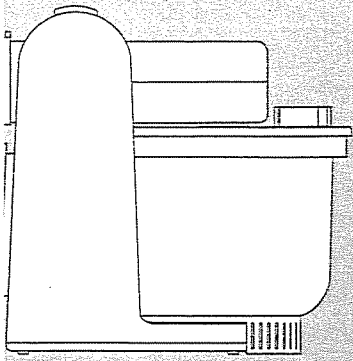


MUM 44..
MUM 46..
MUM 47..



BOSCH



- e Gebrauchsanleitung
- n Operating instructions
- Notice d'utilisation
- Istruzioni per l'uso
- I Gebruiksaanwijzing
- a Brugsanvisning
- o Bruksanvisning
- v Bruksanvisning
- Käyttöohje
- s Instrucciones de uso
- t Instruções de serviço
- I Οδηγίες χρήσης
- Kullanma talimatı
- I Instrukcja obsługi
- u Használati utasítás
- g Указания за употреба
- и Инструкция
- по эксплуатации
- r تعليمات الاستخدام

Internet:
<http://www.bosch-hausgeraete.de>

Окомплектовка/специална окомплектовка

Останалите части от окомплектовката, включени в опаковката (виж прегледа на моделите) е описана в отделните упътвания за употреба.

Включените части от окомплектовката/специалната окомплектовка могат да бъдат закупени и допълнително поотделно.

Окомплектовката към кухненския робот модел MUM 45.. е пригодена и за моделите MUM 46.. и MUM 47..

Схема 11

Надлъжна резачка с 3 шайби; допълнително можете да получите шайба за настъргване на картофи, шайба за пържени картофи и шайба за филета тип «Жулиен»

Схема 12

Резачка за месо; допълнително можете да получите наставка за изстискване на плодове (а), наставка за настъргване (b) и наставка за шприц – сладки (с); шайби с дупки с диаметър 3 и 6 мм

Схема 13

Преса за citrusови плодове

Схема 14

Мелачка за зърнени храни с мелещо устройство от стомана или с каменно мелещо устройство

Схема 15

Многофункционален миксер

Схема 16

Приспособление за приготвяне на лед

Запазваме си правото на промени.

Этот кухонный комбайн не предназначен для использования в промышленных целях, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

С помощью данного комбайна можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Кухонный комбайн не нуждается в техобслуживании.

В данной инструкции описываются комбайны различных исполнений (смотрите также имеющийся в качестве приложения обзор различных моделей комбайнов, рисунок 17).

Пожалуйста, храните инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче кухонного комбайна другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

При работе с кухонным комбайном пользуйтесь только фирменными принадлежностями к нему.

Комплектный обзор

Bitte Bildseiten ausklappen

Поворотный выключатель

Рисунок 1

MUM 44 .. – 46 ..

0/off = выключено

P = положение ожидания

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

Скорости 1–4 = рабочие скорости

Скорость 1 = самое низкое число оборотов – медленное вращение

Скорость 4 = наивысшее число оборотов – быстрое вращение

При перерыве в электроснабжении комбайн остается включенным и после подачи напряжения снова начинает работать.

MUM 47 ..

- 0/off = выключено
 M = моментальное включение на максимальную скорость, действует только при придерживании рукой.
 Скорости 1–4 = рабочие скорости
 Скорость 1 = самое низкое число оборотов – медленное вращение
 Скорость 4 = наивысшее число оборотов – быстрое вращение

При перерыве в электроснабжении комбайн остается включенным. После подачи напряжения установите выключатель комбайна сначала в положение «0/off» и затем назад на необходимую скорость. Комбайн оснащен устройством блокировки повторного включения при перегрузке. Переход в положение ожидания осуществляется автоматически. После выключения комбайна (положение 0/off) он автоматически переходит в положение откидывания.

Привод**Рисунок 2**

для мельницы для размола зерна (из стали), резки проходного типа и соковыжималки для цитрусовых. Если Вы не пользуетесь этими приспособлениями, то закрывайте привод защитной крышкой.

а Защитная крышка для привода

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

Привод**Рисунок 3**

для венчиков для смешивания и взбивания, насадки для вымешивания теста и мешалки мороженицы;

опущенный вниз – для мясорубки, поднятый вверх – для мельницы (из камня).

Хранение электрошнура**Рисунок 4**

MUM 44 .. Намотка электрошнура.

MUM 46 .. Укладка кабеля в специальное отделение.

MUM 47 .. Приспособление для автоматической намотки электрошнура

Кнопка снятия блокировки**Рисунок 5**

нажимается для того, чтобы можно было повернуть кронштейн.

Привод**Рисунок 6**

для обыкновенного и многофункционального миксеров

Если Вы не пользуетесь миксером, то накройте привод крышкой.

Контрольные лампочки**Рисунок 7**

только в модели MUM 47...

