenouras, rábanos e queijo, para raspar nozes e chocolate refrigerado.

Dispositivo para cortar e ralar (MUZ4DS3)

Para cortar pepinos, couve, couve-rábano, rábanos; para ralar cenouras, maçãs e aipo, couve roxa, queijo e nozes; para raspar queijo rijo, chocolate e nozes.

Disco para batatas fritas (MUZ45PS1)

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ4DS3.
Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.

Disco para legumes asiáticos (MUZ45AG1)

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ4DS3.
Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.

Disco de raspar grosso (MUZ45RS1)

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ4DS3.
Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.

Disco para bolinhos de batata ralada (MUZ45KP1)

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ4DS3.
Para ralar batatas cruas para «rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas.

Espremedor de citrinos (MUZ4ZP1)
Para espremer laranjas, limões e toranjas.

Picador de carne (MUZ4FW3)
Para picar carne fresca, para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.

Jogo de discos com furos (MUZ45LS1)
Para o picador de carne MUZ4FW3.
Fino (3 mm) para empadas e acompanhamentos para o pão, grosso (6 mm) para salsichas frescas e toucinho.

Adaptador para farturas (MUZ45SV1)
Para o picador de carne MUZ4FW3.
Com molde metálico para 4 formas diferentes de bolos.

Adaptador para moer (MUZ45RV1)
Para o picador de carne MUZ4FW3.
Para ralar nozes, amêndoas, chocolate e pão seco.

Adaptador para espremedor de fruta (MUZ45FV1)
Para o picador de carne MUZ4FW3.
Para espremer frutos de baga, exceto framboesas, tomates e frutos de roseira brava para fazer mousse. Serão tirados os pés às groselhas, p. ex., e os frutos serão, simultaneamente, descaroçados.

Suporte para acessórios (MUZ4ZT1)
Para guardar os acessórios, como vara para massas pesadas, vara para massas leves, discos de cortar, ralar e raspar.

Moinho de cereais com mecanismo de moer cónico em aço (MUZ4GM3)
Para todos os tipos de cereais exceto milho e para oleaginosas, cogumelos secos e ervas aromáticas.

Preparador de gelados (MUZ4EB1)
Para preparação de até 550 g de gelado por fase de trabalho e recipiente.

Eliminação do aparelho

Eliminar a embalagem de forma ecológica. Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.
Contactar o revendedor especializado para mais informações.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país em que o mesmo for adquirido. O representante onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço dentro da garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Salvo alterações técnicas.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση.
Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλέπε «Παραδείγματα εφαρμογών»).
Η συσκευή είναι κατάλληλη για το ανακάτεμα, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή περαιτέρω εξαρτημάτων είναι δυνατές πρόσθετες εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με εγκεκριμένα, γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές.
Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.
Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.
- Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

- Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Βάλτε το φις στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.
- Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος. Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Περίμενετε την πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- Σε περίπτωση διακοπής της παροχής ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά ξεκινάει ξανά.
- Μην αλλάξετε τη ρύθμιση του στρεφόμενου βραχίονα, ενώ η συσκευή είναι ενεργοποποιημένη.
- Λειτουργείτε τα εργαλεία μόνο με τοποθετημένο μπολ, τοποθετημένο καπάκι και τοποθετημένα καπάκια των μηχανισμών κίνησης! Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τοποθετήστε το μπολ, το καπάκι και το καπάκι του μηχανισμού κίνησης σύμφωνα με τις οδηγίες!
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Μη βάλετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα εργαλεία και εξαρτήματα ή 2 εξαρτήματα. Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων προσέξτε τόσο αυτές όσο και τις εκάστοτε συνημμένες οδηγίες χρήσης.

- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.
- Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
- Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Μη λειτουργείτε ποτέ το μίξερ χωρίς τοποθετημένο καπάκι.
- Προσοχή κατά την εργασία με τα κοφτερά μαχαίρια, κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό.

⚠ **Κίνδυνος ζεματίσματος!**
Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

⚠ **Κίνδυνος ασφυξίας!**
Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

⚠ **Προσοχή!**
Συνίσταται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των τροφίμων. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).

⚠ **Σημαντικό!**
Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμείνει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη (➞ *«Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 116*).

⚠ **Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα**

Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.

Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.

Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού 110
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας 110
Με μια ματιά 113
Θέσεις εργασίας 114
Χειρισμός 114
Καθαρισμός και φροντίδα 116
Αντιμετώπιση βλαβών 117
Παραδείγματα εφαρμογών 117
Εξαρτήματα / ειδικά εξαρτήματα 118
Απόσυρση 119

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες εκδόσεις. Η συσκευή δε χρειάζεται συντήρηση.

Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.
➔ **Εικ. A**

Βασική συσκευή

1 **Πλήκτρο απασφάλισης**
2 **Περιστρεφόμενος βραχίονας** (βλέπε "Θέσεις εργασίας")
3 **Περιστρεφόμενος διακόπτης**
0/off = Στάση
P = Λειτουργία στάθμευσης
Κρατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σταθερά, μέχρι να ακινητοποιηθεί ο μηχανισμός κίνησης, το εργαλείο είναι στη θέση περιστροφής. Όταν ο μηχανισμός κίνησης δεν κινείται, έχει ήδη επιτευχθεί η θέση περιστροφής.
Βαθμίδα **1-4** = Ταχύτητα εργασίας
1 = Χαμηλός αριθμός στροφών – αργά,
4 = Υψηλός αριθμός στροφών – γρήγορα.
Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά.
4 **Καπάκι του μηχανισμού κίνησης**
Για την αφαίρεση του καπακιού προστασίας του μηχανισμού κίνησης γυρίστε το, μέχρι να απασφαλιστεί.
5 **Μηχανισμός κίνησης για**
– **Πολυκόφτης συνεχούς ροής***
– **Λεμονοστύφτης***
– **Μύλος δημητριακών***
Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης.
6 **Μηχανισμός κίνησης για**
– **Εργαλεία (αναδευτήρας, χτυπητήρι, ζυμωτήρι)**
– **Αναδευτήρας της παγωτομηχανής***
– **κατεβασμένος ή ανεβασμένος για την κρεατομηχανή***
7 **Καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης του μίξερ**
8 **Μηχανισμός κίνησης για**
– **Μίξερ**
– **Πολυμίξερ**
Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετήστε το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης του μίξερ.
9 **Φύλαξη καλωδίου (Εικ. B)**
– MUM 44..: Τύλιγμα καλωδίου
– MUM 46../48..: Φύλαξη καλωδίου στη θήκη καλωδίου

Μπολ με εξαρτήματα

10 **Μπολ μίξερ**
11 **Καπάκι**

Εργαλεία

12 **Αναδευτήρας**
13 **Χυπητήρι**
14 **Ζυμωτήρι με σπάτουλα**

Μίξερ

15 **Βάση**
16 **Ένθετο μαχαιριού**
17 **Στεγανοποιητικός δακτύλιος**
18 **Δοχείο ανάμειξης**
19 **Καπάκι**
20 **Χοάνη**

* Εάν ένα εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στα υλικά παραδοσης, μπορείτε να το προμηθευτείτε από το εμπόριο και την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Θέσεις εργασίας

⚠ **Προσοχή!**
Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο, όταν το εργαλείο / εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σύμφωνα με αυτό τον πίνακα στο σωστό μηχανισμό κινησης και στη σωστή θέση και όταν βρίσκεται στη θέση εργασίας.
Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να είναι ασφαλισμένος σε κάθε θέση εργασίας.

Ρύθμιση της θέσης εργασίας

➔ **Εικ. C**

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και μετακινήστε το στρεφόμενο βραχίονα.
- Μετακινήστε το στρεφόμενο βραχίονα στην επιθυμητή θέση, μέχρι να ασφαλίσει.

Θέση		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Τοποθέτηση / αφαίρεση του χτυπητηριού, του αναδευτήρα και του ζυμωτηριού.
7		Προσθήκη μεγάλων ποσοτήτων επεξεργασίας.

Χειρισμός

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
Βάλτε το φις στην πρίζα. αφού πρώτα έχουν ολοκληρωθεί όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.

Προσοχή!
Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον με το εξάρτημα/εργαλείο στη θέση εργασίας. Μη λειτουργείτε τη συσκευή άδεια. Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε πηγές θερμότητας. Τα μέρη δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλέπε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Ξετυλίξτε/τραβήξτε έξω το καλώδιο.
  ➔ **Εικ. B**
- Συνδέστε το φις στην πρίζα.

Αναδευτήρας, χτυπητήρι και ζυμωτήρι

➔ **Εικ. D**

Αναδευτήρας (6a)
για το ανακάτεμα ζύμης, π.χ. απλή ζύμη

Χτυπητήρι (6a)
για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π.χ. ζύμη μπισκότου

Ζυμωτήρι με σπάτουλα ζύμης (6b)
για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμειξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να τεμαχιστούν (π. χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας)

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού από τα περιστρεφόμενα εργαλεία**
Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Αλλάζετε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης – μετά την απενεργοποίηση ο μηχανισμός κίνησης εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο. Η συσκευή επιτρέπεται να λειτουργήσει μόνον, όταν είναι καλυμμένοι οι μη χρησιμοποιούμενοι μηχανισμοί κίνησης με τα καπάκια προστασίας των μηχανισμών κίνησης.

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο ⏻P και κρατήστε τον σταθερά, μέχρι να ακινητοποιηθεί ο μηχανισμός κίνησης.

Υπόδειξη: Όταν ο μηχανισμός κίνησης δεν κινείται, έχει ήδη επιτευχθεί η θέση περιστροφής.

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **6**.
- Τοποθετήστε το μπολ. Η βάση του μπολ πρέπει να τοποθετηθεί στο άνοιγμα της βασικής συσκευής.
- Ανάλογα με την εργασία τοποθετήστε στο μηχανισμό κίνησης τον αναδευτήρα, το χτυπητήρι ή το ζυμωτήρι έτσι, ώστε να ασφαλίσει. Στο ζυμωτήρι στρέψτε τη σπάτουλα της ζύμης, μέχρι να μπορεί να ασφαλίσει το ζυμωτήρι.
- Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο ⏻P και κρατήστε τον σταθερά, μέχρι να ακινητοποιηθεί ο μηχανισμός κίνησης.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **7**.
- Προσθέστε τα υλικά.

ή

- Συμπληρώστε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.

Μετά την εργασία

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο ⏻P και κρατήστε τον σταθερά, μέχρι να ακινητοποιηθεί ο μηχανισμός κίνησης.
- Αποσυνδέστε το φις.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **6**.
- Αφαιρέστε το εργαλείο από το μηχανισμό κίνησης.
- Αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.
  ➞ *«Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 116*.

Μίξερ

➞ **Εικ. E**

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια του μίξερ / τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης!**

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνο, όταν ο μηχανισμός κίνησης είναι ακινητοποιημένος! Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

⚠ **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Όταν δουλεύετε καυτά αναμειγνυόμενα τρόφιμα, εξέρχεται ατμός από τη χοάνη στο καπάκι. Προσθέτετε μόνο το πολύ 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό.

Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

Προσοχή!

Επεξεργασία υγρών στο γυάλινο μίξερ (διαθέσιμο στα ειδικά καταστήματα): Το πολύ στη βαθμίδα 3. Προσθέστε το πολύ 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό.

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **3**.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι του μηχανισμού κίνησης του μίξερ.
- Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης (το σημάδι στη βάση να συμπίπτει με το σημάδι στη βασική συσκευή) και στρέψτε το αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.
  ➞ **Εικ. E-4/5**

- Προσθέστε τα υλικά.
  Μέγιστη ποσότητα στο πλαστικό μίξερ, υγρό = 1 λίτρο, στο γυάλινο μίξερ, υγρό = 0,75 λίτρα, αφρίζοντα ή καυτά υγρά το πολύ 0,5 λίτρα, ιδανική ποσότητα επεξεργαζόμενων υλικών, στερεά = 50-100 γραμμάρια.
- Τοποθετήστε το καπάκι και πιέστε το δυνατά. Κατά τη διάρκεια της εργασίας κρατάτε πάντοτε το καπάκι με το ένα χέρι. Ταυτόχρονα μην πιάνετε πάνω από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών!
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών

→ Εικ. E-6

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Αφαιρέστε το καπάκι και προσθέστε τα υλικά

ή

- αφαιρέστε τη χοάνη και προσθέστε λίγα-λίγα τα στερεά υλικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- προσθέστε τα υγρά υλικά μέσα από τη χοάνη.

Μετά την εργασία

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Αποσυνδέστε το φις.
- Γυρίστε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά. Οι επιφάνειες μπορεί να υποστούν φθορές.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό και μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

- Αποσυνδέστε το φις.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίστε στεγνά τη συσκευή.

Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων,
γιατί υπάρχει κίνδυνος παραμόρφωσης.

Καθαρισμός του μίξερ

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με γυμνά χέρια. Το μίξερ μπορεί να αποσυναρμολογηθεί για τον καθαρισμό.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά. Το ένθετο μαχαιριού δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίζετε το ένθετο μαχαιριού μόνο κάτω από τρεχούμενο νερό.

Συμβουλή: Μετά την επεξεργασία υγρών συχνά αρκεί να καθαρίσετε το μίξερ χωρίς να το αφαιρέσετε από τη συσκευή. Για το σκοπό αυτό προσθέστε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Ενεργοποιήστε για λίγα δευτερόλεπτα το μίξερ (στις συσκευές με στιγμιαία λειτουργία στη βαθμίδα **M**). Χύστε το νερό πλύσης και ξεπλύνετε το μίξερ με καθαρό νερό.

Αποσυναρμολόγηση του μίξερ

→ Εικ. F

- Γυρίστε τη βάση του δοχείου του μίξερ προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Γυρίστε το ένθετο μαχαιριού από τα πτερύγια ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Το ένθετο μαχαιριού λύνεται.
- Αφαιρέστε το ένθετο μαχαιριού και απομακρύνετε το στεγανοποιητικό δακτύλιο.

Συναρμολόγηση του μίξερ
→ Εικ. G

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
Μη συναρμολογείτε το μίξερ ποτέ πάνω στη βασική συσκευή.

- Τοποθετήστε το στεγανοποιητικό δακτύλιο στο ένθετο μαχαιριού.
- Τοποθετήστε το ένθετο μαχαιριού από κάτω στο δοχείο του μίξερ.
- Με τη βοήθεια της βάσης βιδώστε σταθερά το ένθετο μαχαιριού.
- Γυρίστε δυνατά τη βάση του δοχείου του μίξερ ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Αντιμετώπιση βλαβών

Σε περίπτωση βλάβης απευθυνθείτε παρακαλώ στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Παραδείγματα εφαρμογών

Σαντιγί

– 100 γρ.-600 γρ.
- Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα **4**, ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας, με το χτυπητήρι.

Ασπράδια αυγών

– 1 έως 8 ασπράδια αυγών
- Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών 4 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα **4** με το χτυπητήρι.

Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή
– 2 αυγά
– 2-3 κουταλιές ζεστό νερό
– 100 γρ. ζάχαρη
– 1 φακελάκια βανίλια
– 70 γρ. αλεύρι
– 70 γρ. κορν φλάουρ
– ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ) για 4-6 λεπτά στη βαθμίδα **4** με το χτυπητήρι μέχρι να αφρίσουν.
- Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **2** και ανακατέψτε μέσα το κοσκινισμένο αλεύρι και κορν φλάουρ, περίπου για ½ έως 1 λεπτό, προσθέτοντάς το κουταλιά κουταλιά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Απλή ζύμη

Βασική συνταγή
– 3-4 αυγά
– 200-250 γρ. ζάχαρη
– 1 πρέζα αλάτι
– 1 φακελάκια βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού
– 200-250 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
– 500 γρ. αλεύρι
– 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
– ⅛ ml γάλα
- Ανακατέψτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά ανακατέψτε τα περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **3** με τον αναδευτήρα.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5-2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή
– 125 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
– 100-125 γρ. ζάχαρη
– 1 αυγό
– 1 πρέζα αλάτι
– λίγο ξύσμα φλούδας λεμονιού ή λίγη βανίλια
– 250 γρ. αλεύρι
– ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 2-3 λεπτά με τον αναδευτήρα (βαθμίδα **3**) ή με το χτυπητήρι (βαθμίδα **2**).

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη μαγιάς

Βασική συνταγή

– 500 γρ. αλεύρι
– 1 αυγό
– 80 γρ. λίπος
  (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
– 80 γρ. ζάχαρη
– 200-250 ml χλιαρό γάλα
– 25 γρ. φρέσκια μαγιά
  ή 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
– φλούδα ½ λεμονιού
– 1 πρέζα αλάτι

■ Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-6 λεπτά στη βαθμίδα **2** με το ζυμωτήρι.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή

Μαγιονέζα

– 2 αυγά
– 2 κουταλάκι μουστάρδα
– ¼ του λίτρου λάδι
– 2 κουταλιά χυμός λεμονιού ή ξύδι
– 1 πρέζα αλάτι
– 1 πρέζα ζάχαρη

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

■ Ανακατέψτε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα με το μίξερ στη βαθμίδα **2**.

■ Ρυθμίστε το μίξερ στη βαθμίδα **4**, προσθέστε το λάδι αργά μέσα από τη χοάνη και ανακατέψτε το μείγμα μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Καταναλώστε τη μαγιονέζα σύντομα, δεν αποθηκεύεται.

Εξαρτήματα / ειδικά εξαρτήματα

Τα επιπλέον εμπεριεχόμενα στη συσκευασία εξαρτήματα περιγράφονται στις ξεχωριστές οδηγίες χειρισμού.
Τα εμπεριεχόμενα εξαρτήματα / ειδικά εξαρτήματα μπορεί να αγοραστούν (εκ των υστέρων) επίσης και ξεχωριστά.
Τα εξαρτήματα της κουζινομηχανής MUM 45.. είναι επίσης κατάλληλα για την κουζινομηχανή MUM44../46../48...

→ **Εικ. H**

Πλαστικό μπολ μίξερ (MUZ4KR3)

Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 1 κιλό αλεύρι συν τα υλικά.

Μπολ μιξερ από ανοξείδωτο χάλυβα (MUZ4ER2)

Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 1 κιλό αλεύρι συν τα υλικά.

Πλαστικό μπλέντερ (MUZ4MX2)

Για την ανάμειξη ποτών, για την πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για τον τεμαχισμό φρούτων και καρυδιών, για τον θρυμματισμό παγοκύβων.

Γυάλινο μπλέντερ (MUZ4MX3)

Για την ανάμειξη ποτών, για την πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για τον τεμαχισμό φρούτων και καρυδιών, για τον θρυμματισμό παγοκύβων.

Πολυμίξερ (MUZ4MM3)

Για την κοπή αρωματικών φυτών, λαχανικών, μήλων και κρέατος, για το ξύσιμο καρότων, ραπανιού και τυριού, για το τρίψιμο ξηρών καρπών και παγωμένης σοκολάτας.

Πολυκόφτης συνεχούς ροής (MUZ4DS3)

Για την κοπή αγγουριών, λάχανου, λαχανόγουλων, ραπανιών, για το ξύσιμο καρότων, μήλων και σελινόριζας, κόκκινου λάχανου, τυριού και ξηρών καρπών, για το τρίψιμο σκληρού τυριού, σοκολάτας και ξηρών καρπών.

Δίσκος για πατάτες τηγανητές (MUZ45PS1)
Για τον πολυκόφτη συνεχούς ροής MUZ4DS3. Για την κοπή ωμής πατάτας για τηγανητές πατάτες.

Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα (MUZ45AG1)
Για τον πολυκόφτη συνεχούς ροής MUZ4DS3. Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές λωρίδες για την ασιατική κουζίνα.

Δίσκος τριψίματος χοντρός (MUZ45RS1)
Για τον πολυκόφτη συνεχούς ροής MUZ4DS3. Για το τρίψιμο ωμών πατατών π.χ. για πατατοτηγανίτες ή πατατοκεφτέδες.

Δίσκος για τρίψιμο πατάτας (MUZ45KP1)
Για τον πολυκόφτη συνεχούς ροής MUZ4DS3. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για τηγανητές πατάτες Ελβετίας και πατατοτηγανίτες για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.

Λεμονοστύφτης (MUZ4ZP1)
Για το στύψιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.

Κρεατομηχανή (MUZ4FW3)
Για τον τεμαχισμό νωπού κρέατος για ταρτάρ και κιμά.

Σετ διάτρητων δίσκων (MUZ45LS1)
Για την κρεατομηχανή MUZ4FW3. Ψιλός (3 mm) για πατέ και επάλειψη, χοντρός (6 mm) για λουκάνικα και λαρδί.

Προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ (MUZ45SV1)
Για την κρεατομηχανή MUZ4FW3.
Με μεταλλικό χνάρι για 4 διαφορετικά σχήματα μπισκότων.

Προσάρτημα τριψίματος (MUZ45RV1)
Για την κρεατομηχανή MUZ4FW3. Για το τρίψιμο φουντουκιών, καρυδιών, αμυγδάλων, σοκολάτας και ξερού ψωμιού.

Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων (MUZ45FV1)
Για την κρεατομηχανή MUZ4FW3. Για το στύψιμο μούρων εκτός φραμπουάζ, ντοματών και καρπών αγριοτριανταφυλλιάς σε πολτό. Ταυτόχρονα αφαιρούνται, π.χ. από τα φραγκοστάφυλα, το κοτσάνι και οι σπόροι.

Φορείς εξαρτημάτων (MUZ4ZT1)
Για τη φύλαξη των εξαρτημάτων, όπως ζυμωτήρι, χτυπητήρι, αναδευτήρας, δίσκος κοπής, ξυσίματος και δίσκος τριψίματος.

Μύλος δημητριακών με κωνικό μηχανισμό άλεσης από χάλυβα (MUZ4GM3)
Για όλα τα είδη δημητριακών εκτός καλαμπόκι, επίσης για ελαιούχους σπόρους, ξηρά μανιτάρια και αρωματικά φυτά.

Παγωτομηχανή (MUZ4EB1)
Για την παρασκευή μέχρι και 550 γρ. παγωτού ανά κύκλο εργασίας και δοχείο.

Απόσυρση

Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ’ όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Όροι Εγγύησης

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.

2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πλημμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.

3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.

4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τπ μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.

5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).

7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.

8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
   – Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
   – Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
   – Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
   – Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

10. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.

11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Αθήνα ..... 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά
θεσ/νίκη ..... Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.θ. 60017 θέρμη
Πάτρα ..... Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια
Ηράκλειο – Κρήτης ..... Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο
Κύπρος..... Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407Έγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

18182 ..... 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

01/17

Amaca uygun kullanım

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları aşmayınız (bkz. “Kullanım örnekleri”). Cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması ve çırpılması için uygundur. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Üretici tarafından izin verilmiş başka aksesuarlar kullanarak çeşitli uygulamaların gerçekleştirilmesi de mümkündür. Cihazı sadece izin verilen orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız. Başka cihazlara ait aksesuarları kesinlikle kullanmayınız.
Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

Önemli güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz. Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.
Bu cihaz fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!

- Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir.
- Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.
- Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz!
- Cihazı, ocak gibi sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.

- Cihazı kesinlikle suya daldırılmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.
- Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız.
- Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Tahrik sisteminin (motorun) tamamen durmasını bekleyiniz.
- Elektrik beslemesi kesilmesi halinde cihaz açık kalır ve elektrik beslemesi sağlanınca yine çalışmaya devam eder.
- Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız.
- Aletleri sadece kap yerleştirilmiş, tıpa takılmış ve tahrik koruyucu kapak kapatılmış durumdayken kullanınız! Aksesuar kullanımı için kabı, kapağı ve tahrik koruyucu kapağı talimatlara göre yerleştiriniz!
- Çalışma sırasında ellerinizi kesinlikle kabın veya dolum ağzının içine sokmayınız. Kabın veya dolum ağzının içine herhangi bir cisim (örn. pişirme kaşığı) sokmayınız. Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutunuz.
- Aletleri ve aksesuarları veya 2 aksesuarı birden kesinlikle aynı anda kullanmayınız. Aksesuarları kullanırken, bu talimatlar ile birlikte ilgili aksesuarlara ait kullanım kılavuzlarını da dikkate alınız.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız.
- Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!
- Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.
- Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız! Mikseri kesinlikle kapağı yokken çalıştırmayınız.
- Keskin bıçaklar ile çalışırken, kabı boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.

⚠ Haşlanma tehlikesi var!
Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

⚠ Boğulma tehlikesi!
Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyiniz.

⚠ Dikkat!
Cihazın, besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez. Cihazı boş çalıştırmayınız.

⚠ Önemli!
Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir (➔ *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 127*).

⚠ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması

Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.

Dikkat! Dönen bıçaklar.

Dikkat! Dönen aletler.
Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız.

EEE yönetmeliğine uygundur.

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

İçindekiler

Amaca uygun kullanım 121
Önemli güvenlik uyarıları 121
Genel Bakış 124
Çalışma konumları 124
Kullanım 125
Temizlik ve bakım 127
Arıza durumunda yardım 127
Kullanım örnekleri 128
Aksesuarlar / Özel aksesuarlar 129
Garanti 130
Elden çıkartılması 130

MUM44_8001056867.indb 123 25.01.2017 10:07:14

Kullanma kılavuzu değişik modelleri tarif etmektedir. Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

➔ **Resim A**

Ana cihaz

1 **Kilit açma tuşu**

2 **Çevirme kolu**
(bkz. “Çalışma konumları”)

3 **Döner şalter**
0/off = Durdurma
P = Park ayarı
Tahrik sistemi (motor) duruncaya kadar, döner şalteri sabit tutunuz; Kullanılan alet (takım) çevrilme pozisyonundadır. Tahrik sistemi hareket etmeyince, çevrilme pozisyonuna ulaşılmıştır.
Kademe **1-4** = Çalışma hızı
1 = düşük devir – yavaş,
4 = hızlı devir – hızlı.
Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.

4 **Tahrik sistemi koruyucu kapağı**
Tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkarmak için, kapağı kilit düzeni açılıncaya kadar çeviriniz.

5 **Aşağıdaki için tahrik sistemi**
– **Doğrayıcı***
– **Narenciye sıkma ünitesi***
– **Tahıl öğütücü***
Cihaz kullanılmadığında tahrik sistemi koruyucu kapağı takılı olmalıdır.

6 **Aşağıdaki için tahrik sistemi**
– **Aletler (Karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası)**
– **Dondurma hazırlayıcı karıştırma aleti***
– **Et kıyma makinesi için aşağı veya yukarı katlanmış***

7 **Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı**

8 **Aşağıdaki için tahrik sistemi**
– **Mikser**
– **Mülti mikser**
Kullanılmadığı zaman, mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

9 **Kablo muhafaza bölümü (Resim B)**
– MUM 44..: Kabloyu yerine sarınız
– MUM 46../48..: Elektrik kablosunu kablo gözü içine yerleştiriniz

Kap ve aksesuarlar

10 **Karıştırma kabı**

11 **Kapak**

Aletler

12 **Karıştırma teli**

13 **Çırpma teli**

14 **Yön değiştirmeli yoğurma kancası**

Mikser

15 **Taban**

16 **Bıçak ünitesi**

17 **Halka conta**

18 **Karıştırma kabı**

19 **Kapak**

20 **Huni**

* Teslimat kapsamında yer almayan aksesuar parçalarını ilgili satıcılardan, yetkili servislerden ve müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

Çalışma konumları

⚠ **Dikkat!**
Cihazı sadece, ilgili alet / aksesuar bu tabloya göre doğru tahrik sistemine takılmış ve doğru konuma yerleştirilmiş durumdaysa ve cihaz çalışma konumuna getirilmişse çalıştırınız. Çevirme kolu, her çalışma konumunda yerine oturmuş olmalıdır.

Çalışma konumunun ayarlanması

➔ **Resim C**

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu hareket ettiriniz.
- Çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar istediğiniz pozisyona hareket ettiriniz.

Pozisyon		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Çırpma telinin, karıştırma telinin ve yoğurma kancasının takılması / çıkarılması.
7		Çok miktarda işlenecek malzeme ilave edilmesi.

Kullanım

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**
Elektrik fişini ancak, cihaz ile çalışmak için gerekli olan tüm hazırlıkların tamamlanmış olması halinde takınız.

Dikkat!
Cihazı sadece aksesuar / alet takılı durumda ve cihaz çalışma konumundaysa çalıştırınız. Cihazı boş olarak çalıştırmayınız. Cihazı ve aksesuar parçalarını ısı kaynaklarına maruz bırakmayınız. Parçalar mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

- Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. “Temizlik ve bakım”.

Hazırlama

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kablosunu açınız / çekerek açınız.
  ➔ **Resim B**
- Elektrik fişini prize takınız.

Karıştırma teli, çırpma teli ve yoğurma kancası

➔ **Resim D**

Karıştırma teli (6a)
hamur karıştırmak için kullanılır, örn. Kek hamuru

Çırpma teli (6a)
Çırpılmış yumurta beyazının, kremanın karıştırılması ve cıvık hamurların yoğrulması için kullanılır, örn. Bisküvi hamuru

Hamur tutmama (sıyırma) düzenli yoğurma kancası (6b)
Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin hamura karıştırılması için kullanılır (örn.kuru üzüm, çikolata parçacıkları)

⚠ **Dönen aletler nedeniyle yaralanma tehlikesi**
Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının içine kesinlikle sokmayınız. Cihaza takılan alet ve aksesuarları sadece cihazın tahrik sistemi dururken değiştiriniz. Cihaz kapatıldıktan sonra tahrik sistemi, yani motor belli bir süre hareket etmeye devam eder. Cihazı sadece, kullanılmayan tahrik sistemlerinin (motorların) tahrik sistemi koruyucu kapakları kapalıyken çalıştırınız.

- Döner şalteri ⏻P konumuna ayarlayınız ve tahrik duruncaya kadar bu konumda tutunuz.

Not: Tahrik sistemi hareket etmeyince, çevrilme pozisyonuna ulaşılmıştır.

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **6** konumuna getiriniz.
- Kabı yerleştiriniz. Kabın tabanı, ana cihazda öngörülmüş olan yuvaya girmelidir.

- Yapılacak işe göre karıştırma telini, çırpma telini veya yoğurma kancasını, yerine oturuncaya kadar tahrik sisteminin içine sokunuz. Yoğurma kancasında, yoğurma kancası yerine oturuncaya kadar hamur tutmama (sıyırma) düzenini döndürünüz.
- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** konumuna getiriniz.
- Kapağı takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Döner şalteri ⏲P konumuna ayarlayınız ve tahrik duruncaya kadar bu konumda tutunuz.
- Kapağı çıkartınız.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **7** konumuna getiriniz.
- Malzemeleri ilave ediniz.

veya

- Malzemeleri, kapaktaki malzeme ilave etme ağzından doldurunuz.

Çalışma sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Döner şalteri ⏲P konumuna ayarlayınız ve tahrik duruncaya kadar bu konumda tutunuz.
- Elektrik fişini çekiniz.
- Kapağı çıkartınız.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **6** konumuna getiriniz.
- Aleti tahrik sisteminden çıkartınız.
- Kabı çıkartınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz. ➔ *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 127*.

Mikser

➔ Resim E

⚠ Keskin bıçaklar / dönen tahrik (motor) nedeniyle yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız! Mikseri sadece tahrik sistemi durma halindeyken çıkartınız / takınız! Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.

⚠ Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzemeler ile çalışılırken kapaktaki huniden sıcak buhar çıkışı olur. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Mikser zarar görebilir. Cihazı derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) için kullanmayınız. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Dikkat!

Cam mikser içinde sıvı malzeme işlenmesi: Azami 3 kademesinde. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **3** konumuna getiriniz.
- Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Karıştırma kabını yerine takınız (taban üzerindeki ok işareti ana cihazdaki işarete denk gelmelidir) ve saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına kadar çeviriniz.
  ➔ Resim E-4/5
- Malzemeleri ilave ediniz.
  Plastik mikser için azami miktar, sıvı malzeme = 1 litre,
  Cam mikser için azami miktar, sıvı malzeme = 0,75 litre,
  Köpüren veya sıcak sıvılar için azami miktar 0,5 litre,
  İdeal katı madde işleme miktarı = 50-100 gram.

- Kapağı yerine takıp, iyice bastırınız. Cihazı çalıştırırken kapağı daima bir eliniz ile sabit tutunuz. Bu sırada elinizi malzeme ilave etme deliğine sokmayınız!
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi

→ **Resim E-6**

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı çıkartınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- Huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağzı üzerinden ilave ediniz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

Çalışma sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekiniz.
- Mikseri saat dönüş yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

Temizlik ve bakım

Dikkat!
Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Yüzeyler zarar görebilir.

Ana cihazın temizlenmesi

⚠ **Elektrik çarpma tehlikesi!**
Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız. Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.

- Elektrik fişini çekiniz.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

Kabın ve aksesuarların temizlenmesi

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Deformasyon söz konusu olabileceği için plastik parçalar makine içinde sıkışık şekilde durmamalıdır.

Mikserin temizlenmesi

⚠ **Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!**
Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Mikser, temizleme işlemi için tamamen parçalarına ayrılabilir.

Dikkat!
Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Bıçak takımı bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir. Bıçak takımını sadece musluktan akan su altında temizleyiniz.

Yararlı bilgi: Sıvı maddeler ile çalıştıktan sonra mikserin cihazdan çıkartılmadan temizlenmesi genellikle yeterlidir. Bunun için, ana cihaza takılı olan miksere biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (moment ayarı olan cihazlarda kademe **M**). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Mikserin parçalarına ayrılması

→ **Resim F**

- Mikser kabının tabanını saatin çalışma istikametinde çevirip, kabı çıkarınız.
- Mikser parçasını kanatlarından saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Mikser parçası çözülür.
- Mikser parçasını ve contayı çıkarınız.

Mikserin parçalarının monte edilmesi

→ **Resim G**

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**
Mikserin parçalarını kesinlikle ana cihaza takılı şekilde birbirine monte etmeyiniz.

- Contayı bıçak parçasına takınız.
- Bıçak parçasını alt taraftan mikser bardağı içine yerleştiriniz.
- Taban yardımıyla bıçak ünitesini vidalayınız.
- Mikser kabının tabanını saatin çalışma yönünün tersine doğru çevirip sıkınız.

Arıza durumunda yardım

Arıza durumunda lütfen yetkili servise başvurunuz.

Kullanım örnekleri

Kremşanti

– 100 g-600 g
■ Kremayı, çırpma teli ile 1½-4 dakika süreyle kademe **4'**te (kremanın miktarına ve özelliklerine göre) çırpınız.

Yumurta akı

– 1-8 yumurta akı
■ Yumurta akını, çırpma teli ile 4-6 dakika süreyle kademe **4'**te çırpınız.

Bisküvi hamuru

Temel tarif
– 2 yumurta
– 2-3 yemek kaşığı sıcak su
– 100 g şeker
– 1 paket şekerli vanilin
– 70 g un
– 70 g nişasta
– gerekirse kabartma tozu
■ Malzemeleri (un ve nişasta hariç), köpüklü bir kıvama gelinceye kadar çırpma teli ile 4-6 dakika süreyle kademe **4'**te çırpınız.
■ Döner şalteri kademe **2'**ye ayarlayınız ve elenmiş unu ve nişastayı yakl. ½-1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Kek hamuru

Temel tarif
– 3-4 yumurta
– 200-250 g şeker
– 1 tutam tuz
– 1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu
– 200-250 g tereyağı (oda sıcaklığında)
– 500 g un
– 1 paket kabartma tozu
– ⅛ ml süt
■ Tüm malzemeleri yaklaşık ½ dakika süreyle kademe **1'**de karıştırınız Sonra yaklaşık 3-4 dakika süreyle kademe **3'**te karıştırma teli ile karıştırınız.

Azami miktar: 1,5-2 x temel tarif

Tart hamuru

Temel tarif
– 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
– 100-125 g şeker
– 1 yumurta
– 1 tutam tuz
– Biraz limon kabuğu veya şekerli vanilin
– 250 g un
– gerekirse kabartma tozu
■ Tüm malzemeleri yakl. ½ dakika süreyle kademe **1'**de, sonra yaklaşık 2-3 dakika karıştırma teli ile (kademe **3**) veya yoğurma kancasıyla (kademe **2**) işleyiniz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Mayalı hamur

Temel tarif
– 500 g un
– 1 yumurta
– 80 g katı yağ (oda sıcaklığında)
– 80 g şeker
– 200-250 ml ılık süt
– 25 g taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya
– ½ limonun kabuğu
– 1 tutam tuz
■ Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile yakl. ½ dakika süreyle Kademe **1** ayarında, ardından yakl. 3-6 dakika süreyle Kademe **2** ayarında yoğurunuz.

Azami miktar: 1,5 x temel tarif

Mayonez

– 2 yumurta
– 2 çay kaşığı hardal
– ¼ l sıvı yağ
– 2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
– 1 tutam tuz
– 1 tutam şeker

Malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır.
■ Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe **2'**de birkaç saniye mikserde karıştırınız.
■ Mikseri kademe **4'**e ayarlayınız, yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvama gelinceye kadar karıştırınız.

Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.