а Индикация режима работы

б Контрольные лампочки

Указания по обеспечению безопасности

Кухонный комбайн следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных на фирменной табличке. Комбайном можно пользоваться, только если он сам и его сетевой шнур исправны. Не подпускайте детей близко к кухонному комбайну.

Вилку от розетки следует отсоединять после каждого пользования кухонным комбайном, перед чисткой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур об острые кромки или горячие поверхности.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт кухонного комбайна (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться квалифицированными специалистами.

Принадлежности и насадки следует заменять только после полной остановки привода.

Основной блок кухонного комбайна нельзя погружать в воду или мыть в проточной воде.

После выключения комбайна привод еще некоторое время продолжает вращаться.

При использовании принадлежностей следует руководствоваться указаниями из прилагаемых правил пользования.

После перерыва в снабжении электроэнергией кухонный комбайн снова начинает работать.

Указания по утилизации

Информацию о том, как правильно проводить утилизацию, Вы можете получить в торговой организации, продавшей Вам этот кухонный комбайн, или в административных органах по месту Вашего проживания.

Обслуживание

Указания для модели MUM 47...

Модель MUM 47... оснащена дополнительными контрольными лампочками, которые показывают готовность комбайна к работе и позиции переключения при работающем приводе.

Индикация готовности к работе загорается красным светом, когда на кухонный комбайн подается напряжение (вилка вставляется в розетку).

Когда поворотный выключатель устанавливается на одну из скоростей или в промежуточное положение, то загорается соответствующая контрольная лампочка.

Контрольные лампочки мигают в следующих случаях:

- после перерыва в снабжении электроэнергией,
- при перегрузке кухонного комбайна.

Если контрольные лампочки мигают, переведите выключатель комбайна в положение «0/off». В случае перегрузки дайте комбайну остыть. Возможно, придется уменьшить количество загружаемых за один раз продуктов или осторожно извлечь застрявшие в комбайне продукты.

Все другие функции модели MUM 47... соответствуют приведенному ниже описанию.

Внимание!

Кухонный комбайн можно включать только после того, как принадлежности / насадки были приведены в рабочее положение.

Ни в коем случае не оставляйте комбайн работать вхолостую.

- Перед использованием кухонного комбайна в первый раз его и принадлежности следует тщательно почистить, как описано в разделе «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность.
- Вытащите электрошнур из отделения для его хранения или размотайте его. Для комбайнов с приспособлением для автоматической намотки шнура:
 - Одним рывком вытащите электрошнур на необходимую длину (макс. 1 метр) и затем медленно отпустите его: положение электрошнура теперь зафиксировано.

- Уменьшение рабочей длины электрошнура:
Слегка потяните за шнур и дайте ему намотаться до необходимой длины. Затем снова слегка потяните за шнур и медленно отпустите: положение шнура зафиксируется.

Внимание!




Электрошнур нельзя перекручивать или вталкивать в отделение вручную, так как он не сможет полностью намотаться. Если шнур застрял, то его следует полностью вытащить из отделения, а затем дать ему самому намотаться.

- Вставьте вилку в розетку.

Рабочие положения

Внимание!

Кухонным комбайном можно начинать пользоваться только после того, как насадки / принадлежности были установлены и приведены в рабочее положение, согласно данной таблице.

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

Указание: Если с помощью мясорубки перерабатывается большое количество продуктов, то можно выбрать положение «7».

Венчики для смешивания и взбивания и насадка для перемешивания теста Рисунок 8

Венчик для смешивания (а)
для перемешивания различных сортов теста, например, недрожжевого.

Венчик для взбивания (b)
для взбивания яичных белков, сливок и теста легкой консистенции, например, теста на бисквит.

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

для вымешивания тяжелого теста и добавления различных компонентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных чешуек).

⚠ Существует опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы кухонного комбайна никогда не просовывайте руку в емкость для смешивания.

Заменяйте насадки только после полной остановки двигателя – после выключения комбайна привод еще некоторое время работает дальше.

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

- В случае с кухонными комбайнами, которые можно переключать в положение ожидания, установите поворотный выключатель на «Р» и не отпускайте его до тех пор, пока привод не остановится. Если привод больше не вращается, то это значит, что достигнуто положение откидывания.
- Нажмите на кнопку деблокировки и переведите кронштейн в положение «6».
- Установите на место емкость для смешивания. Цоколь емкости должен быть вставлен в выемку основного блока кухонного комбайна.
- В зависимости от вида переработки продуктов вставьте в привод до фиксации венчик для смешивания, венчик для взбивания или насадку для перемешивания теста. При установке насадки для перемешивания теста поворачивайте делитель до тех пор, пока насадка не зафиксируется.
- Загрузите в емкость для смешивания продукты, предназначенные к переработке.

- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн в положение «1».
- Накройте емкость крышкой.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Добавление компонентов

- Выключите комбайн с помощью поворотного выключателя.
- В случае с кухонными комбайнами, которые можно переключать в положение ожидания, установите поворотный выключатель на «Р» и не отпускайте его до тех пор, пока привод не остановится.
- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн в положение «7».
- Загрузите компоненты.

Или:

- Добавьте необходимые компоненты через загрузочное отверстие в крышке.

По окончании работы

- Выключите комбайн с помощью поворотного выключателя.
- В случае с кухонными комбайнами, которые можно переключать в положение ожидания, установите поворотный выключатель на «Р» и не отпускайте его до тех пор, пока привод не остановится.
- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн в положение «6».
- Извлеките из привода насадку.
- Снимите емкость для смешивания.
- Проведите чистку всех элементов конструкции комбайна, как это описано в разделе «Чистка и уход».

Миксер

⚠ Существует опасность травмирования лезвием ножа/вращающимся приводом!

Никогда не погружайте руку в миксер, установленный на кухонный комбайн! Миксер можно снимать и устанавливать на место только при выключенном двигателе! Миксером можно пользоваться только тогда, когда он находится в собранном виде и закрыт крышкой.

⚠ Существует опасность ожога/паривания!
При переработке в миксере горячих продуктов через отверстие в воронке крышки выходит пар. В миксер нельзя вливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Смешивание жидкостей в стеклянном стакане миксера (продаются в специализированных магазинах): производится на скорости не выше 3-й.

В стакан миксера можно вливать не более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн в положение «3».
- Снимите защитную крышку с привода миксера.
- Установите стакан миксера на привод (маркировка на цоколе миксера должна быть напротив маркировки на кухонном комбайне) и поверните его против часовой стрелки до упора (рисунок 6).
- Загрузите в миксер продукты. Максимальное количество жидкости для пластмассового стакана – 1 литр, для стеклянного – 0,75 литра (сильнопенящиеся или горячие жидкости – 0,5 литра). Оптимальное количество твердых компонентов – 50–100 граммов.
- Накройте миксер крышкой и надавите на нее.
- Поворотный переключатель установите на необходимую скорость.

Добавьте необходимые компоненты

Рисунок 9

- Выключите комбайн с помощью поворотного выключателя.
- Снимите крышку и добавьте необходимые компоненты.

Или:

- Извлеките воронку и загрузите в отверстие крышки один за другим твердые компоненты.

Или:

- Влейте жидкость в миксер через воронку.

По окончании работы

- Выключите комбайн с помощью поворотного выключателя.
- Поверните стакан миксера по часовой стрелке и снимите его.

Наша рекомендация: Миксер лучше всего очищать сразу после использования.

Чистка и уход**⚠ Существует опасность поражения электрическим током!**

Основной блок кухонного комбайна ни в коем случае нельзя погружать в воду или мыть в проточной воде.

Внимание!

Не рекомендуется пользоваться абразивными чистящими средствами.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок комбайна влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение кухонный комбайн следует вытереть насухо.

Чистка емкости для смешивания и принадлежностей

Все детали кухонного комбайна можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать между посудой, так как возможна их деформация.

Чистка миксера**⚠ Существует опасность травмирования лезвием ножа!**

За ножи миксера нельзя брать голый рукой.

Для удобства чистки миксер можно разобрать.

Внимание!

Не следует пользоваться абразивными чистящими средствами.

Ножевая вставка не предназначена для мойки в посудомоечной машине. Ее следует лишь ополоснуть в проточной воде.

Наша рекомендация: После переработки жидкостей можно помыть миксер, не разбирая его. Для этого в установленный на комбайн миксер добавьте немного воды со средством для мытья посуды вручную. Затем включите его на несколько секунд (в случае с комбайнами с функцией моментального включения переведите переключатель в положение «М»). После этого воду слейте и промойте миксер в чистой воде.

Как разобрать миксер

Рисунок 10

- Поверните цоколь стакана миксера против часовой стрелки и снимите его.
- Ножевую вставку поверните за лопасти против часовой стрелки: вставка освободится.
- Извлеките ножевую вставку из миксера и снимите уплотнительное кольцо.

Сборка миксера

△ Существует опасность травмирования!
Ни в коем случае не проводите сборку миксера на основном блоке кухонного комбайна.

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

Помощь при устранении неисправностей

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

Примеры использования

Взбитые сливки

100–600 г

- Взбивайте сливки полторы – четыре минуты (в зависимости от количества и жирности сливок) на 4-й скорости с помощью венчика.



Взбитые белки

Берется 1–8 белков.

- Взбивайте белки 4–6 минут на 4-й скорости с помощью венчика.



Бисквитное тесто

Основной рецепт

2 яйца,

2–3 ст. л. горячей воды,

100 г сахарного песка,

1 пакетик ванильного сахара,

70 г муки,

70 г крахмала,

немного пекарского порошка.

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

Наибольшее количество теста:

двойное количество продуктов из основного рецепта.



Недрожжевое тесто

Основной рецепт

3–4 яйца,

200–250 г сахара,

1 щепотка соли,

1 пакетик ванильного сахара или цедра с половины лимона,

200–250 г масла (комнатной температуры),

500 г муки,

1 пакетик пекарского порошка,

1/8 л молока.