Aksesuarlar / Özel aksesuarlar

Ambalaja ilave edilmiş olan diğer aksesuarlar, kendilerine ait kullanma kılavuzlarında tarif edilmiştir. Ekteki aksesuarlar/özel aksesuarlar tek tek de (sonradan) satın alınabilir. MUM 45.. modeli için olan aksesuarlar, MUM44../46../48.. modelleri için de kullanılabilir.

→ **Resim H**

Plastik karıştırma kabı (MUZ4KR3)

Kabın içinde azami 1 kg un artı ek malzeme işlenebilir.

Paslanmaz çelik karıştırma kabı (MUZ4ER2)

Kabın içinde azami 1 kg un artı ek malzeme işlenebilir.

Plastikten mikser üst parçası (MUZ4MX2)

İçecek karıştırmak, meyve ve sebze pürelemek, mayonez hazırlamak, meyve ve fındık doğramak, küp buz parçalamak için kullanılır.

Camdan mikser üst parçası (MUZ4MX3)

İçecek karıştırmak, meyve ve sebze pürelemek, mayonez hazırlamak, meyve ve fındık doğramak, küp buz parçalamak için kullanılır.

Çok fonksiyonlu mikser (MUZ4MM3)

Otsu baharatlar, sebze, elma ve et doğramak için, havuç, turp ve peynir raspalamak için, fındık ve soğutulmuş çikolata rendelemek için kullanılır.

Doğrayıcı (MUZ4DS3)

Salatalık, lahana, alabaş, turp kesmek için; havuç, elma, kereviz, kırmızı lahana, peynir ve fındık raspalamak için; sert peynir, çikolata ve fındık rendelemek için kullanılır.

Kızartmalık patates kesme diski (MUZ45PS1)

Doğrayıcı MUZ4DS3 için kullanılır.
Patates kızartması yapılacak çiğ patates kesmek için kullanılır.

Asya türü sebze diski (MUZ45AG1)

Doğrayıcı MUZ4DS3 için kullanılır.
Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.

Rendeleme diski kaba (MUZ45RS1)

Doğrayıcı MUZ4DS3 için kullanılır.
Örn. patatesli tava keki veya gözlemesi ya da patates köftesi yapılacak çiğ patatesi rendelemek için kullanılır.

Patates hamuru diski (MUZ45KP1)

Doğrayıcı MUZ4DS3 için kullanılır. Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması yapılacak çiğ patatesi rendelemek, ayrıca meyveleri ve sebzeleri kalın dilimler halinde kesmek için kullanılır.

Narenciye sıkma ünitesi (MUZ4ZP1)

Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmak için kullanılır.

Et kıyma makinesi (MUZ4FW3)

Çiğ kıyma ile yapılan yemek (tatar) veya kıyma kızartması için taze et kıymak için kullanılır.

Delikli disk seti (MUZ45LS1)

Kıyma makinesi MUZ4FW3 için kullanılır.
Pate, etli börek ve ezmeler için ince (3 mm), kızartmalık sucuk ve jambon için kaba (6 mm).

Sıkma hamur ön takımı (MUZ45SV1)

Kıyma makinesi MUZ4FW3 için kullanılır.
4 farklı kurabiye şekli için metal kalıplı.

Rendeleme takımı (MUZ45RV1)

Kıyma makinesi MUZ4FW3 için kullanılır.
Fındık, badem, çikolata ve kurutulmuş ekmek veya küçük kahvaltı ekmeği rendelemek için kullanılır.

Meyve sıkıcı ön takımı (MUZ45FV1)

Kıyma makinesi MUZ4FW3 için kullanılır. Ahududu, domates ve kuşburnu hariç, üzümsü meyvelerin sıkılıp pürelenmesi için kullanılır. Aynı anda örn. frenk üzümü otomatik olarak sapçıklardan ve çekirdekten arındırılır.

Aksesuar mesnedi (MUZ4ZT1)

Yoğurma kancası, çırpma teli, karıştırma teli, kesme, raspalama ve rendeleme diski gibi aksesuar parçalarının muhafaza edilmesi için.

Çelikten konik öğütme düzenekli tahıl öğütücü (MUZ4GM3)

Bütün tahıl çeşitleri için mısır hariç kullanılabilir; ayrıca yağ ihtiva eden tohumlar, kurutulmuş mantarlar ve şifalı otlar için de kullanılabilir.

Dondurma hazırlayıcı (MUZ4EB1)

İşlem ve kap başına en fazla 550 g dondurma hazırlamak için kullanılır.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilcilikleri-mizin vermiş olduğu garanti şartları geçerli-dir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

Elden çıkartılması

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.
Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.
Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.
Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Bosch Çağrı Merkezi

444 6 333
7/24 hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisi kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
d- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
4. **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticive ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın tamir süresi **20 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malın kullanım kılavuzunda yer alan huhuslara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

Marka	Ürün İsmi
Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Mikser
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Saç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Saç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

Değerli Müşterimiz
Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.
Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca **www.bosch-home.com/tr** adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.
Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.
www.bosch-home.com/tr
www.bosch-yetkiliservisi.com

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.
1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.

DİKKAT
Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51,
Ümraniye 34771 Istanbul
Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx
Faks : 0216 528 91 88
E-posta : boschcagrimerkezi@bshg.com
Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi:
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

SATICI FİRMANIN

Ünvanı : .....
Adresi : .....
Telefonu : .....
Faks : .....
E-posta : .....
Fatura Tarih ve sayısı : .....
Teslim Tarihi ve yeri : .....
Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi :

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli : .....
Garanti Süresi : 2 YIL
Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ
Bandrol ve Seri No. : .....

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych.
Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „Przykłady zastosowania”).
Urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania oraz ubijania produktów spożywczych. Urządzenia nie wolno używać do przetwarzania innych substancji i przedmiotów. Przy zastosowaniu wyposażenia dopuszczonego przez producenta możliwe są dodatkowe zastosowania. Urządzenia używać tylko z dopuszczonymi, oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nigdy nie używać akcesoriów przeznaczonych do innego urządzenia.
Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, stosować się do niej i starannie ją przechowywać! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję. Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.
To urządzenie może być obsługiwane przez osoby ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone o sposobie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia i przewodu zasilającego i nie pozwalać im na obsługiwanie urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!**

- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. W celu wykluczenia zagrożeń zlecać naprawy urządzenia, takie jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.

- Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym. Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia!
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. palnikach kuchenek elektrycznych, ani w ich pobliżu. Wykluczyć kontakt przewodu zasilającego z gorącymi elementami i nie ciągnąć go przez ostre krawędzie.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**

- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały przeprowadzone.
- 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. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznawia pracę.
- Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone.
- Narzędzia użytkować tylko z ustawioną na miejsce miską, umieszczoną pokrywą oraz założoną pokrywą osłaniającą napęd! W przypadku stosowania akcesoriów, miskę, pokrywę i pokrywę osłaniającą napęd instalować zgodnie z instrukcją!
- Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski, ani do otworu wsypowego. Nie wkładać żadnych przedmiotów do miski, ani do otworu wsypowego (np. łyżki). Nie zbliżać do wirujących części rąk, włosów, ubrania oraz innych przyborów osobistego użytku.
- Nie używać równocześnie narzędzia i końcówki z akcesorów lub 2 końcówek z akcesorów. Przy stosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, jak również w instrukcjach dołączonych do wyposażenia.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej.

- Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!
- Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma.
- Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Nie używać miksera bez założonej pokrywy.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami, podczas opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.

⚠ **Niebezpieczeństwo oparzenia!**
Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniących się płynów.

⚠ **Niebezpieczeństwo uduszenia!**
Nie zezwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

⚠ **Uwaga!**
Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Nie włączać pustego urządzenia.

⚠ **Uwaga!**
Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania (➞ *„Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 139*).

⚠ **Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu**

Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Uwaga! Obracające się noże.

Uwaga! Obracające się narzędzia.
Nie wkładać rąk do otworu wsypowego.

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 133
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 133
Opis urządzenia 136
Pozycje robocze 136
Obsługa 137
Czyszczenie i pielęgnacja 139
Usuwanie usterek 139
Przykłady zastosowania 140
Akcesoria / wyposażenie dodatkowe 141
Ekologiczna utylizacja 142
Gwarancja 142

Instrukcja obsługi opisuje różne modele. Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

➔ **Rysunek A**

Korpus urządzenia

1 **Przycisk zwalniający**
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 wychylnej. Jeżeli napęd się zatrzymał, urządzenie osiągnęło pozycję wychylną.
Zakresy **1-4** = prędkość pracy
1 = niska prędkość obrotowa – powoli,
4 = wysoka prędkość obrotowa – szybko.
W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznawia pracę.
4 **Pokrywa osłaniająca napęd**
W celu zdjęcia pokrywy ochronnej napędu przekręcić ją, aż do usunięcia blokady.
5 **Napęd dla**
– **rozdrabniacza***
– **wyciskarki do owoców cytrusowych***
– **młynka do mielenia ziarna***
Jeżeli napęd nie jest używany, należy nałożyć pokrywę osłaniającą.
6 **Napęd dla**
– **narzędzi (końcówka do mieszania, do ubijania i hak do zagniatania ciasta)**
– **mieszadła maszynki do lodów***
– **opuszczony na dół lub podniesiony do góry na maszynkę do mielenia mięsa***
7 **Pokrywa osłaniająca napęd miksera**
8 **Napęd dla**
– **miksera**
– **multimiksera**
Jeżeli mikser nie jest używany, należy nałożyć pokrywę ochronną napędu miksera.
9 **Schowek dla elektrycznego przewodu zasilającego (Rysunek B)**
– MUM 44..: Przewód elektryczny nawinąć na uchwycie
– MUM 46../48..: Przewód elektryczny zwinąć w schowku

Miska z wyposażeniem

10 **Miska do mieszania**
11 **Pokrywa**

Narzędzia

12 **Końcówka do mieszania**
13 **Końcówka do ubijania**
14 **Hak do zagniatania z odgarniaczem ciasta**

Mikser

15 **Podstawa**
16 **Wkład z nożami**
17 **Pierścień uszczelniający**
18 **Pojemnik miksera**
19 **Pokrywa**
20 **Lejek**

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

Pozycje robocze

⚠ **Uwaga!**
Urządzenie włączać tylko wtedy, gdy narzędzie/wyposażenie jest zamocowane jak pokazano w tabeli na odpowiednim napędzie, we właściwej pozycji i ustawione w położeniu pracy. Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

Ustawianie pozycji roboczej

➔ **Rysunek C**

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

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

Obsługa

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**
Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały zakończone.

Uwaga!
Urządzenia używać tylko z wyposażeniem/narzędziami w odpowiedniej pozycji roboczej. Nie włączać urządzenia na pusto. Nie narażać urządzenia i akcesoriów na działanie źródeł ciepła. Elementy nie są przystosowane do kuchenki mikrofalowej.

- Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia“.

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej i czystej powierzchni.
- Odwinąć/wyciągnąć elektryczny przewód zasilający. ➔ **Rysunek B**
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.

Końcówka do mieszania, końcówka do ubijania i hak do zagniatania ciasta

➔ **Rysunek D**

Końcówka do mieszania (6a)
do mieszania ciasta, np. ciasta rzadkiego

Końcówka do ubijania (6a)
do ubijania piany z białek, śmietany i lekkich ciast, np. ciasta biszkoptowego

Hak do zagniatania z odgarniaczem ciasta (6b)
do zagniatania ciężkich ciast i do mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynek, wiórek czekoladowych)

⚠ **Niebezpieczeństwo skaleczenia 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 są zabezpieczone 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 ustawić ramię urządzenia w pozycji **6**.
- Włożyć na miejsce miskę. Podstawa miski musi się znajdować w szczelinie urządzenia podstawowego.
- Zależnie od zadania, włożyć w napęd (aż do zatrzaśnięcia) końcówkę do mieszania, końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania. Przy zakładaniu haka do zagniatania, przekręcić odgarniacz ciasta, aby hak mógł zatrzasnąć.
- Włożyć do miski składniki przeznaczone do przetworzenia.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **1**.

- Nałożyć pokrywę.
- Przełącznik obrotowy nastawić 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 ustawić ramię urządzenia w pozycji **7**.
- Włożyć składniki.

lub

- Dodawać składniki przez otwór wsypowy w pokrywie.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Przełącznik obrotowy ustawić na ↻P i przytrzymać, aż do całkowitego zatrzymania się napędu.
- Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **6**.
- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Wyczyścić wszystkie części.
  ➞ *„Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 139*.

Mikser

➞ **Rysunek E**

⚠ **Niebezpieczeństwo skaleczenia 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. Wlewać 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: maksymalnie zakres 3. Można miksować maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniących się płynów.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **3**.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć pojemnik miksera (zgrać oznaczenie na podstawie z oznaczeniem na korpusie urządzenia) i przekręcić do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. ➞ **Rysunek E-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 pieniących się lub gorących płynów,
  optymalna ilość miksowanych składników stałych = 50-100 gramów.
- Nałożyć pokrywę i mocno przycisnąć. Podczas pracy należy zawsze przytrzymywać pokrywkę jedną ręką. Nie wkładać palców do otworu służącego do dodawania artykułów!
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.

Dodawanie składników

➞ **Rysunek E-6**

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Zdjąć pokrywę i dodać składniki

lub

- wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór wsypowy

lub

- dodawać płynne składniki poprzez lejek.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
- 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 urządzenia mogą ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie korpusu urządzenia

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**
Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć pod bieżącą wodą. Nie używać myjek parowych.

- Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną szmatką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Na koniec wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Nie należy ściskać elementów z tworzywa sztucznego w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Czyszczenie miksera

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**
Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma. Mikser można zdemontować do mycia.

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 zdejmować miksera z urządzenia, aby go umyć. Do założonego miksera wlać 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 F**

- Podstawę pojemnika miksera obrócić zgodnie 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 G**

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**
Miksera nie wolno nigdy składać na korpusie urządzenia.

- Założyć uszczelkę na wkład z nożami.
- Włożyć wkład z nożami od spodu do pojemnika miksera.
- Przykręcić wkład z nożami za pomocą podstawy.
- Podstawę pojemnika miksera przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Usuwanie usterek

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

Przykłady zastosowania

Bita śmietana

– 100 g-600 g
■ Śmietanę ubijać końcówką do ubijania 1½ do 4 minut na zakresie **4** - zależnie od ilości i rodzaju śmietany.

Piana z białek

– 1 do 8 białek z jaj
■ Białka ubijać końcówką do ubijania 4 do 6 minut na zakresie **4**.

Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy
– 2 jajka
– 2-3 łyżki gorącej wody
– 100 g cukru
– 1 opakowanie cukru waniliowego
– 70 g mąki
– 70 g mąki ziemniaczanej
– ewentualnie proszek do pieczenia
■ Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać końcówką do ubijania przez ok. 4-6 minut na zakresie **4**, aż do mocnego spienienia.
■ Ustawić przełącznik obrotowy na zakres **2** i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wsypowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane

Przepis podstawowy
– 3-4 jaja
– 200-250 g cukru
– 1 szczypta soli
– 1 torebki cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny
– 200-250 g masła (o temperaturze pokojowej)
– 500 g mąki
– 1 torebka proszku do pieczenia
– ⅛ ml 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
■ Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 3-6 minuty na zakresie **2**.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Majonez

– 2 jajka
– 2 łyżeczka musztardy
– ¼ l oliwy
– 2 łyżka 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.

Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.

Akcesoria / wyposażenie dodatkowe

Pozostałe elementy wyposażenia należącego do zakresu dostawy są opisane w oddzielnych instrukcjach obsługi. Dołączone akcesoria i wyposażenie dodatkowe można również nabyć pojedynczo. Akcesoria do robota kuchennego typu MUM 45.. nadają się również do robota kuchennego typu MUM44../46../48...

➞ **Rysunek H**

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.

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, schłodzonej 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 do potraw kuchni azjatyckiej.

Tarcza do tarcia - grubo (MUZ45RS1)

Dla rozdrabniacza MUZ4DS3.
Do tarcia surowych ziemniaków, np. na placki ziemniaczane lub kluski.

Tarcza do tarcia ziemniaków (MUZ45KP1)

Dla rozdrabniacza MUZ4DS3.
Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.

Wyciskarka do owoców cytrusowych (MUZ4ZP1)

Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejpfrutów.

Przystawka do mielenia mięsa (MUZ4FW3)

Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.

Zestaw sitek (MUZ45LS1)

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ4FW3.
Drobno (3 mm) dla pasztetów 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 kształtów ciastek.

Młynek do orzechów (MUZ45RV1)

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ4FW3.
Do tarcia orzechów, migdałów, czekolady i suchych bułek.

Przystawka do wyciskania owoców (MUZ45FV1)

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ4FW3.
Do wyciskania soku z owoców jagodowych poza malinami, pomidorów i owoców dzikiej róży na przecier/mus. Produkty spożywcze, jak np. porzeczki, zostają jednocześnie automatycznie wypestkowane oraz pozbawione łodygi.

Podstawka do przechowywania (MUZ4ZT1)

Do przechowywania elementów wyposażenia, jak np. hak do zagniatania, końcówka do ubijania, końcówka do mieszania, tarcze do cięcia na plasterki, do tarcia na wiórki i do tarcia drobnego.

Młynek do mielenia ziaren z żarnem ze stali (MUZ4GM3)

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

Przystawka do lodów (MUZ4EB1)

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

Ekologiczna utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 wrzesnia 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) 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 jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyinych 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”.

Zmiany zastrzeżone.

Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не можна перевищувати максимально допустиму кількість продуктів (див. *«Приклади застосування»*).
Цей прилад придатний для перемішування, замішування і збивання харчових продуктів. Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів. За умови використання дозволених виробником додаткових деталей можливі також додаткові види застосування. Використовуйте прилад тільки з дозволеними оригінальними частинами та приладдям. Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв.
Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього і цю інструкцію. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

⚠ **Небезпека враження електричним струмом та небезпека виникнення пожежі!**

- Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. З метою уникнення ризиків ремонт приладу, наприклад заміна пошкодженого кабелю живлення, повинен виконуватися тільки нашим сервісним центром.
- Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем.

- Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду!
- Не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу їх, напр., на плиту. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв.
- Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Обов’язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без догляду.

⚠ **Увага! Існує небезпека травмування!**

- Вмикати штепсельну вилку до розетки тільки після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом.
- Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від’єднати від електромережі. Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Дочекайтеся повної зупинки привода.
- У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим і знову запускається після відновлення електропостачання.
- Не переставляйте поворотний важіль, поки прилад увімкнений.
- Використовувати насадки дозволяється тільки у тому випадку, якщо встановлено чашу, кришку приладу та захисну кришку привода! При застосуванні приладдя залежно від інструкцій встановіть чашу, кришку приладу та захисну кришку привода!
- Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або приймальний лоток. Не вводіть в чашу чи в приймальний лоток жодних предметів (напр., кухонну ложку). Руки, волосся, одяг та інші інструменти чи приладдя слід тримати подалі від частин приладу, що обертаються.
- Не використовуйте одночасно насадки та приладдя або 2 різних приладдя. Під час використання приладдя дотримуйтеся як цих, так і доданих інструкцій з експлуатації.
- Приладдя використовуйте тільки у повністю зібраному стані. Приладдя ніколи не збирайте на основному блоці. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні.

- Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!
- Не торкатися ножів блендера оголеними руками.
- Не встромляйте руки до встановленого блендера! Не використовуйте блендер без встановленої кришки.
- Поводження з гострими ножами, спорожнення й очищення потребують обережності.

⚠ Небезпека отримання опіків!
Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

⚠ Небезпека задушення!
Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

⚠ Увага!
Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Не вмикайте прилад вхолосту.

⚠ Важливо!
Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати (➞ *«Очищення та догляд» див. стор. 149*).

⚠ Пояснення символів на приладі або приладді

Дотримуватися вказівок інструкції з використання.

Обережно! Обертові ножі.

Обережно! Обертові насадки.
Не встромляти рук до завантажувального отвору.

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

Зміст

Використання за призначенням 143
Правила техніки безпеки 143
Стислий огляд 146
Робочі положення 146
Управління 147
Очищення та догляд 149
Усунення несправностей 150
Приклади застосування 150
Приладдя / спеціальні аксесуари 151
Утилізація 152
Умови гарантії 152

У цій інструкції з експлуатації описано різні варіанти виконання. Прилад не потребує технічного обслуговування.

Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

➔ **Малюнок A**

Основний блок приладу

1 **Кнопка розблокування**
2 **Відкидний кронштейн** (див. «Робочі положення»)
3 **Поворотний перемикач**
0/off = зупинка
P = «паркування»
Утримуйте поворотний перемикач, доки привод не зупиниться; насадка опиниться в положенні відкидання. Якщо привод не рухається, положення відкидання вже досягнуто.
Ступінь **1-4**, робоча швидкість:
1 = мале число обертів — низька швидкість,
4 = велике число обертів — висока швидкість.
У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим і знову запускається після відновлення електропостачання.
4 **Захисна кришка привода**
Для зняття захисної кришки привода поверніть її так, щоб вона звільнилася від фіксації.
5 **Привод**
– **наскрізної шатківниці***
– **преса для цитрусових***
– **млинка***
Якщо привод не використовується, закрийте його захисною кришкою.
6 **Привод**
– **насадки (віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для замішування)**
– **мішалки морозивниці***
– **в опущеному або піднятому положенні для м’ясорубки***
7 **Захисна кришка привода блендера**
8 **Привод**
– **блендера**
– **універсального блендера**
Якщо привод для блендера не використовується, закрийте його захисною кришкою.
9 **Місце для зберігання кабелю (малюнок B)**
– MUM 44..: намотування кабелю
– MUM 46../48..: зберігання кабелю в спеціальному відсіку

Чаша з приладдям

10 **Змішувальна чаша**
11 **Кришка**

Насадки

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

Блендер

15 **Основа**
16 **Ножова вставка**
17 **Ущільнювальне кільце**
18 **Чаша блендера**
19 **Кришка**
20 **Воронка**

* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна придбати в магазинах або сервісній службі.

Робочі положення

⚠ **Увага!**
Прилад можна експлуатувати, лише якщо приладдя/насадки правильно встановлені на правильний привод відповідно до цієї таблиці та знаходяться в робочому положенні. Відкидний кронштейн

Регулювання робочого положення

➔ **Малюнок C**

- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть відкидний кронштейн.
- Перемістіть відкидний кронштейн у бажане положення до фіксації.

Положення			
1			
2			
3			
4			
5			
6			Установлення / зняття віничка-збивалки, віничка-мішалки та гачка для замішування.
7			Додавання великої кількості продуктів для переробки.

Управління

⚠ **Небезпека травмування!**
Вставляйте штепсельну вилку в розетку, лише якщо виконано всі операції з підготовки приладу до роботи.

Увага!
Прилад можна експлуатувати тільки з приладдям/насадками в робочому положенні. Не експлуатуйте прилад порожнім. Бережіть прилад і приладдя від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

- Перед першим використанням прилад і приладдя слід ретельно очистити, див. «Очищення та догляд».

Підготовка

- Установіть основний блок на рівній і чистій поверхні.
- Розмотайте або витягніть кабель.
  ➔ **Малюнок B**
- Вставте штепсельну вилку в розетку.

Віничок-мішалка, віничок-збивалка та гачок для замішування

➔ **Малюнок D**

Віничок-мішалка (6a)
для замішування тіста, такого як здобне тісто

Віничок-збивалка (6a)
для збивання яєчних білків, вершків і легких видів тіста, таких як бісквітне тісто

Замішувальний гачок з відхилювачем тіста (6b)
для замішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не мають подрібнюватися (наприклад, родзинок, плиток шоколаду)

⚠ **Небезпека поранення обертовими насадками**
Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руку в чашу. Насадки можна міняти тільки після зупинки привода — після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Прилад можна використовувати лише тоді, коли приводи, які не використовуються, закрито спеціальними захисними кришками.

- Поверніть перемикач у положення ↻P і втримуйте його в цьому положенні, доки привод не зупиниться.

Вказівка: якщо привод не рухається, положення відкидання вже досягнуто.

- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть відкидний кронштейн у положення **6**.
- Установіть чашу. Основа чаші має ввійти у виїмку основного блока приладу.

- Залежно від мети переробки вставте у привод до фіксації віничок-мішалку, віничок-збивалку чи гачок для замішування. Якщо йдеться про гачок для замішування, поверніть відхилювач тіста так, щоб гачок міг зафіксуватися.
- Завантажте інгредієнти для переробки в чашу.
- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть відкидний кронштейн у положення **1**.
- Установіть кришку.
- Поверніть перемикач у бажане положення.

Додавання інгредієнтів

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть перемикач у положення ↻P і втримуйте його в цьому положенні, доки привод не зупиниться.
- Зніміть кришку.
- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть відкидний кронштейн у положення **7**.
- Завантажте інгредієнти.

або

- Додайте інгредієнти через отвір для довантаження в кришці.

Після роботи

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть перемикач у положення ↻P і втримуйте його в цьому положенні, доки привод не зупиниться.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Зніміть кришку.
- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть відкидний кронштейн у положення **6**.
- Вийміть насадку з привода.
- Зніміть чашу.
- Очистьте всі деталі. ➔ *«Очищення та догляд» див. стор. 149*.

Блендер

➔ Малюнок E

⚠ Небезпека поранення гострими ножами / приводом, що обертається!

Категорично заборонено засовувати руку у встановлений блендер. Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки привода! Блендер можна використовувати тільки в зібраному стані та з установленою кришкою.

⚠ Небезпека отримання опіків!

Під час переробки гарячих продуктів у блендері з воронки в кришці виходить пара. Заливайте максимум 0,5 літра гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Блендер може бути пошкоджений.
Не переробляйте глибоко заморожені інгредієнти (за винятком кубиків льоду).
Не експлуатуйте блендер порожнім.

Увага!

Переробка рідин у скляному блендері (продається в спеціалізованих крамницях): максимально допустимий ступінь – 3. Заливайте максимум 0,5 літра гарячої або пінистої рідини.

- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть відкидний кронштейн у положення **3**.
- Зніміть захисну кришку привода блендера.
- Установіть чашу блендера (позначка на основі має бути навпроти позначки на основному блоці) і поверніть проти годинникової стрілки до упору.
  ➔ Малюнок E-4/5
- Завантажте інгредієнти.
  Максимальна кількість для пластмасового блендера:
  рідина = 1 л,
  для скляного блендера:
  рідина = 0,75 л, піниста або гаряча рідина – максимум 0,5 л,
  оптимальна кількість твердих продуктів для переробки = 50-100 г.

- Установіть і міцно притисніть кришку. Завжди втримуйте кришку однією рукою під час роботи. При цьому заборонено тримати руку над завантажувальним отвором!
- Поверніть перемикач у бажане положення.

Додавання інгредієнтів

→ **Малюнок E-6**

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Зніміть кришку й завантажте інгредієнти

або

- вийміть воронку й поступово засипайте тверді інгредієнти через завантажувальний отвір

або

- залийте рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Поверніть блендер за годинниковою стрілкою та зніміть його.

Порада: блендер бажано чистити одразу після використання.

Очищення та догляд

Увага!

Не застосовуйте абразивні засоби для чищення. Можливе пошкодження поверхонь.

Очищення основного блока

⚠ **Небезпека враження електричним струмом!**

У жодному разі не занурюйте основний блок в воду та не тримайте його під проточною водою. Не користуйтеся пароочисником.

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Протріть основний блок вологою ганчіркою. За потреби скористайтеся невеликою кількістю мийного засобу.
- Після цього протріть прилад насухо.

Очищення чаші з приладдям

Усі деталі можна мити в посудомийній машині. Не затискайте пластмасові деталі в посудомийній машині, оскільки вони можуть деформуватися.

Очищення блендера

⚠ **Небезпека поранення гострими ножами!**

Не торкайтеся ножів блендера голими руками. Для чищення блендер можна розібрати.

Увага!

Не застосовуйте абразивні засоби для чищення. Ножова вставка не придатна для миття в посудомийній машині. Ножову вставку можна мити тільки під проточною водою.

Порада: після переробки рідин часто достатньо просто почистити блендер, не знімаючи його з приладу. Для цього налийте трохи води з мийним засобом до встановленого блендера. Увімкніть блендер на декілька секунд (у приладах з моментальним увімкненням поверніть перемикач у положення **M**). Вилийте воду після миття та промийте блендер чистою водою.

Розбирання блендера

→ **Малюнок F**

- Поверніть основу блендера за годинниковою стрілкою та зніміть її.
- Поверніть ножову вставку за крильця проти годинникової стрілки. Ножова вставка звільниться від фіксації.
- Вийміть ножову вставку та відділіть від неї ущільнювальне кільце.

Складання блендера

→ **Малюнок G**

⚠ **Небезпека травмування!**

Заборонено збирати блендер на основному блоці.

- Розмістіть ущільнювальне кільце на ножовій вставці.
- Вставте ножову вставку знизу в чашу блендера.

- Пригвинтіть ножову вставку за допомогою основи.
- Міцно закрутіть основу чаші блендера проти годинникової стрілки.

Усунення несправностей

У разі виникнення несправностей звертайтеся до сервісної служби.

Приклади застосування

Збиті вершки

– 100-600 г
- Переробляйте вершки віничком-збивалкою 1½-4 хв на ступені **4** (залежно від кількості та властивостей вершків).

Яєчні білки

– 1-8 яєчних білків
- Переробляйте білки віничком-збивалкою 4-6 хв на ступені **4**.

Бісквітне тісто

Основний рецепт
– 2 яйця
– 2-3 ст. л. гарячої води
– 100 г цукру
– 1 пакетик ванільного цукру
– 70 г борошна
– 70 г крохмалю
– За бажанням – розпушувач тіста
- Збивайте інгредієнти (крім борошна та крохмалю) в піну віничком-збивалкою приблизно 4-6 хв на ступені **4**.
- Установіть поворотний перемикач на ступінь **2** і підмішуйте по ложці пересіяне борошно та крохмаль протягом приблизно ½-1 хв.

Максимальна кількість:
2 x основний рецепт

Здобне тісто

Основний рецепт
– 3-4 яйця
– 200-250 г цукру
– 1 пучка солі
– 1 пакетики ванільного цукру або шкірка ½ лимона
– 200-250 г вершкового масла (кімнатної температури)
– 500 г борошна
– 1 пакетик розпушувача тіста
– ⅛ мл молока
- Усі інгредієнти перемішуйте віничком-мішалкою приблизно ½ хвилини на ступені **1**, потім приблизно 3-4 хвилини на ступені **3**.

Максимальна кількість:
1,5-2 x основний рецепт

Пісочне тісто

Основний рецепт
– 125 г вершкового масла (кімнатної температури)
– 100-125 г цукру
– 1 яйце
– 1 пучка солі
– Трохи лимонної шкірки або ванільного цукру
– 250 г борошна
– За бажанням – розпушувач тіста
- Усі інгредієнти перемішуйте приблизно ½ хвилини на ступені **1**, а потім приблизно 2-3 хвилини віничком-мішалкою (ступінь **3**) або гачком для замішування (ступінь **2**).

Максимальна кількість:
2 x основний рецепт

Дріжджове тісто

Основний рецепт
– 500 г борошна
– 1 яйце
– 80 г жиру (кімнатної температури)
– 80 г цукру
– 200-250 мл теплого молока
– 25 г свіжих або 1 пакетик сухих дріжджів
– Шкірка ½ лимона
– 1 пучка солі
- Переробляйте всі інгредієнти приблизно ½ хвилини на ступені **1**, потім приблизно 3-6 хвилин на ступені **2** гачком для замішування.

Максимальна кількість:
1,5 x основний рецепт

Майонез

– 2 яйця
– 2 ч. л. гірчиці
– ¼ л олії
– 2 ст. л. лимонного соку або оцту
– 1 пучка солі
– 1 пучка цукру

Температура інгредієнтів має бути однакова.

- Інгредієнти (крім олії) декілька секунд переробляйте в блендері на ступені **2**.
- Перемкніть блендер на ступінь **4** і повільно заливайте олію через воронку; збивайте, доки внаслідок емульгування не утвориться майонез.

Майонез слід спожити якнайшвидше, зберігати його не можна.

Приладдя / спеціальні аксесуари

Інше приладдя, що входить до комплекту, описується в окремих інструкціях з експлуатації. Додаткове приладдя / спеціальні аксесуари можна також придбати (докупити) окремо. Приладдя до комбайну MUM45.. можна використовувати також для комбайну MUM 44../46../48..

➔ **Малюнок H**

Чаша з пластмаси (MUZ4KR3)

У чаші можна переробляти до 1 кг борошна та інших інгредієнтів.

Чаша з нержавіючої сталі (MUZ4ER2)

У чаші можна переробляти до 1 кг борошна та інших інгредієнтів.

Насадка-блендер з пластмаси (MUZ4MX2)

Для змішування напоїв, приготування пюре з фруктів і овочів або майонезу; для подрібнення фруктів і горіхів; для наколювання льоду.

Насадка-блендер зі скла (MUZ4MX3)

Для змішування напоїв, приготування пюре з фруктів і овочів або майонезу; для подрібнення фруктів і горіхів; для наколювання льоду.

Універсальний блендер (MUZ4MM3)

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

Наскрізна шатківниця (MUZ4DS3)

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

Диск для нарізання картоплі фрі (MUZ45PS1)

Для наскрізної шатківниці MUZ4DS3. Для нарізання сирої картоплі соломкою з метою приготування картоплі фрі.

Диск для нарізання овочів по-азіатському (MUZ45AG1)

Для наскрізної шатківниці MUZ4DS3. Ріже фрукти й овочі тонкими смужками для приготування овочевих страв азіатської кухні.

Диск-тертка, груба (MUZ45RS1)

Для наскрізної шатківниці MUZ4DS3. Для натирання сирої картоплі з метою приготування, наприклад, дерунів чи галушок.

Диск для приготування дерунів (MUZ45KP1)

Для наскрізної шатківниці MUZ4DS3. Для натирання сирої картоплі з метою приготування дерунів та інших страв з тертої картоплі, 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 з метою приготування таких страв, як тартар або м’ясний рулет.

Набір перфорованих дисків (MUZ45LS1)
Для м’ясорубки MUZ4FW3.
З малими отворами (3 мм) для приготування паштетів і бутербродних мас, з великими отворами (6 мм) для приготування ковбас і сала.

Насадка для печива (MUZ45SV1)
Для м’ясорубки MUZ4FW3.
З металевим шаблоном для приготування чотирьох форм печива.

Насадка-тертка (MUZ45RV1)
Для м’ясорубки MUZ4FW3.
Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду та сухих булочок.

Насадка-прес для фруктів (MUZ45FV1)
Для м’ясорубки MUZ4FW3.
Для приготування мусу з ягід, крім малини, помідорів і шипшини. Водночас видаляє черешки й кісточки, наприклад, зі смородини.

Тримач для приладдя (MUZ4ZT1)
Для зберігання приладдя, наприклад гачка для замішування, віничка-збивалки, віничка-мішалки, диска для нарізання, шаткування й натирання.

Зерновий млинок з конічним подрібнювачем зі сталі (MUZ4GM3)
Для всіх видів зерна, крім кукурудзи; також для насіння олійних культур, сухих грибів і трав.

Морозивниця (MUZ4EB1)
Для приготування до 550 г морозива в розрахунку на один цикл і одну посудину.

Утилізація

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

Умови гарантії
Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.

Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Не превышать максимально допустимое количество продуктов (см. «Примеры использования»).
Прибор пригоден для перемешивания, замешивания и взбивания продуктов. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов. При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор разрешается использовать только с допущенными частями и принадлежностями. Категорически запрещается использовать принадлежности для других приборов.
Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.
Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор.
Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

⚠ Опасность поражения током и возгорания!

- При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.

- Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя.
- Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Всегда следите за прибором во время его работы!
- Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
- Ни в коем случае не погружать основной блок в воду и не мыть в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.
- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

⚠ **Не исключена опасность травмирования!**

- Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.
- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. После выключения привод еще движется некоторое время. Дождитесь полной остановки привода.
- В случае перебоя в подаче электроэнергии прибор остается включенным и возобновляет свою работу после подачи электроэнергии.
- Не изменяйте положение поворотного кронштейна, пока прибор включен.
- Пользуйтесь насадками только при вставленной смесительной чаше, с установленной крышкой и защитными крышками привода! При пользовании насадками установите смесительную чашу, крышку и защитные крышки привода согласно инструкции!
- Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Не вводите какие-либо предметы (например, разливательную ложку) в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Берегите руки, волосы, предметы одежды и другие предметы от контакта с вращающимися деталями.

- Категорически запрещается использовать насадки и принадлежности либо 2 принадлежности одновременно. При использовании принадлежностей руководствуйтесь данной инструкцией по эксплуатации и другими инструкциями, входящими в комплект поставки.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке прибора. Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении.
- Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски-измельчители брать только за края!
- Не трогать ножи блендера голыми руками.
- Ни в коем случае не опускать руки в установленный блендер! Категорически запрещается пользоваться блендером без установленной крышки.
- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении резервуара и при очистке.

⚠ Опасность ошпаривания!
При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

⚠ Опасность удушья!
Не позволять детям играть с упаковочным материалом.

⚠ Внимание!
Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Не включайте прибор вхолостую.