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

Наибольшее количество теста:

полуторное – двойное количество продуктов из основного рецепта.



Сдобное песочное тесто

Основной рецепт

125 г масла

(комнатной температуры),

100–125 г сахара,

1 яйцо,

1 щепотка соли,

немного лимонной цедры или ванильного сахара,

250 г муки,

немного пекарского порошка.

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

Наибольшее количество теста:

двойное количество продуктов из основного рецепта.



Дрожжевое тесто

Основной рецепт

500 г муки,

1 яйцо,

80 г жира (комнатной температуры),

80 г сахара,

200–250 мл теплого молока,

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей, цедра с половины лимона,

1 щепотка соли.

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

Наибольшее количество теста: полуторное количество продуктов из основного рецепта.



Майонез



- 2 яйца,
- 2 ст. ложки горчицы,
- 1/4 л растительного масла,
- 2 ст. ложки лимонного сока или уксуса,
- 1 щепотка соли,
- 1 щепотка сахара.

Все компоненты должны иметь одинаковую температуру.

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

Серийные / специальные принадлежности

Не приведенные в данной инструкции, но имеющиеся в комплекте поставки принадлежности (смотрите обзор различных моделей кухонных комбайнов) описаны в отдельных инструкциях по эксплуатации. Любая из принадлежностей может быть Вами дополнительно заказана.

Принадлежности к кухонному комбайну MUM 45.. пригодны для использования на кухонных комбайнах MUM 46.. и MUM 47..

Рисунок 11

Резка проходного типа с тремя дисками; дополнительно можно приобрести диск-терку для картофеля, диск для приготовления картофеля фри и диск «Жюльен».

Рисунок 12

Мясорубка; дополнительно можно заказать приставку для получения фруктовой мякоти (а), приставку-терку (b) и приставку для фигурного печенья (с); диски с отверстиями 3 и 6 мм.

Рисунок 13

Соковыжималка для цитрусовых

Рисунок 14

Мельница со стальным или жерновым размалывающим механизмом

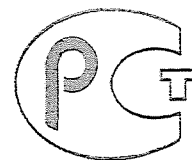
Рисунок 15

Многофункциональный миксер

Рисунок 16

Мороженица

Право на внесение изменений оставляем за собой.



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно «Закону РФ о защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая Техника» по телефону (095) 737-2825.

Телефон диспетчерской службы по ремонту: (095) 737-2961
Технические консультации по телефону: (095) 737-2975
Прием заявок на ремонт и рекламаций: (095) 737-2982 (факс)
Информация о приборах: (095) 737-2786