⚠ Важно!
После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор (➔ *«Чистка и уход» см. стр. 159*).

⚠ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях

Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.

Осторожно! Вращающиеся ножи.

Осторожно! Вращающиеся насадки.
Не опускать руку в загрузочное отверстие.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Оглавление

Использование по назначению.....153
Важные правила техники безопасности.....153
Комплектный обзор 156
Рабочие положения 157
Эксплуатация 157
Чистка и уход 159
Помощь при устранении неисправностей 160
Примеры использования.....160
Серийные / специальные принадлежности.....162
Утилизация.....163
Условия гарантийного обслуживания.....163

В данной инструкции описаны различные исполнения прибора. Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

➔ **Рисунок A**

Основной блок

1 **Кнопка разблокировки**

2 **Поворотный кронштейн**
(см. «Рабочие положения»)

3 **Поворотный переключатель**
0/off = остановка
P = положение ожидания
Удерживать поворотный переключатель, пока привод не остановится; инструмент находится в откинутом положении. Если привод не вращается, то откинутое положение уже достигнуто.
Ступени **1-4** = рабочие скорости
1 = низкое число оборотов – медленно,
4 = высокое число оборотов – быстро.
При отключении электроэнергии прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать.

4 **Защитная крышка для привода**
Чтобы снять защитную крышку для привода, ее нужно поворачивать до тех пор, пока она не расфиксируется.

5 **Привод для**
– **универсальной резки***
– **соковыжималки для цитрусовых***
– **зерновой мельницы***
При неиспользовании установить защитную крышку на привод.

6 **Привод для**
– **насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка)**
– **мешалки мороженицы***
– **в опущенном или поднятом положении для мясорубки***

7 **Защитная крышка привода блендера**

8 **Привод для**
– **блендера**
– **многофункционального блендера**
При неиспользовании установить защитную крышку на привод блендера.

9 **Отсек для сетевого шнура (рисунок B)**
– MUM 44..: намотать сетевой шнур на держатель
– MUM 46../48..: убрать сетевой шнур в отсек для его хранения

Смесительная чаша с принадлежностями

10 **Смесительная чаша**

11 **Крышка**

Насадки

12 **Венчик для перемешивания**

13 **Венчик для взбивания**

14 **Месильная насадка с отклонителем теста**

Блендер
15 Подставка
16 Ножевая вставка
17 Уплотнительное кольцо
18 Стакан блендера
19 Крышка
20 Воронка

* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки прибора, можно приобрести в магазине и в сервисной службе.

Рабочие положения

⚠ **Внимание!**
Прибор можно использовать только в том случае, если насадка / принадлежность была установлена на надлежащем приводе и находится в рабочем положении согласно данной таблице. Поворотный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Установка рабочего положения

➔ **Рисунок C**

- Нажать на кнопку разблокировки и изменить положение поворотного кронштейна.
- Перевести поворотный кронштейн перевести в нужное 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

⚠ **Не исключена 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. Части не предназначены для использования в микроволновой печи.

- Перед первым использованием тщательно очистить прибор и принадлежности, см. раздел «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставить основной блок на ровную и чистую поверхность.
- Размотать / вытянуть сетевой шнур. ➔ **Рисунок B**
- Вставить штепсельную вилку в розетку.

Венчики для перемешивания и взбивания и месильная насадка

➔ **Рисунок D**

Венчик для перемешивания (6a)

для перемешивания теста, например, сдобного теста

Венчик для взбивания (6a)

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

Месильная насадка с отклонителем теста (6b)

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

⚠ **Опасность травмирования вращающимися насадками**

Во время эксплуатации ни в коем случае не опускать руки в смесительную чашу. Насадки можно заменять только после остановки привода – после выключения привод еще движется некоторое время по инерции. Прибором можно использовать только при условии, что неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками.

- Установить поворотный переключатель на ↻P и удерживать, пока привод не остановится.

Указание. Если привод больше не вращается, то откинутое положение уже достигнуто.

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **6**.
- Установить смесительную чашу. Цоколь смесительной чаши должен быть вставлен в выемку основного блока.
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставить в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку. При установке месильной насадки отклонитель теста 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 выключатель на нужную ступень.

Добавление ингредиентов

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Установить поворотный переключатель на ↻P и удерживать, 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.
- Установить поворотный переключатель на ↻P и удерживать, пока привод не остановится.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **6**.
- Извлечь насадку из привода.
- Извлечь смесительную чашу.
- Очистить все части прибора.
  ➔ *«Чистка и уход» см. стр. 159*.

Блендер

➞ Рисунок E

⚠ Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Ни в коем случае 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 ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильно пенящейся жидкости.

Внимание!

Возможно повреждение блендера. Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.

Внимание!

Переработка жидкостей в стеклянном блендере (можно приобрести в специализированном торговом предприятии): максимум на ступени 3. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильно пенящейся жидкости.

- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение **3**.
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Установить стакан блендера (метку на цоколе совместить с меткой на основном блоке) и повернуть против часовой стрелки до упора.
  ➞ Рисунок E-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 = 50-100 граммов.
- Установить крышку и плотно прижать ее. Всегда придерживать крышку рукой во время работы. При этом не держать руку над загрузочным отверстием!
- Установить поворотный выключатель на нужную ступень.

Добавление ингредиентов

➞ Рисунок E-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 чистить сразу после использования.

Чистка и уход

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхность прибора может быть повреждена.

Очистка основного блока

⚠ Опасность поражения током!

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель.

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой. При необходимости использовать небольшое количество средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

Чистка смесительной чаши и принадлежностей

Все детали можно мыть в посудомоечной машине.
Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине
между посудой, так как возможна их деформация.

Чистка блендера

⚠ **Опасность травмирования острыми лезвиями ножа!**

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 очистить блендер, не снимая его с прибора. 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 **M**). Вылить мыльную воду и промыть блендер чистой водой.

Разборка блендера

➔ **Рисунок F**

- 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 G**

⚠ **Не исключена 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 в нашу сервисную службу.

Примеры использования

Взбитые сливки

– 100 г-600 г
- Взбивать сливки в течение 1½-4 минут на ступени **4** – в зависимости от количества и свойств сливок – с помощью венчика для взбивания.

Яичные белки

– От 1 до 8 яичных белков
- Взбивать белки в течение 4-6 минут на ступени **4** с помощью венчика для взбивания.

Бисквитное тесто

Основной рецепт

– 2 яйца
– 2-3 ст. л. горячей воды
– 100 г сахара
– 1 пакетика ванильного сахара
– 70 г муки
– 70 г крахмала
– если потребуется, немного пекарского порошка

- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 4-6 минут на ступени **4** с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Установить поворотный переключатель на ступень **2** и в течение примерно ½-1 минуты подмешивать по столовой ложке 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 пакетика ванильного сахара или цедра с ½ лимона
- 200-250 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 500 г муки
- 1 пакетик пекарского порошка
- ⅛ мл молока

- Все ингредиенты перемешивать с помощью венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты на ступени **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут на ступени **3**.

Максимальное количество: 1,5-2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Песочное тесто

Основной рецепт

- 125 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 100-125 г сахара
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- немного лимонной цедры или ванильного сахара
- 250 г муки
- если потребуется, немного пекарского порошка

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени **1**, затем в течение примерно 2-3 минут с помощью венчика для перемешивания (ступень **3**) или месильной насадки (ступень **2**).

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Дрожжевое тесто

Основной рецепт

- 500 г муки
- 1 яйцо
- 80 г жира (комнатной температуры)
- 80 г сахара
- 200–250 мл теплого молока
- 25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей
- цедра с ½ лимона
- 1 щепотка соли

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени **1**, а затем в течение примерно 3-6 минут на ступени **2** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта

Майонез

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

Все 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.

Майонез следует употребить в сжатые сроки, не хранить его.

Серийные / специальные принадлежности

Дальнейшие имеющиеся в комплекте поставки принадлежности 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 H**

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 при приготовлении 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, например, 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, например, от смородины.

Подставка для принадлежностей (MUZ4ZT1)

Для хранения принадлежностей, таких как месильная насадка, венчики для взбивания и перемешивания, диск-резка, диск-шинковка и диск-терка.

Зерновая мельница с коническим размалывающим механизмом из стали (MUZ4GM3)

Для всех сортов зерна кроме кукурузы; также для масличных семян, сушеных грибов и трав.

Мороженица (MUZ4EB1)

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

Утилизация

Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

MUM44_8001056867.indb 164

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____

2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия.
Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».
Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).
Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

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

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

Прием заявок на ремонт (круглосуточно)
в г. Москве: ☎ **(495) 737-2961**
в г. Санкт-Петербурге: ☎ **(812) 449-3161**

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: http://www.bosch-home.com/ru/ в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: www.bosch-home.com/ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте.

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ГГ.

BOSCH

Разработано для жизни

25.01.2017 10:07:19

Адреса сервисных центров по обслуживанию бытовой техники

http://www.bosch-home.com/ru/

РОССИЯ

АБАКАН, ИП Кобылянский Роман Сергеевич, 655010, Торосова ул., д.15, тел: (3902) 26-65-64, факс: (3902) 22-65-64

АЛЬМЕТЬЕВСК, ИП Валиуллин Марат Рафгатович, 423450, К.Цеткин ул., д.18а, тел: (8553) 37-17-89, 32-22-11, факс: (8553) 37-17-89

АЛЬМЕТЬЕВСК, ООО «Альметьевский Сервисный Центр», 423450, Нефтяников ул., д.37, тел: (8553) 38-43-43, 22-17-00, факс: (8553) 38-43-43

АПАТИТЫ, ИП Корепанов Антон Юрьевич, 184209, ул. Зиновьева, д.22А, тел: (81555) 6-61-06, факс: (81555) 6-61-06

АРЗАМАС, ИП Абросимов Дмитрий Александрович, 607224, 9-е Мая ул., д.4, тел: (83147) 7-07-40, 7-73-82, факс: (83147) 7-73-82

АРМАВИР, ИП Филин Сергей Иванович, 352900, Комсомольская ул., д.115, тел: (86137) 3-80-00

АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Двина-Сервис Центр», 163000, Садовая ул., д.21, тел: (8182) 65-79-95, факс: (8182) 20-23-30

АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Сервисный Центр «Мир», 163045, Гагарина ул., д.1, тел: (8182) 27-60-66, 27-55-10, факс: (8182) 27-60-66

АСТРАХАНЬ, ИП Кузнецов Александр Федорович, 414041, Яблочкова ул., д.1В, тел: (8512) 36-84-10, 37-06-91, факс: (8512) 37-06-01

АЧИНСК, ИП Кудрин Сергей Юрьевич, 662150, мкр.2, д.6, тел: (39151) 4-42-22, 7-24-21, факс: (39151) 7-24-22

БАЛАКОВО, ИП Барышников Евгений Владимирович, 413853, Чапаева ул., д.159А, тел: (8453) 44-75-31, 927-148-97-70, факс: (8453) 44-75-31

БАЛАШОВ, ИП Рыженькина Наталия Сергеевна, 412309, Луначарского ул., д.102, тел: (9172) 13-17-78

БАРНАУЛ, ООО «Диод», 656043, Пролетарская ул., д.113, тел: (3852) 63-94-02, факс: (3852) 63-59-88

БАРНАУЛ, ООО «Р.С.Ц.», 656037, Ленина пр., д.150, тел: (3852) 60-43-04, факс: (3852) 60-43-04

БЕЛГОРОД, ООО «Выбор-Сервис», 308000, Гражданский пр-т, д.32, тел: (4722) 32-65-92, 22-92-90, факс: (4722) 22-92-90

БЕЛОРЕЧЕНСК, ООО «Дело техники», 352630, Мира ул., д.63/1, тел: (8615) 53-11-00

БЕРЕЗНИКИ, ООО «Рембытторгтехника-Сервис», 618419, Льва Толстого ул., д.76А, оф.7, тел: (3424) 23-72-28, 23-72-23, факс: (3424) 23-71-61

БИЙСК, ООО «Парус плюс», 659325, Кирова пер., д.8, тел: (3854) 35-69-70, 33-65-65

БЛАГОВЕЩЕНСК, ООО «Амурский сервисный центр», 675000, Октябрьская ул., д.162, тел: (4162) 33-36-38

БОГУЧАНЫ, ООО «Сервис центр №3», 663430, Ленина ул., д.119, тел: (39162) 2-14-73, 2-16-35

БРАТСК, ИП Рудакова Елизавета Викторовна, 665700, Курчатова ул., д.30А, тел: (3953) 26-80-60

БРЯНСК, ИП Карпов Владимир Иванович, 241038, Сталелитейная ул., д.1, тел: (4832) 52-21-09, 952-9622209

БУГУРУСЛАН, ИП Покручина Валентина Ивановна, 461630, Транспортная ул., д.2, тел: (35352) 9-10-99

ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД, ООО «ТКТ», 173025, Кочетова ул., д.23А, тел: (8162) 61-12-00, 33-59-18, факс: (8162) 61-12-00

ВЛАДИВОСТОК, ИП Юзефович Вячеслав Григорьевич, 690014, Народный пр-т, д.11, тел: (4232) 96-62-27

ВЛАДИКАВКАЗ, ООО «Арктика-Сервис», 362015, Коста пр-т, д.15, тел: (8672) 25-01-07, 25-35-34, факс: (8672) 25-01-07

ВЛАДИМИР, ООО «Владимир-Сервис», 600014, Строителей пр-т, д.36, тел: (4922) 36-45-18, 36-45-19, факс: (4922) 36-45-19

ВОЛГОГРАД, ООО «МастерКласс», 400120, Елецкая ул., д. 173, тел: (8442) 97-50-10

ВОЛГОДОНСК, ИП Ибрагимов Марат Асгатович, 347387, К. Маркса ул., д.30, тел: (8639) 25-29-29, факс: (8639) 25-29-29

ВОЛОГДА, ИП Коновалов С.А., 160022, Пошехонское ш., д.6А, тел: (8172) 71-59-69, 71-81-29, факс: (8172) 71-59-69

ВОЛОГДА, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 160024, Северная ул., д.34, тел: (8172) 27-24-13, 27-24-14, факс: (8172) 27-24-14

ВОРКУТА, ООО «Мега», 169907, Тиманская ул., д. 8А, тел: (82151) 6-60-06, 6-63-42, факс: (82151) 6-60-06

ВОРОНЕЖ, ИП Михайлов Андрей Игоревич, 394006, Станкевича ул., д.40, тел: (473) 210-00-12

ГРОЗНЫЙ, ООО «Техноплюс», 364029, Ханкальская ул., д.75, тел: 8-928-024-56-66, 8-962-024-56-66

ДЕРБЕНТ, ИП Джабраилов Руслан Расулович, 368608, Гагарина ул., д.67, тел: 928-989-6634, 963-418-8516

ДИВНОГОРСК, ИП Митяев Дмитрий Николаевич, 663090, Школьная ул., д.31А, тел: (39144) 3-52-65

ДИМИТРОВГРАД, ИП Федотов Сергей Алексеевич, 433505, Октябрьская ул., д.63, тел: (8423) 52-86-59, 59-14-64, факс: (8423) 52-86-59

ЕЙСК, ИП Лаврович Константин Анатольевич, 353688, Маяковского ул., д.55, тел: (8613) 25-05-00, факс: (8613) 25-05-00

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис», 620146, Академика Бардина ул., д.28, тел: (343) 240-98-26, 243-26-11, факс: (343) 243-42-22

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Норд-Сервис», 620057, Донская ул., д.31, тел: (343) 310-00-91, факс: (343) 310-00-91

ЕЛЕЦ, ИП Шульгин Александр Иванович, 399776, 220-й Стрелковой дивизии ул., д.1А, тел: (47467) 3-72-62, 905-684-66-73, факс: (47467) 6-75-83

ЖЕЛЕЗНОГОРСК, ИП Гречанников Алексей Владимирович, 662978, Ленинградский пр-т, д.21, кв.24, тел: (39197) 7-00-28, 8-908-223-4028, факс: (39197) 7-00-28

ИВАНОВО, ООО «Центр ремонтных услуг», 153037, Шереметевский пр., д.117, тел: (4932) 37-22-34, 37-45-82, факс: (4932) 37-22-34

ИЖЕВСК, ООО «ДС», 426000, К. Маркса ул., д.393, тел: (3412) 43-16-62, 43-50-64, факс: (3412) 43-16-62

ИЖЕВСК, ООО «Элгуд», 426057, В. Сивкова ул., д.152, тел: (3412) 77-10-10, факс: (3412) 24-95-13

ИНТА, ИП Нестерович Ярослав Николаевич, 169830, Кирова ул., д.29, тел: (82145) 6-38-19, факс: (82145) 6-38-19

ЙОШКАР-ОЛА, ИП Бешкарева Светлана Владимировна, 424000, Советская ул., д.173, тел: (8362) 45-73-68, 41-77-43, факс: (8362) 45-73-68

ИРКУТСК, ООО «Комту-Сервис Центр», 664047, Партизанская ул., д.46А, тел: (3952) 20-89-02, 22-27-32, 29-10-48, факс: (3952) 29-10-48

КАЗАНЬ, ООО «Городской сервисный центр «АТремонтируем всё», 420032, Краснококшайская ул., д.92, тел: (843) 555-49-92, (987) 421-55-11, факс: (843) 555-49-92

КАЗАНЬ, ООО «Луазо», 420080, Декабристов ул., д.106Б, тел: (843) 260-04-12, 562-46-45, 562-47-07, факс: (843) 562-47-07

КАЗАНЬ, ООО «Элнет», 420080, Ибрагимова ул., д.32/20, помещение 2Н, тел: (843) 240-64-94, факс: (843) 240-64-94

КАЛИНИНГРАД, ООО «РемТехСервис», 236011, Судостроительная ул., д.75, тел: (4012) 30-38-00, факс: (4012) 30-38-30

КАЛУГА, ИП Пимкин Сергей Евгеньевич, 248016, М.Горького ул., д.6А, тел: (4842) 56-18-21, 54-75-61, факс: (4842) 54-75-61

КАЛУГА, ИП Спирин Сергей Леонидович, 248000, Баумана ул., д.48, тел: (4842) 75-01-24, 77-47-18, факс: (4842) 77-47-18

КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ, ИП Шайдуров Сергей Анатольевич, 623409, Ленина ул., д.95, тел: (3439) 37-02-03, 8-950-547-1015, факс: (3439) 37-02-03

КАМЕНСК-ШАХТИНСКИЙ, ООО «Сервис ПРО», 347800, Гаражная ул., д.16/14, тел: (86365) 5-00-55, факс: (86365) 5-00-77

КАНАШ, ИП Дмитриев Юрий Сергеевич, 429330, Полевая ул., д.20, тел: (8353) 34-16-19, факс: (8353) 34-13-67

КАНСК, ООО «Электроника плюс интернешнл», 663614, Яковенко ул., д.74, тел: (39161) 2-33-52, 3-87-90, факс: (39161) 3-87-90

КАРАБУЛАК, ИП Хамхоев Иса Магомедович, 386230, Джабагиева ул., д.157, тел: (800) 555-98-48, факс: (8734) 44-42-44

КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650060, Ленина пр-т, д.137/3, тел: (3842) 51-05-33, 33-04-28, факс: (3842) 51-05-33

КИНЕШМА, ООО «Рембыттехника», 155800, Правды ул., д.7Б, тел: (49331) 2-16-39, 2-16-02, факс: (49331) 2-16-39

КИРОВ, ООО «Квадрат Сервис», 610027, К. Маркса ул., д.99, тел: (8332) 75-45-55, 75-45-50, факс: (8332) 75-45-55

КИРОВ, ООО «ТВКОМ», 610001, Октябрьский пр-т, д.116А, тел: (8332) 54-40-42, факс: (8332) 54-40-42

КИРОВ, ООО «ЦПС-Киров», 610000, Московская ул., д.9, тел: (8332) 35-55-13, 35-19-43, факс: (8332) 38-20-60

КОЛОМНА, ООО «Росинка-2», 140411, Кирова пр-т, д.15, тел: (496) 614-14-86, 614-63-64, факс: (496) 614-14-86

КОМСОМОЛЬСК-НА-АМУРЕ, ООО «Гамбит», 681022, пер. Братский, д.4, корп.2, тел: (4217) 59-56-51, 8-909-887-6659, факс: (4217) 20-10-90

КОПЬЕВО, ИП Шалапутов Сергей Николаевич, 655250, Новобольничная ул., д.4, тел: (39036) 2-24-79, 8-906-192-7118

КОСТРОМА, ИП Боровиков Кирилл Сергеевич, 156001, Советская ул., д.16А, тел: (4942) 36-01-16

КОТЛАС, ООО «Консультант Сервис», 165300, Кузнецова ул., д.17А, тел: (81837) 3-25-10, факс: (81837) 2-75-55

КРАСНОДАР, ИП Краснощеков Юрий Николаевич, 350002, Промышленная ул., д.23, тел: (861) 292-77-90, 8-918-060-69-18, факс: (861) 253-50-20

КРАСНОТУРЬИНСК, ИП Седельников Василий Викторович, 624449, Карпинского ул., д.15, тел: (83438) 43-60-26, факс: (83438) 43-60-26

КРАСНОЯРСК, ИП Близнецов Игорь Леонидович, 660020, Дудинская ул., д.12А, тел: (391) 229-65-95, 201-92-28, 201-89-22, факс: (391) 229-65-95

КРОПОТКИН, ООО «Нэвис», 352380, 1-й Микрорайон ул., д.2, тел: 8-928-407-9993, факс: (86146) 4-27-68

КУРГАН, ООО «Товарищество предпринимателей», 640020, Красина ул., д.41, тел: (3522) 45-87-54, факс: (3522) 45-76-38

КУРСК, ИП Сунцов Александр Геннадьевич, 305044, Станционная ул., д.4А, тел: (4712) 39-37-47, факс: (4712) 39-38-00

КЫЗЫЛ, ИП Кривоносова Лариса Ивановна, 667000, Московская ул., д.24, тел: (39422) 5-67-60, 8-929-317-91-61, 8-913-355-51-07

ЛЕСОСИБИРСК, ИП Головинов Евгений Геннадьевич, 662544, 60 лет ВЛКСМ ул., д.11, кв.33, тел: (39145) 6-37-61, 8-904-892-9300

ЛИВНЫ, ООО «Эл-сервис», 303850, Максима Горького ул., д.43, литер Б, тел: (48677) 2-10-07, 920-818-7260, факс: (4867) 72-10-07

ЛИПЕЦК, ООО «Владон», 398032, Космонавтов ул., д.66, тел: (4742) 33-82-48, 33-45-65, факс: (4742) 33-45-65

ЛИПЕЦК, ООО «Сервисный центр «Фолиум», 398016, Космонавтов ул., д.8, тел: (4742) 34-55-34, 34-07-13, 34-09-34, факс: (4742) 35-37-57

МАГАДАН, ИП Терехин Валентин Яковлевич, 685030, Гагарина ул., д.28/2, маг.»XXI век», тел: (4132) 65-13-65, факс: (4132) 65-47-47

МАГНИТОГОРСК, ООО «Техника-Сервис», 455037, Грязнова ул., д.44/2, тел: (3519) 31-09-01, факс: (3519) 31-09-01

МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 385018, Димитрова ул., д.25, тел: (8772) 55-62-38, факс: (8772) 55-62-38

МАХАЧКАЛА, ИП Шамилов Исламутдин Джамалутдинович, 367027, Акушинского пр., 14 линия, д.21, тел: (8722) 64-71-33, 8-988-293-5515, факс: (8722) 64-28-95

МАХАЧКАЛА, ИП Эмирбеков Алимирза Абдугашумович, 367000, Ленина ул., д.113А, тел: (8722) 67-95-87, факс: (8722) 67-95-87

МИЧУРИНСК, ООО «Техно-Сервис», 393764, Лаврова ул., д.69, стр.13, тел: (47545) 2-28-32, факс: (47545) 2-28-32

МОСКВА, ООО «ВнешРемТорг», 127473, Селезневская ул., д.30, к.Б-В, тел: (495) 518-64-32, 518-69-41, 518-69-47, факс: (495) 518-64-32

МОСКВА, ООО «ДС-Сервис», 109518, Волжский б-р, д.5, кор.1, тел: (495) 971-75-32, 971-03-43

МОСКВА, ООО «Кумино», 109369, Новочеркасский бул., д.47, тел: (495) 348-65-30, факс: (495) 348-65-30

МУРМАНСК, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 183038, Свердлова ул., д.19А, тел: (8152) 31-49-64, (911) 300-39-30, факс: (8152) 31-49-64

МУРМАНСК, ООО «Лидер-Сервис», 183038, Книповича ул., д.46, тел: (8152) 40-00-83, 44-47-49, факс: (8152) 40-00-83

МУРОМ, ИП Серкова Татьяна Андреевна, 602252, Чкалова ул., д.2, к.В, тел: (49234) 3-35-54, факс: (49234) 3-35-54

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ИП Волоснова Марина Сергеевна, 423819, Мира пр-т, д.46, кв.112, тел: (8552) 38-24-96, 53-24-96, факс: (8552) 38-24-96

НАЛЬЧИК, ООО «Альфа-Сервис», 360000, Ленина пр-т, д.24, тел: (8662) 42-04-30, 77-28-78, 42-12-21, факс: (8662) 42-04-30

НАХОДКА, ИП Кураков Сергей Феликсович, 692900, Пограничная ул., д.40, тел: (4236) 63-03-62, факс: (4236) 62-99-54

НЕФТЕКАМСК, ИП Гильфанов Эдуард Замирович, 452688, Победы ул., д.10А, тел: (3478) 33-43-44, факс: (3478) 33-43-44

НЕФТЕЮГАНСК, ИП Кожухин Алексей Юрьевич, 628311, 16А мкр., д.85, пом.55/2, тел: (3463) 25-19-90, факс: (3463) 25-19-90

НИЖНЕВАРТОВСК, ИП Шахматов Николай Геннадьевич, 628600, Мусы Джалиля ул., д.63, оф.11, тел: (3466) 53-03-60, 56-68-13, факс: (3466) 53-03-60

НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Бытовая автоматика-сервис», 603152, Ларина ул., д.18А, тел: (831) 461-88-48, факс: (831) 461-88-48

НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Симона-СЦ», 603074, Сормовское ш., д.15А, тел: (831) 241-47-20, 241-38-85, 241-19-20, 275-44-57, факс: (831) 241-47-20

НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Альфа», 654010, Музейная ул., д.5, оф.102, тел: (3843) 33-29-12, 8-923-633-4000, факс: (3846) 62-62-64

НОВОМОСКОВСК, ИП Сапожников Александр Федорович, 301650, Московская ул., д.21/27, тел: (48762) 6-46-46, факс: (48762) 6-46-46

НОВОРОССИЙСК, ООО «Аргон-Сервис», 353905, Серова ул., д.14, тел: (8617) 63-11-15, 63-03-95, факс: (8617) 63-03-95

НОВОСИБИРСК, ООО «Бирюса», 630030, Первомайская ул., д.220, тел: (383) 337-36-96, 337-16-16, факс: (383) 337-36-26

НОВОСИБИРСК, ООО «ГрандПрофи», 630041, 2-я Станционная ул., д.44, тел: (383) 286-15-61, 8-951-360-53-05, факс: (383) 286-15-61

НОВОСИБИРСК, ООО «К-техника», 630015, Королёва ул., д.17А, тел: (383) 274-99-33, факс: (383) 274-99-41

НОВЫЙ УРЕНГОЙ, ООО «Сервис маркет», 629300, 26 Съезда КПСС ул., д.10Б, тел: (3494) 94-61-45, 94-54-87, 22-16-85, факс: (3494) 94-61-45

НОГИНСК, ИП Запышный Александр Иванович, 142407, 3-го Интернационала ул., д.175, тел: (49651) 9-32-02, 906-033-1116, факс: (496) 519-32-02

ОБНИНСК, ООО «Радиотехника», 249030, Курчатова ул., д.46, тел: (48439) 5-31-31, 6-44-14, 5-63-50, факс: (48439) 6-44-14

ОМСК, ЗАО «Евротех-Сервис», 644024, Маршала Жукова ул., д.91, тел: (3812) 53-08-81, 58-06-87, факс: (3812) 58-06-87

ОРЕЛ, ИП Гусева Ольга Викторовна, 302043, Комсомольская ул., д.241, тел: (4862) 72-16-95, 910-209-4015, факс: (4862) 72-16-95

ОРЕЛ, ИП Кожухова Вероника Петровна, 302000, Мира пл., д.3, тел: (4862) 43-67-65

ОРЕНБУРГ, ООО «Ликос-Сервис плюс», 460006, Невельская ул., д.8А, тел: (3532) 57-24-91, 57-24-94, 57-26-68, 79-23-68, факс: (3532) 57-24-91

ОРСК, ИП Бердников Виталий Владимирович, 462421, Батумская ул., д.25, тел: (3537) 33-34-83, 35-13-18, факс: (3537) 27-91-83

ОРСК, ООО «Аста - Сервис», 462431, Краматорская ул., д.50, тел: (3537) 21-36-66, 25-98-03, факс: (3537) 28-28-78

ПЕНЗА, ООО «Евростиль-Пенза», 440047, Минская ул., д.2, тел: (8412) 54-43-01, 52-33-33, факс: (8412) 52-33-33

ПЕРВОУРАЛЬСК, ООО «Оптима-сервис», 623104, Ватутина ул., д.23, тел: (3439) 25-74-13, 64-91-90, факс: (3439) 25-03-70

ПЕРМЬ, ИП Юдин Сергей Владиславович, 614068, Крисанова ул., д.29, тел: (342) 236-30-33, факс: (342) 238-33-80

ПЕРМЬ, ООО «Импорт-Сервис», 614107, Инженерная ул., д.10, тел: (342) 265-00-07, 266-12-60, факс: (342) 260-14-41

ПЕРМЬ, ООО «Сатурн-Сервис», 614107, Инженерная ул., д.14, тел: (8342) 259-66-59, факс: (8342) 259-66-59

ПЕТРОЗАВОДСК, ООО «Фирма «Акант - Сервис», 185002, Суоярвская ул., д.8, тел: (8142) 72-20-56, 72-20-34, факс: (8142) 72-20-56

ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ, ИП Тихомирова Елена Александровна, 683024, Лукашевского ул., д.23, тел: (4152) 26-32-00

ПЕЧОРА, ООО «Карст-сервис», 169601, ул. Лесокомбинатовская, д. 17 А., тел: (82142) 7-74-85

ПРОКОПЬЕВСК, ООО «Альфа», 653045, Шишкина ул., д.39А, тел: (3846) 62-62-64, факс: (3846) 62-62-64

ПСКОВ, ООО «СТ-Сервис», 180016, Рижский пр-т, 70А, тел: (8112) 721390, факс: (8112) 577290

ПЯТИГОРСК, ИП Чернявский Евгений Витальевич, 357551, 1-я Набережная ул., д.32, к.4, тел: (8793) 33-17-29, 39-48-40, факс: (8793) 33-17-29

РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Абрис-Плюс», 344012, Буденновский пр-т, д.103А, тел: (863) 244-35-90

РЫБИНСК, ИП Удальцов Владимир Николаевич, 152935, Моторостроителей ул., д.21, тел: (4855) 24-31-21, 25-14-88

РЯЗАНЬ, ООО «Арктика – Сервис», 390046, Яхонтова ул., д.19, тел: (4912) 21-13-97, 21-57-20, факс: (4912) 21-57-20

САМАРА, ООО «Видео-Сервис», 443074, Мориса Тореза ул.137, тел: (846) 262-62-62, факс: (846) 262-62-62

САМАРА, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443035, Краснодонская ул., д.68, тел: (846) 224-46-46, факс: (846) 224-46-46

САМАРА, ООО «Энон-Сервис», 443090, Советской Армии ул., д.148, тел: (846) 224-43-61, 224-07-40, факс: (846) 224-43-61

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Альбатрос-Сервис», 194295, Ивана Фомина ул., д.6, лит.Б, тел: (812) 517-92-02, 517-66-37, факс: (812) 517-66-37

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «БСХ Бытовые Приборы», 195009, Свердловская наб., д.4Б, тел: (812) 449-31-61, факс: (812) 449-31-62

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Орбис», 193079, Октябрьская наб., д.60, тел: (812) 446-61-71, факс: (812) 446-61-71

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Энергоквартал», 196105, Свеаборгская ул., д.10, литер А, тел: (812) 368-22-05, факс: (812) 368-22-05

САРАНСК, ООО «Верона», 430000, Пролетарская ул., д.36, тел: (8342) 47-10-47, факс: (8342) 47-10-47

САРАПУЛ, ИП Колесов Михаил Васильевич, 427964, Фабричная ул., д.1а, тел: (34147) 2-58-46, факс: (34147) 2-58-46

САРАТОВ, ООО «Сар-сервис», 410004, 4-й Вакуровский пр-д, д.4, тел: (8452) 51-00-99, 20-03-85, факс: (8452) 51-00-99

САСОВО, ИП Гусев Владимир Анатольевич, 391434, Мкр. Южный, д.59, тел: (49133) 2-07-40, факс: (49133) 2-07-40

СЛАВЯНСК-НА-КУБАНИ, ООО «Нэвис», 353561, Ленина ул., д.114а, тел: (86146) 4-27-68, 8-928-407-9992

СМОЛЕНСК, ООО Фирма «Партнер», 214020, Шевченко ул., д.103, тел: (4812) 20-96-40, факс: (4812) 20-96-40

СМОЛЕНСК, ООО Фирма «Партнер», 214004, Николаева, д.11, тел: (4812) 29-41-91, 20-96-40, факс: (4812) 20-96-40

СОЧИ, ООО «Союз-Сервис», 354000, Горького ул., д.89, тел: (862) 264-33-22, 261-30-05

СОЧИ, ООО «Техинсервис», 354068, Донская ул., д.3/3, тел: (8622) 62-02-95, факс: (8622) 62-02-95

СТАВРОПОЛЬ, ООО «Техно-Сервис», 355035, 7-я Промышленная ул., д.6, тел: (8652) 39-30-30

СТАРЫЙ ОСКОЛ, ООО «Авантаж-Информ», 309509, Лебединец мкр., д.1А, тел: (4725) 24-62-27, факс: (4725) 24-62-27

СТЕРЛИТАМАК, ООО «Сервис-Технос», 453118, Худайбердина ул., д.158, тел: (3473) 20-12-13, факс: (3473) 20-27-70

СУРГУТ, ИП Полукаров Евгений Викторович, 628400, Республики ул., д.78 А, тел: (3462) 66-70-79, 68-33-50

СЫЗРАНЬ, ОАО «Радуга», 446001, Победы ул., д.16, тел: (8464) 33-17-62, 98-40-92, факс: (8464) 33-23-64

СЫКТЫВКАР, ООО СЦ «Домотехника», 167000, Первомайская ул., д.78, оф.46, тел: (904) 861-68-75, факс: (8212) 20-37-20

ТАГАНРОГ, ООО «БЕСТ Сервис», 347900, Смирновский пер., д.45, тел: (8634) 37-90-66, факс: (8634) 37-99-85

ТАМБОВ, ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», 392000, Московская ул., д.23А, тел: (4752) 72-63-46, 72-66-56, факс: (4752) 71-91-19

ТВЕРЬ, ООО «Стэко-Сервис», 170034, Чайковского пр-т, д.6, к.1, тел: (4822) 32-00-23, 35-40-81, факс: (4822) 35-40-81

ТВЕРЬ, ООО СЦ «Веста-Сервис», 170008, 15 лет Октября ул., д.12, тел: (4822) 32-41-07, факс: (4822) 32-41-07

ТИМАШЕВСК, ООО «Нэвис», 352700, 50 лет Октября ул., д.186а/1, тел: (86130) 4-40-18, 8-928-407-9991

ТОЛЬЯТТИ, ИП Малахов Виктор Григорьевич, 445039, Дзержинского ул., д.25а, тел: (8482) 51-17-77, факс: (8482) 51-17-77

ТОМСК, ИП Бабин Алексей Павлович, 634021, Герцена ул., д.72, тел: (3822) 52-32-25, 52-33-42, факс: (3822) 52-33-42

ТОМСК, ИП Еремина Светлана Вадимовна, 634063, С. Лазо ул., д.15, тел: (3822) 67-35-73, 67-33-55, 72-72-70, факс: (3822) 66-49-79

ТУАПСЕ, ООО «Планар», 352800, Кронштадтская ул., д.2, тел: (86167) 233-88, 243-81

ТУЛА, ИП Баньков Андрей Андреевич, 300041, Жуковского ул., д.13, тел: (4872) 36-30-66, 36-30-31, факс: (4872) 36-30-66

ТЮМЕНЬ, ООО «Евросервис», 625035, Геологоразведчиков пр-д, д.33, тел: (3452) 97-82-52, факс: (3452) 26-06-06

УЛАН-УДЭ, ИП Коркина Ольга Юрьевна, 670047, Сахьяновой ул., д.9В, тел: (3012) 45-59-12

УЛЬЯНОВСК, ООО «Мастер-Сервис», 432012, Инзенская ул., д.41, тел: (8422) 32-07-33, 36-43-31, 36-43-35, факс: (8422) 32-07-33