Условия гарантийного обслуживания сервисными службами изготовителя

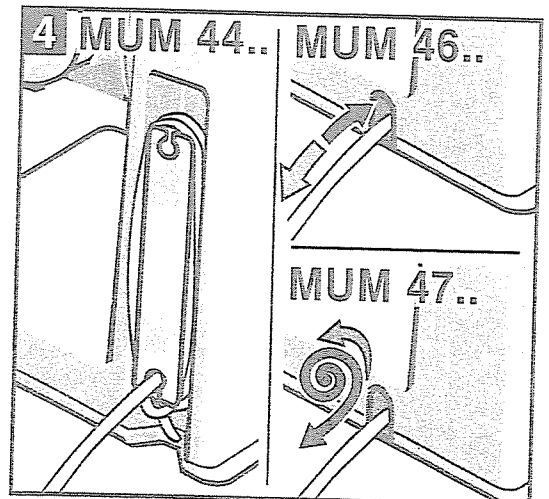
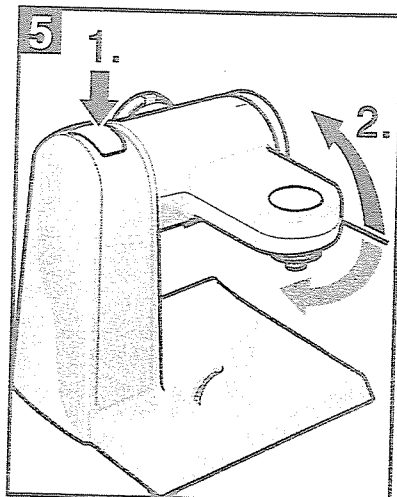
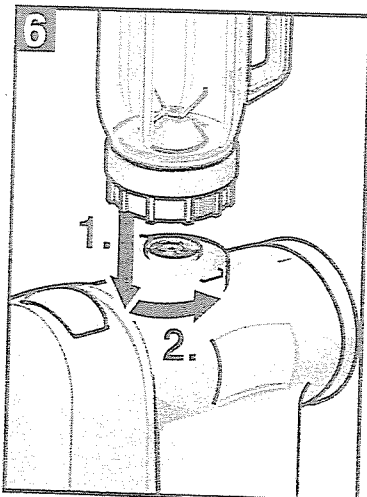
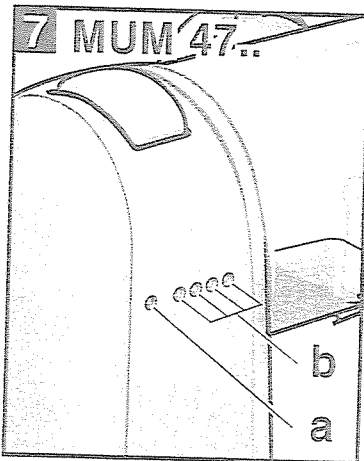
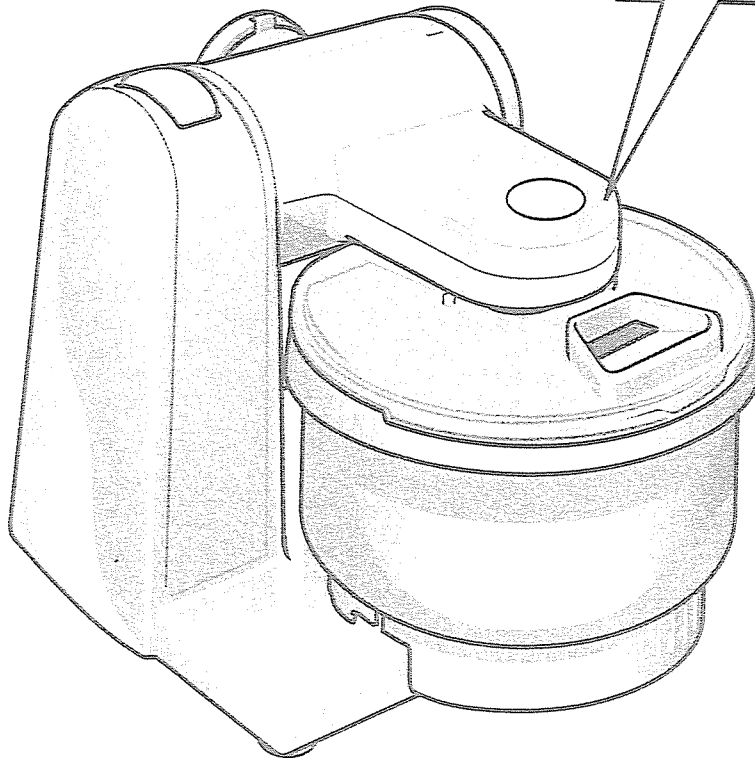
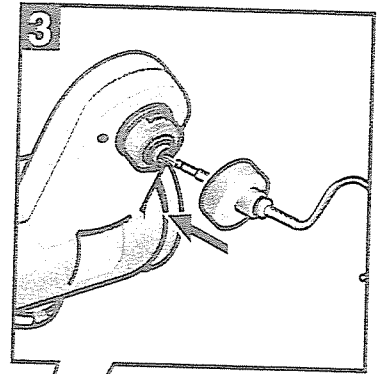
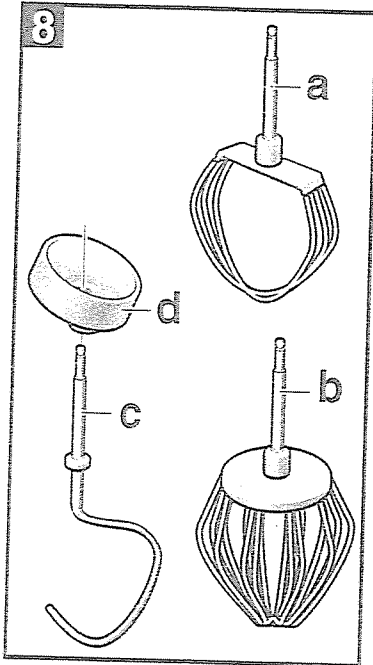
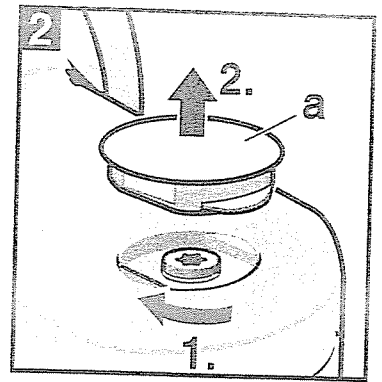
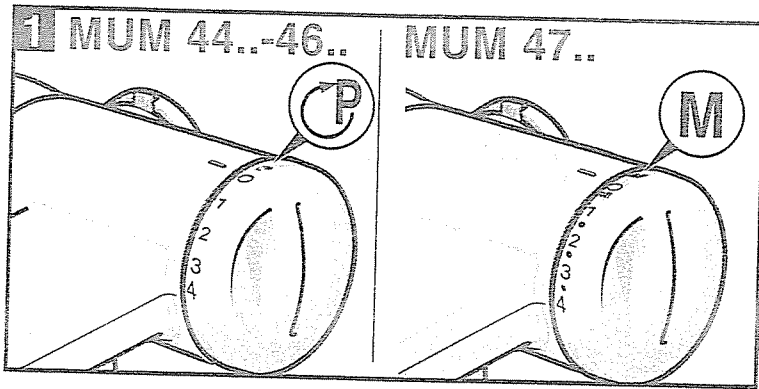
(в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»)