УРАЙ, ООО «ПиП», 628284, мкр.Аэропорт, д.29, тел: (3467) 63-15-15, факс: (3467) 63-15-15

УССУРИЙСК, ООО «Техносервис», 692525, Советская ул., д.96, тел: (4234) 33-53-05, 33-51-80, факс: (4234) 33-51-80

УФА, ИП Сальнов Андрей Владимирович, 450104, Российская ул., д.45/1, тел: (347) 235-27-55, факс: (347) 233-72-46

УФА, ООО «Сервис-центр «Техно-Плюс», 450022, Менделеева ул., д.153, тел: (347) 279-90-70, факс: (347) 241-62-02

УХТА, ООО «АВВА», 169310, Семяшкина ул., д.8а, тел: (8216) 74-18-88, факс: (8216) 76-36-13

ХАБАРОВСК, ООО «Сервисный центр «ЭНКА техника», 680007, Волочаевская ул., д.8, тел: (4212) 23-33-33, 21-60-39, факс: (4212) 21-60-39

ХАНТЫ-МАНСИЙСК, ИП Климин Алексей Анатольевич, 628011, Обская ул., д.29, тел: (3467) 30-00-05, факс: (3467) 30-00-01

ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428029, И. Яковлева пр-т, д.4/2, тел: (8352) 63-72-98, факс: (8352) 63-73-24

ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428009, М. Горького пр-т, д.32/25, тел: (8352) 41-70-24, 43-15-32, факс: (8352) 41-70-24

ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ЗИП-Сервис», 428003, Петрова, ул., д.6, тел: (8352) 38-63-92, 22-57-75, факс: (8352) 38-63-92

ЧЕЛЯБИНСК, ООО «Логос-Сервис», 454026, Победы пр-т, д.292, тел: (351) 741-34-03, факс: (351) 793-61-49

ЧЕЛЯБИНСК, ООО ТТЦ «Рембыттехника», 454008, Производственная ул., д.8 б, тел: 800-333-55-56, (351) 239-39-39, факс: (351) 239-39-90

ЧЕРЕПОВЕЦ, ИП Остромский Григорий Витальевич, 162622, Ленина ул., д.11, тел: (8202) 54-31-88

ЧЕРЕПОВЕЦ, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 162602, Данилова ул., д.23 А, тел: (8202) 20-53-91, 20-53-94, факс: (8202) 20-53-94

ЧЕРКЕССК, ИП Батов Рустам Хезирович, 369002, Ленина пр-т, д.340В, тел: (8782) 27-70-77

ЧИТА, ООО «Архимед», 672012, Журавлева ул., д.104, тел: (3022) 36-47-01

ЭЛИСТА, ИП Долинский Владимир Николаевич, 358009, 3-й мкр., д.21А, тел: (84722) 9-52-07, факс: (84722) 9-52-07

ЮЖНО-САХАЛИНСК, ООО «ВЛ Сервис», 693013, Комсомольская ул., д.298, лит.В, тел: (4242) 73-38-05, факс: (4242) 73-38-05

ЯКУТСК, ООО «Сервисный центр «Физтех-Сервис», 677000, Октябрьская ул., д.1/1, тел: (4112) 33-69-44, 39-00-80, 39-00-81, факс: (4112) 33-69-44

ЯРОСЛАВЛЬ, ООО «Сервисный центр «ВИРТ», 150003, Республиканская ул., д.3, тел: (4852) 58-22-11, факс: (4852) 58-22-11

БЕЛАРУСЬ

БРЕСТ, ОДО «Золак», 224028, Орловская ул., д.10, тел: (162) 42-63-94, факс: (162) 42-63-94

ВИТЕБСК, УЧРП «Р-Плюс», 210015, Чкалова ул., д.3, тел: (212) 21-78-35, факс: (212) 21-78-35

ГОМЕЛЬ, ЧПТУП «Техносити», 246050, Гагарина ул., д.20, тел: (232) 74-90-71, 74-90-44, факс: (232) 74-90-44

ГРОДНО, ЧТСУП «Салби-Плюс», 230029, Горького ул., д.72, кв.207, тел: (152) 41-79-99, факс: (152) 41-41-47

МОГИЛЕВ, ЧПУП «Система Сервис», 212030, Ленинская ул., д.29А, тел: (22) 231-05-98, факс: (22) 231-05-98

МИНСК, ОДО «ЦБТ Сервис», 220113, Якуба Коласа ул., д.52, тел: (172) 62-66-71, 62-95-50, факс: (172) 62-66-71, 62-95-50

МИНСК, ООО «ЛайдерСервис», 220077, Ташкентская ул., д.7, ком.6, тел: (173) 45-45-88

Внимание! Список сервисных центров постоянно обновляется.

MUM44_8001056867.indb 165
25.01.2017 10:07:20

Информация о бытовой технике, произведенной* под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г. № 261-ФЗ, 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 Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя 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 продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмбХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов Таможенного союза, является БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки;
- необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°С и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

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».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в сопроводительной документации.

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 прибора, на упаковочной этикетке, 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 соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования

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 http://www.bosch-bt.ru

* 09.02.2015 БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия, переименована в компанию БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия.

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.АЯ46.В.69026	17.04.2015	16.04.2020	Словения
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES4000	CNCJ04	C-DE.АЯ46.В.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES4010	CNCJ05	C-DE.АЯ46.В.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
Резки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.В.63040	31.03.2014	30.03.2019	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.В.63040	31.03.2014	30.03.2019	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.В.63040	31.03.2014	30.03.2019	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.В.63040	31.03.2014	30.03.2019	Турция
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36300D	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36300I	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36300Y	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ40301	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ40302	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ40303	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MMB21P0R	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB21P1W	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB42G0B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB42G1B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB43G2B	CNSM12	C-DE.АЯ46.B.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB64G3M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB65G0M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.B.61496	17.01.2014	16.01.2019	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.61496	17.01.2014	16.01.2019	Словения
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66110D	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66110I	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66110Y	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67166	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67190	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.65723	18.09.2014	17.09.2019	Словения
MSM671X0	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.65723	18.09.2014	17.09.2019	Словения
MSM671X1	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.65723	18.09.2014	17.09.2019	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87146	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
Кухонные комбайны					
MCM3100W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3110W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3200W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3201B	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3401M	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3501M	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM4250	CNCM21	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM4657	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM4880	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54020	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54620	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54720	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54920	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54D00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54I00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54Y00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM58225	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM58243	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM58244	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM58252RU	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM59M55	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
Кофемолки					
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.B.62081	14.02.2014	13.02.2019	Словения
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.B.62081	14.02.2014	13.02.2019	Словения
Мясорубки					
MFW3520G	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3520W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3540W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630I	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3640A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3850B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW45120	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW68680	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز.
يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

خراطة تمريرية فورية (MUZ4DS3)

لتقطيع خيار (قثاء)، وكرنب، ولفت، وفجل، ولبشر جزر، وتفاح، وكرفس، وكرنب (ملفوف) أحمر، وجبن، وجوزيات (بندق، لوز، إلخ)، ولبشر أنواع جبن صلبة، وشوكولاتة، وجوزيات (بندق، لوز، إلخ).

قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس) (MUZ45PS1)

للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS3.
لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.

قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية (MUZ45AG1)

للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS3.
لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الأسيوية.

قرص بشر خشن (MUZ45RS1)

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

قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية (MUZ45KP1)

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

عصارة موالح (MUZ4ZP1)

لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).

مفرمة لحم (MUZ4FW3)

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

طقم أقراص مثقبة (MUZ45LS1)

لمفرمة اللحم MUZ4FW3.
ناعم (3 مليمتر) للفطائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز، خشن (6 مليمتر) للنقانق (السجق) المعدة للقلي أو الشي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.

قمع لتشكيل عجين الحلويات - ملحقة (MUZ45SV1)

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

مبشرة - ملحقة (MUZ45RV1)

لمفرمة اللحم MUZ4FW3.
لبشر المكسرات واللوز والشيكولتة والخبز الجاف.

عصارة فواكه - ملحقة (MUZ45FV1)

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

حامل للملحقات (MUZ4ZT1)

للحفاظ على الملحقات التكميلية مثل كلاب العجين والمضرب وذراع التقليب الحلزوني وأقراص التخريط والبشر.

مطحنة جبوب مجهزة بطاحنة مخروطية من الفولاذ (MUZ4GM3)

لجميع أنواع الحبوب، ما عدا الذرة، وأيضًا لحبوب الزيت، ولأنواع الفطر المجفف، وللأعشاب المجففة.

تجهيزة إعداد الجيلاتي (MUZ4EB1)

لإعداد كمية يصل قدرها حتى 550 جرام من الجيلاتي في كل عملية إعداد واحدة ووعاء واحد.

عجين المخبوزات سهلة التفتت

المقادير الأساسية

- 125 جرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)
- من 100 إلى 125 جرام سكر
- بيضة واحدة
- قليل من الملح
- قليل من قشر الليمون أو فانيلا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

■ تُعجن كافة المكونات بتشغيل الجهاز لمدة ½ دقيقة على الدرجة **1**، ثم لمدة 2 إلى 3 دقائق على الدرجة **3** باستخدام ذراع التقليب الحلزوني أو على الدرجة **2** باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية

عجينة بالخميرة

المقادير الأساسية

- 500 جرام طحين
- بيضة واحدة
- 80 جرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)
- 80 جرام سكر
- 200-250 مليلتر لبن دافئ
- 25 جرام خميرة أو 1 كيس من الخميرة المجففة
- قشرة نصف ليمونة
- قليل من الملح

■ تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة **2** لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1.5 مرة من كمية الوصفة الأساسية

المايونيز

- بيضتان
- 2 ملعقة صغيرة مستردة
- ¼ لتر زيت
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون أو خل
- قليل من الملح
- قليل من السكر

ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.

■ يتم إعداد المكونات (فيما عدا الزيت) في الخلاط لبضعة ثوانٍ على الدرجة **2**.

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

الملحقات الأساسية / الملحقات الإضافية

تحتوي دلائل الاستخدام المنفصلة على وصف لملحقات إضافية أخرى ملحقة بالعبوة. يمكن شراء الملحقات/الملحقات الإضافية أيضًا على حدة فيما بعد. الملحقات الخاصة بالماكينة MUM 45.. صالحة أيضًا للاستخدام مع الماكينات MUM 44.. /46.. /48..

← الصورة H

وعاء خلط بلاستيكي (MUZ4KR3)

في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 1 كجم من الطحين بالإضافة إلى المكونات.

وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ (MUZ4ER2)

في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 1 كجم من الطحين بالإضافة إلى المكونات.

خلاط بلاستيكي - ملحقة (MUZ4MX2)

لخلط المشروبات، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، ولإعداد مايونيز، لتقطيع فواكه ومكسرات، ولجرش مكعبات ثلج.

خلاط زجاجي - ملحقة (MUZ4MX3)

لخلط المشروبات، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، ولإعداد مايونيز، لتقطيع فواكه ومكسرات، ولجرش مكعبات ثلج.

خلاط صغير (MUZ4MM3)

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

فك أجزاء الخلاط من بعضها البعض

← الصورة F

- يتم إدارة قاعدة إبريق الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعها من مكانها.
- يتم إدارة تجهيزة السكين من ريشها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة. وبذلك تتحرر تجهيزة السكين.
- يتم إخراج تجهيزة السكين ثم نزع حلقة منع التسرب.

تركيب أجزاء الخلاط

← الصورة G

⚠ خطر الإصابة بجروح!

يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخلاط على الجهاز الأساسي.

- يتم تركيب حلقة منع التسرب على تجهيزة السكين.
- يتم تركيب تجهيزة السكين في إبريق الخلاط من الأسفل.
- يتم لف تجهيزة السكين حتى إحكام تثبيتها مستعينًا في ذلك بقاعدة إبريق الخلاط.
- يتم إدارة قاعدة إبريق الخلاط في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تثبت بإحكام.

إزالة الأعطال

نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة حدوث أعطال بالجهاز.

بعض الوصفات

خفق القشدة

– 100 جرام حتى 600 جرام

- تخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف وأربع دقائق على الدرجة **4** (طبقًا لكمية ونوع القشدة).

زلال البيض

– من 1 إلى 8 زلال بيض

- يخفق زلال البيض بالمضرب لمدة تتراوح بين 4 و 6 دقائق على الدرجة **4**.

الكعكة الإسفنجية

المقادير الأساسية

– 2 بيضة
– 2-3 ملعقة طعام ماء ساخن
– 100 جرام سكر
– 1 كيس فانيليا
– 70 جرام طحين
– 70 جرام نشا ذرة
– يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة **4** باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة **2** ثم إضافة الطحين المنخول والنشا إلى الخلطة معلقة تلو الأخرى خلال فترة تتراوح ما بين ½ إلى 1 دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية

عجين الكيك

المقادير الأساسية

– 3-4 بيضات
– 200-250 جرام سكر
– قليل من الملح
– 1 كيس فانيليا صغير
– أو قشر نصف ليمونة
– 200-250 جرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)
– 500 جرام طحين
– 1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)
– ⅛ لتر حليب

- يتم إعداد المحتويات لمدة ½ دقيقة على الدرجة **1**، ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة **3** باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1.5-2 مرة من المقادير الأساسية

- يتم تركيب إبريق الخلاط (يجب مراعاة تطابق العلامة على قاعدة الإبريق مع العلامة على الجهاز الأساسي) ولفه في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى الثبات **(الصورة 4/5-E)**.
- قم بتعبئة المواد الغذائية.
الحد الأقصى لكمية السوائل في الخلاط البلاستيكي = 1 لتر،
في الخلاط الزجاجي = 0.75 لتر،
الحد الأقصى للسوائل المكونة للرغوة أو الساخنة = 0.5 لتر
كمية التحضير المثالية - مواد صلبة = 50-100 جرام
- يتم تركيب الغطاء وإحكام غلقه بالضغط عليه. في أثناء العمل يجب دائمًا الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات!
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوب فيها.

إضافة المكونات الأخرى

← **الصورة 6-E**

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم رفع الغطاء وإضافة المكونات.

أو

- يتم إخراج القمع ثم إضافة المكونات الجامدة بصورة تدريجية القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات.

أو

- يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من العمل

يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.

نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

التنظيف والعناية بالجهاز

انتبه!

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

تنظيف الجهاز الأساسي

⚠ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر.

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم مسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة خفيفا. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.
- بعد ذلك يتم تجفيف الجهاز.

تنظيف الوعاء والملحقات

جميع الأجزاء قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية في غسالة الأواني، فقد يتشوه شكلها.

تنظيف الخلاط

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك سكين الخلاط بالأيدي مباشرة دون حائل، يمكن فك أجزاء الخلاط لتنظيفها.

تنبيه!

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. تجهيزة السكين غير مناسبة للغسل بغسالة الأواني. يجب تنظيف تجهيزة السكين تحت ماء جاري فقط.

نصيحة: بعد استخدام الخلاط في إعداد سوائل فإنه يكفي غالبًا تنظيف الخلاط بدون إخراجه من على الجهاز. للقيام بذلك يتم وضع بعض الماء المحتوي على القليل من منظف سائل في الخلاط. ثم يُشغل الخلاط لعدة ثوانٍ (في الأجهزة المزودة بخاصية التشغيل السريع، يضبط المفتاح على الدرجة **M**). يتم إفراغ الماء من الخلاط وشطفه بماء صافي.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات العمل الدائرة!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب إبعاد اليد عن وعاء الخلط تمامًا. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. لا يسمح بتشغيل الجهاز إلا بعد تأمين وحدات الإدارة غير المستخدمة بوضع الأغطية الخاصة بها عليها.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع P ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.

ملاحظة: إذا لم تتحرك وحدة الإدارة، يكون الوضع القائم هو الوضع المتراوح.

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **6**.
- يتم تركيب الوعاء. يجب تثبيت قاعدة وعاء الخلط في تجويف هيكل الجهاز الأساسي.
- بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم إدخال ذراع التقليب الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات. عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **1**.
- يتم تركيب الغطاء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوب فيها.

إضافة المكونات

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع P ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.
- يتم رفع الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **7**.
- يتم تعبئة المكونات

أو

- يتم إضافة المزيد من المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة في الغطاء.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع P ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم رفع الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **6**.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء، انظر. ← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-6

الخلّاط

← الصورة E

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة / وحدة الإدارة الدائرة!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه.

⚠ خطر حدوث حروق!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن نصف لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

تنبيه!

من الممكن أن يتعرض الخلاط لأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج). يجب عدم تشغيل الخلاط بدون حمل (وهو فارغ).

تنبيه!

عند تحضير سوائل بالخلاط الزجاجي: أقصى درجة تشتغيل تستخدم هي الدرجة 3. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن نصف لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **3**.
- قم بخلع الغطاء الواقي لمحرك الخلاط.

أوضاع التشغيل

⚠ انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا إذا كانت أداة العمل/ الملحق التكميلي مركبة حسب ما هو موضح في هذا الجدول على وحدة الإدارة الصحيحة وفي الوضع الصحيح وموجودة في وضع التشغيل. الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

ضبط وضع التشغيل

← الصورة C

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوح.
- يتم تحريك الذراع المتراوح إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

الوضع		
1		
2		
3		
4		
5		
6		تركيب أو إخراج المضرب، أو ذراع التقليب الحلزوني، أو كلاب العجين.
7		إضافة كميات كبيرة للإعداد.

التشغيل

⚠ خطر الإصابة بجروح!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب أداة عمل/ ملحق تكميلي وضبطها على وضع التشغيل. يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ. يجب عدم تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة. الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (الموجات الفائقة القصر).

- يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيدًا قبل الاستخدام لأول مرة. انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

إعداد الجهاز

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم إخراج أو سحب سلك التوصيل الكهربائي.

← الصورة B

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

ذراع التقليب الحلزوني، والمضرب، وكلاب العجين

← الصورة D

ذراع التقليب الحلزوني (6a)

يُستخدم لتقليب العجين، على سبيل المثال عجين الكيك

المضرب (6a)

يستخدم لإعداد الجيلاتي والقشدة والعجين الخفيف، على سبيل المثال العجين الإسفنجي

كلاب العجين مع طراد العجين (6b)

يستخدم لعجن العجين الثقيل ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (على سبيل المثال الزبيب، رقائق الشيكولاتة)

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
إرشادات الأمان المهمة ar-1
نظرة عامة..... ar-3
أوضاع التشغيل ar-4
التشغيل ar-4
التنظيف والعناية بالجهاز ar-6
إزالة الأعطال ar-7
بعض الوصفات ar-7
الملحقات الأساسية / الملحقات الإضافية..... ar-8
التخلص من الجهاز ar-10
شروط الضمان..... ar-10

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز.
الجهاز ليس في حاجة إلى أي صيانة.

نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية.

← الصورة A

تجهيزة التوصيل البينية

1 **زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق**
2 **الذراع المترواح**
(انظر «أوضاع التشغيل»)
3 **المفتاح الدوّار**
0/off = إيقاف التشغيل
P = توقف مؤقت
ثبت المفتاح الدوّار على ذلك الوضع حتى تتوقف وحدة الإدارة، وبذلك تصبح أداة التشغيل في وضع متراوح. إذا لم تتحرك وحدة الإدارة، يكون الوضع القائم هو الوضع المتراوح.
الدرجات **1-4** = سرعة التشغيل
الدرجة **1** = أدنى سرعة - بطيء
الدرجة **4** = أقصى سرعة - سريع
عند انقطاع التيار الكهربائي، يظل الجهاز على وضع التشغيل، ويعيد التشغيل مجددًا عند عودة التيار الكهربائي.
4 **غطاء وحدة الإدارة**
لإزالة غطاء المحرك، قم بلفه حتى تتحرر خاصية القفل.
5 **وحدة الإدارة الخاصة بالتالي**
– **الخراطة التمريرية الفورية***
– **عصر الليمون***
– **طحن الحبوب***
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.
6 **وحدة إدارة خاصة بالتالي:**
– أدوات العمل (ذراع التقليب الحلزوني، المضرب، كلاب العجين)
– أداة التقليب الخاصة بتجهيزة إعداد الجيلاتي*
– مطوية لأسفل أو مطوية لأعلى لمفرمة اللحم*
7 **غطاء واقي لوحدة إدارة الخلاط**
8 **وحدة إدارة من أجل**
– **الخلاط**
– **الخلاط متعدد الاستخدام**
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلاط في موضعه.
9 **حفظ سلك التوصيل الكهربائي (الصورة B)**
MUM 44..: لف سلك التوصيل الكهربائي
..MUM 46../48: أدخل سلك التوصيل الكهربائي في التجويف المعد لذلك.

وعاء مع ملحقات تكميلية

10 وعاء خلط
11 غطاء

أدوات عمل

12 ذرات تقليب حلزوني
13 مضرب البيض
14 كلاب عجين بطراد عجين

الخلاّط

15 الجهاز الأساسي
16 تجهيزة السكين
17 حلقة منع تسريب
18 إبريق خلاط
19 غطاء
20 قمع

* في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

- في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي.
- يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.
- لا تستخدم العدد إلا إذا كان الوعاء مستخدمًا والغطاء مركبًا وأغطية الحماية عند التشغيل مركبة! عند استخدام الكماليات احرص على تركيب الوعاء والغطاء وغطاء الحماية عند التشغيل، كل بحسب تعليمات استخدامه!
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملء. لا تقم بإدخال أية أياء (مثلاً ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملء. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة.
- لا تستخدم مطلقاً أوعية أو كماليات أو قطعتي كماليات في نفس الوقت. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة هذه التعليمات وتعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المَعنيّ في كل حالة.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تركب الملحق أبدًا على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.
- لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!
- يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.
- لا تدخل يدك أبدًا في الخلاط المركب! لا تشغل الخلاط مطلقًا والغطاء غير مركب.
- كن حريصًا عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.

⚠ خطر التعرض للحروق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

⚠ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠ تنبيه هام!

يُنصح بعدم ترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما هو لازم لصُنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.

⚠ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام (← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-6).

⚠ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.

احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.

احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية.
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
لا تتجاوز الكميات المسموح بها (انظر بعض الوصفات).
هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقًا قطع الكماليات لأجهزة أخرى.
لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يُرجَى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.
يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمَح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمَح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبدًا في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دومًا بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠ خطر حدوث إصابات!

- يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.
- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.

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 العربيّة المتّحدة
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
ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
mailto:aftersales.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.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.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
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. Makaariou 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
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:servicenet@servicenet.ee
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee

Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinate-remont.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 o 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 Service 0,40 € / min + prix appel
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 Service 0,40 € / min + prix appel
www.bosch-home.fr

01/17

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.: 0344 892 8979*
*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor,
North Block, Skyway House,
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 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.: 01 552 08 88
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.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@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
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute.

IL Israel, ישראל
C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd. Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm
(exclude public holidays)

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.it@bosch-home.com
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

UAB “AG Service”
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 05 274 1788
Fax: 05 274 1722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, Zl Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia
SIA “General Serviss”
Buļļu iela 70c
1067 Riga
Tel.: 06742 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 070 520; -36
Fax: 067 070 524
mailto:info@elkorserviss.lv
www.elkorserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiķu iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 717 060
Fax: 067 601 235
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova
S.R.L. “Rialto-Studio”
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives
Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
lintel.com.mv

NL Nederlande, 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.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm (exclude public holidays)

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, Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

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
Abdul Latif Jameel Electronics and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances 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.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm (exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
BSH domáci spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
* Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何咨詢或服務需求，
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.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
Service-General SH.P.K.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 0290 330 723
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
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

01/17

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:

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!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und / oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

   Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

   Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

   Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

   Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14

✆ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

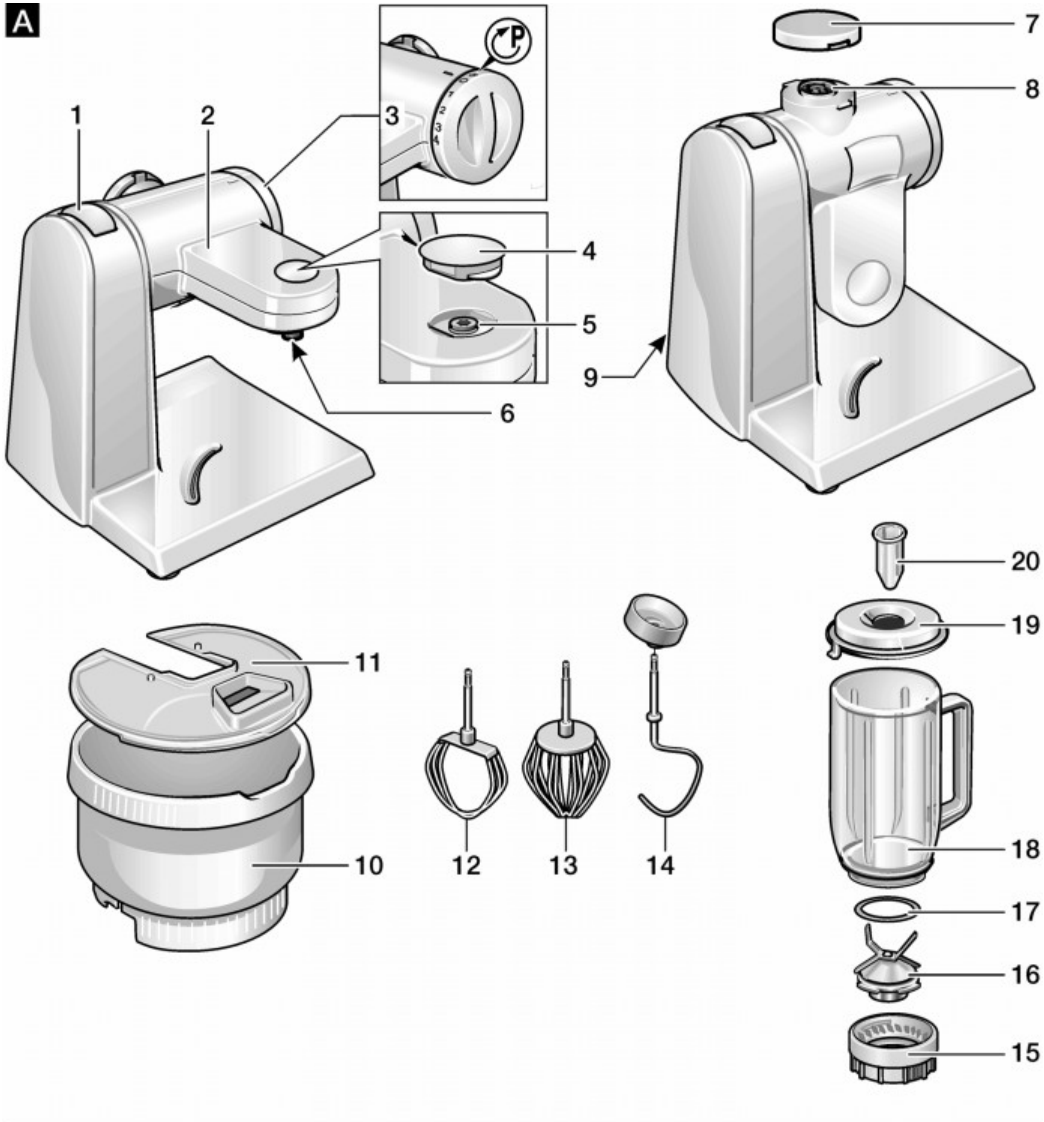
AT 0810 550 511

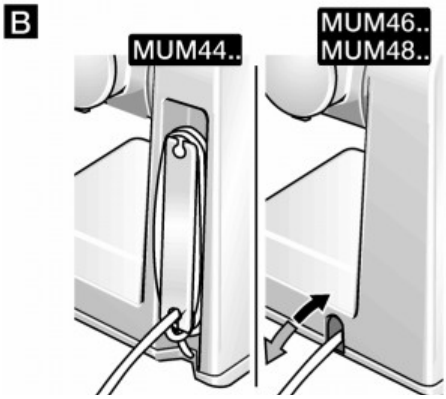
CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

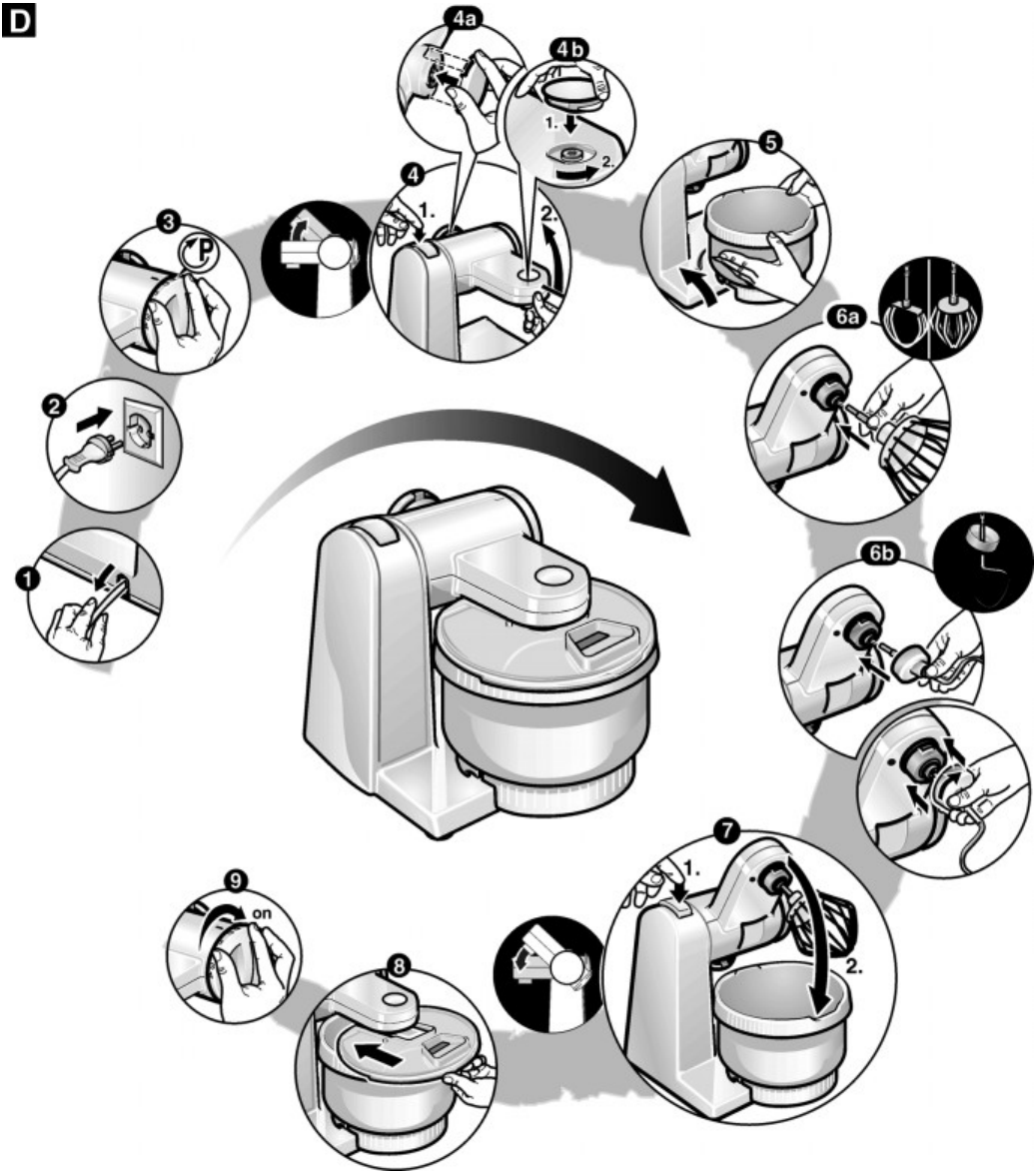
8001056867 970125


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20

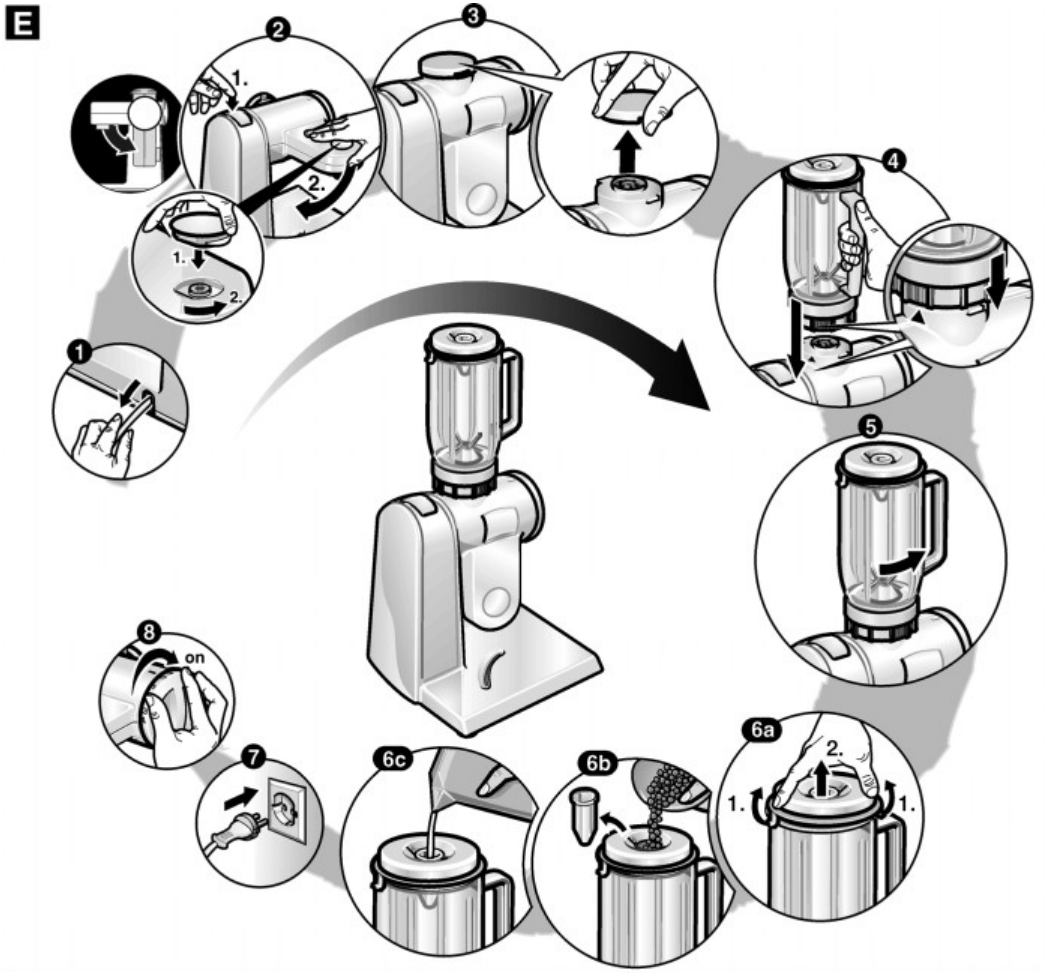

B
MUM44..
MUM46..
MUM48..

C
1.
2.

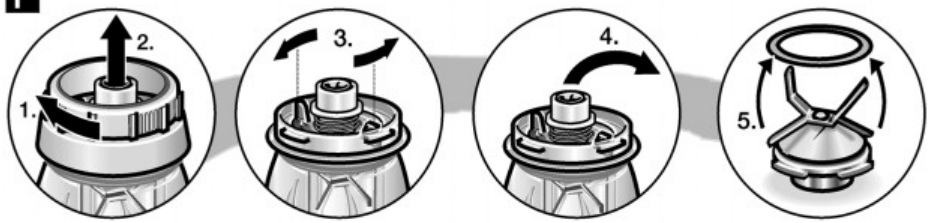
D



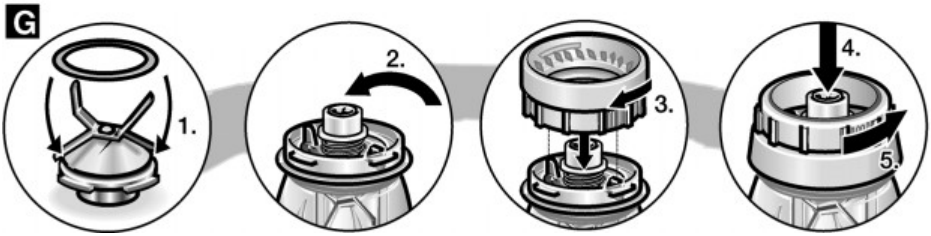
E



F



G



H
MUZ4ZT1
MUZ4KR3
MUZ4ER2
STAINLESS STEEL
MUZ4EB1
MUZ4ZP1
MUZ4DS3
MUZ4GM3
MUZ45RS1
MUZ45PS1
MUZ45AG1
MUZ45KP1
MUZ4MX2
MUZ4MX3
MUZ4MM3
MUZ4FW3
MUZ45SV1
MUZ45FV1
MUZ45RV1
MUZ45LS1
Ø 3
Ø 6