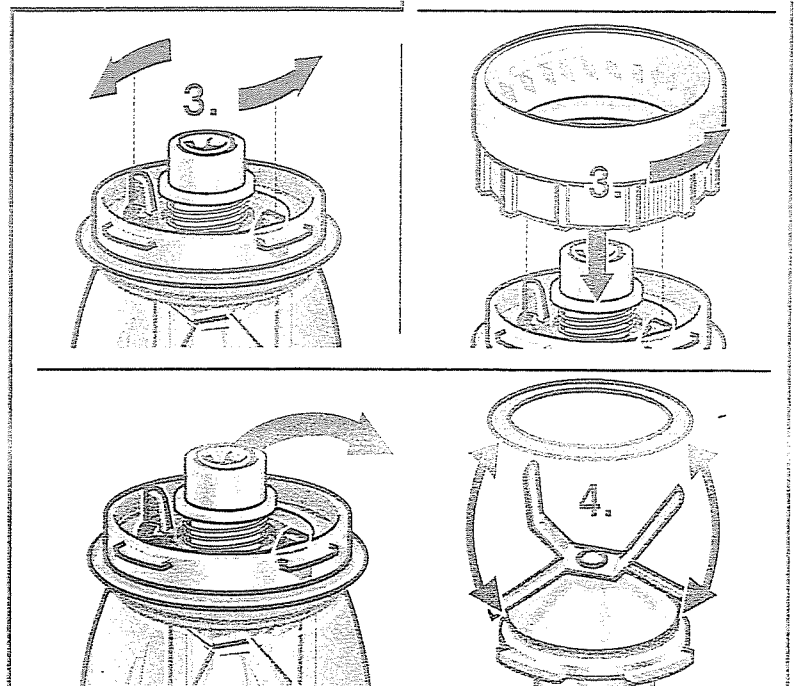
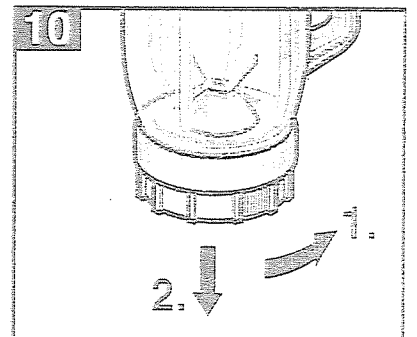
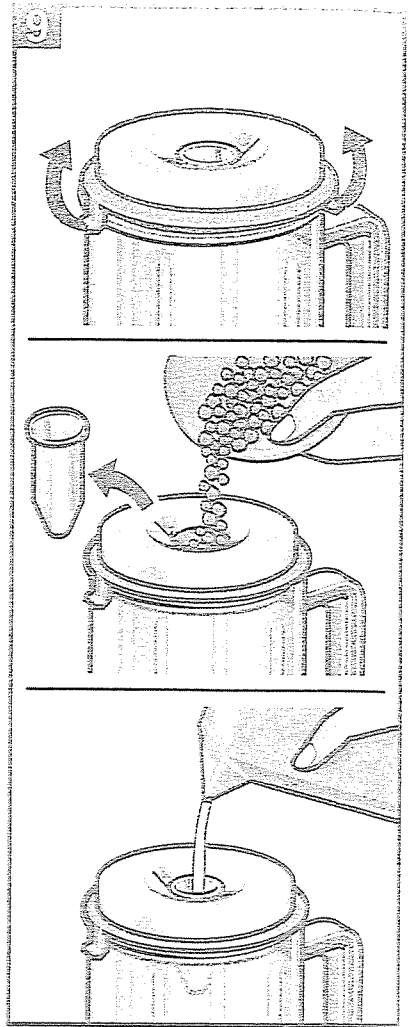
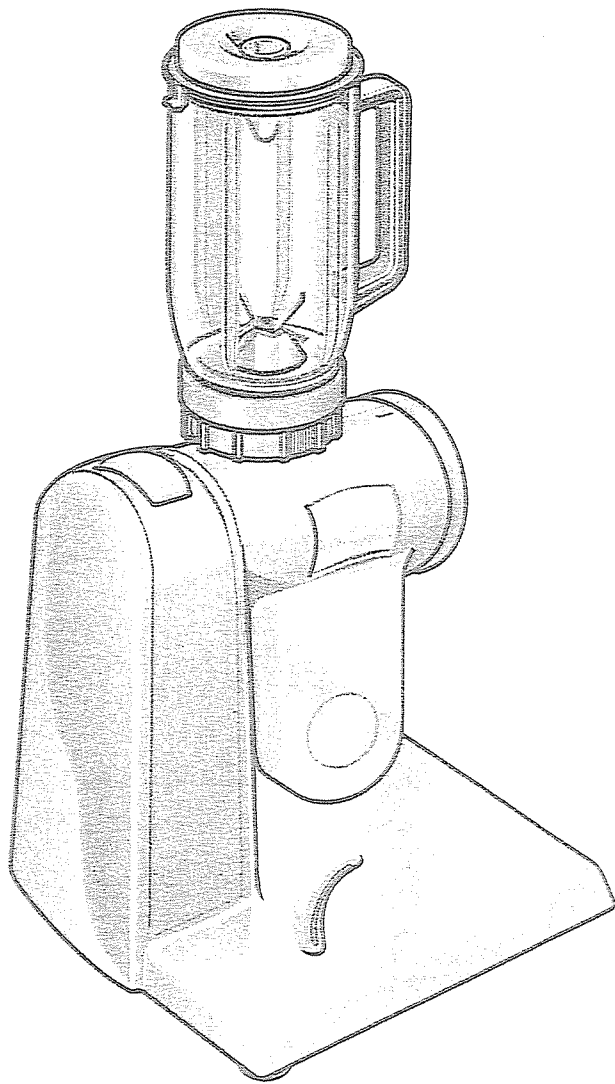
- 1 Требования потребителей, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 12 месяцев со дня начала действия гарантийного срока, при условии, что неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов. Гарантийное обслуживание приборов осуществляется в уполномоченных изготовителем пунктах авторизованного сервисного обслуживания (см. список адресов). Возмещение убытков, связанных с недостатками продукции, осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
- 2 Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.
- 3 Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ13109-87.
- 4 Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются нами или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за Службой сервиса. Заменяемые детали переходят в собственность Службы сервиса.
- 5 Стационарно подключенные крупные приборы ремонтируются по месту подключения. Малые бытовые приборы весом менее 5 кг, на которые распространяются гарантийные обязательства, ремонтируются в нашей сервисной мастерской.
- 6 После истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги.
- 7 Использование прибора в целях, отличных от бытовых, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- 8 Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (индивидуальным предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение всего срока его эксплуатации.

Срок службы на крупные бытовые приборы, кухонные комбайны и пылесосы составляет 10 лет. Срок службы на мелкие бытовые приборы составляет 2 года.

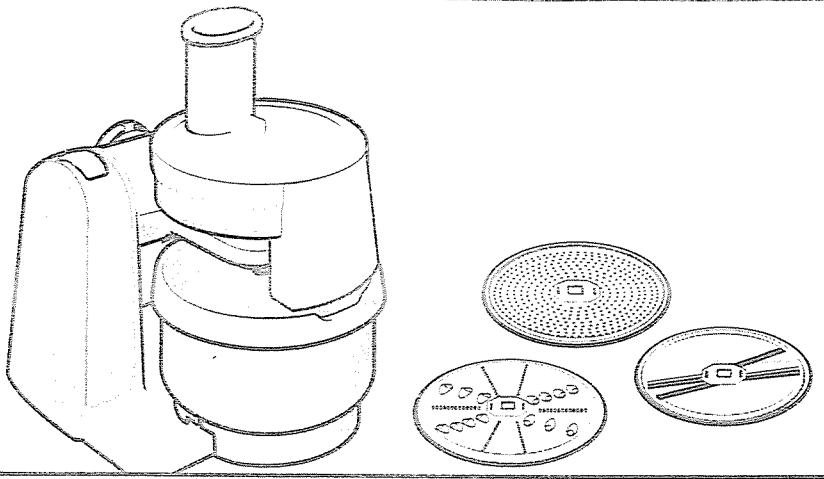
Внимание! Не допускайте попадания внутрь приборов воды, пыли, бытовых насекомых и грызунов – это может привести к повреждению приборов.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора.

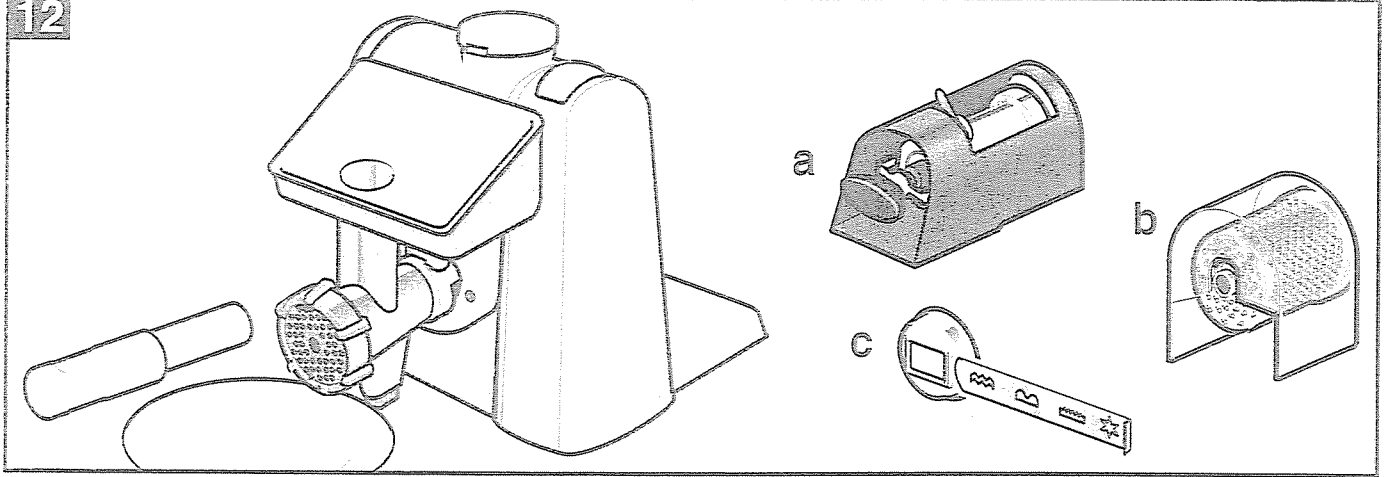




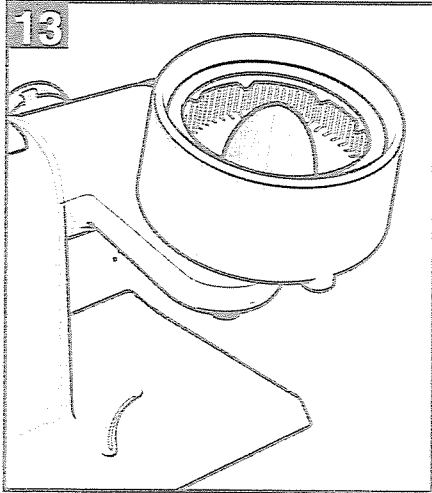
11



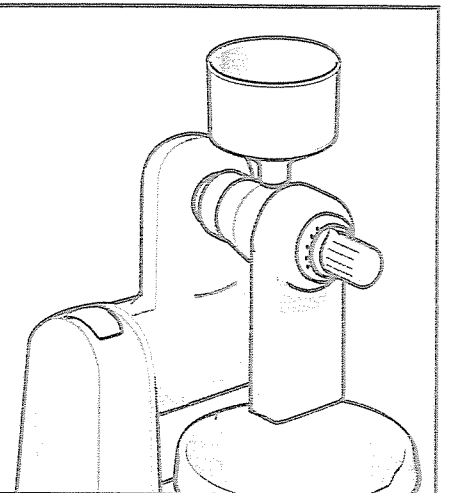
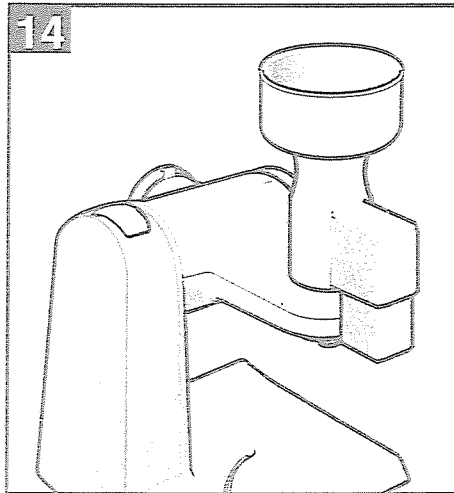
12



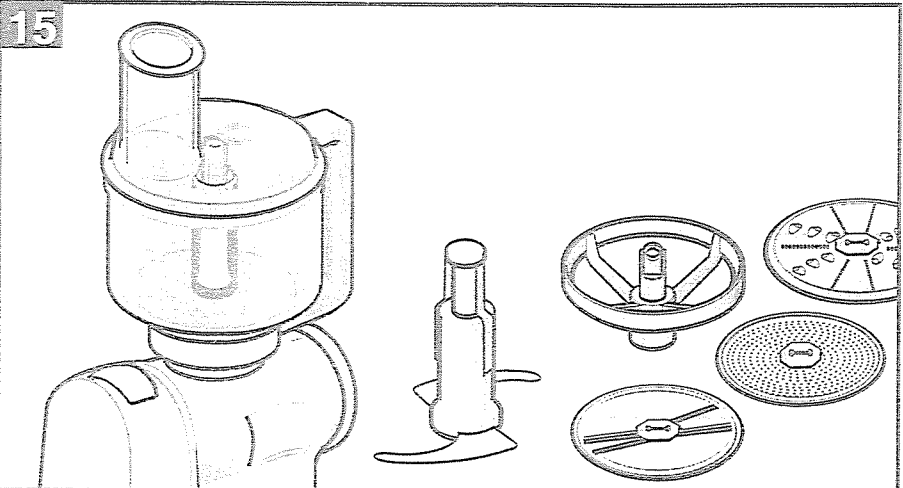
13



14



15



16

